



PERSBERICHT

Redefine Meat onthult grote uitbreiding van New-Meat met baanbrekende premium stukken en de allereerste culinaire categorie "Pulled Meat"

- *De vijf nieuwe producten die zijn toegevoegd aan het assortiment New-Meat van het bedrijf omvatten de premiumdelen Redefine Tenderloin en Redefine Striploin en een geheel nieuwe categorie Pulled Meat (rund-, lams- en varkensvlees).*
- *De nieuwe stukken Tenderloin en Striploin zijn bijzonder mals en sappig en bootsen de textuur en kenmerken van biefstuk na en zetten de missie van Redefine Meat voort om elk deel van de koe na te bootsen.*
- *Het Redefine Pulled Meat-assortiment levert het geliefde mondgevoel van langzaam gegaard vlees zonder dat het lang hoeft te koken, in plaats van uren tot minuten, waardoor het ongelooflijk veelzijdig is voor een groot aantal keukens.*
- *Alle nieuwe producten zijn ontwikkeld in samenwerking met chef-koks in heel Europa, en zijn nu verkrijgbaar in de Britse, Nederlandse, Duitse, Oostenrijkse en Israëlische foodservicemarkt.*

Parijs, Frankrijk, 13 oktober 2022 - Voorafgaand aan Europa's grootste voedseltonoonstelling, [SIAL \(15-19 oktober\)](#), onthult [Redefine Meat](#), pionier op het gebied van New-Meat, vandaag een belangrijke productuitbreiding met vijf nieuwe baanbrekende New-Meat producten. Deze omvatten twee nieuwe premium stukken, [Redefine Tenderloin](#) en [Redefine Striploin](#), evenals een geheel nieuwe categorie "pulled" vlees met Pulled Beef, Pulled Lamb en Pulled Pork. De nieuwe producten zijn nu beschikbaar voor het foodservice segment in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, Oostenrijk en Israël.

Na het succes van Redefine Meat's allereerste commercieel gelanceerde Flank steaks - die door Michelin-sterrenchefs in heel Europa worden ondersteund - breidt het bedrijf vandaag zijn assortiment premium stukken uit met Redefine Tenderloin en Redefine Striploin. Dankzij de unieke additieve productietechnologie van Redefine Meat leveren deze stukken nauwkeurig de textuur en kenmerken van een biefstuk. Redefine Tenderloin biedt de ultieme gastronomische ervaring van een rundvleesfilet, met precies de juiste gradaties in kleur en textuur. In reepjes gesneden is Redefine Striploin een malse snit, met delicate grilltoetsen die chefs de mogelijkheid geven om creativiteit en veelzijdigheid te brengen in een breed scala aan keukens.



Het nieuwe assortiment Pulled Meat van Redefine Meat, dat samen met chef-koks is ontwikkeld, opent een gloednieuwe plantaardige categorie in foodservices en voorziet in een onbeantwoorde marktbehoefte van chef-koks aan pulled meat van hoge kwaliteit. Het Redefine Pulled Meat-assortiment biedt niet alleen de volledige sensorische ervaring van het dierlijke equivalent, maar heeft ook duidelijke culinaire voordelen ten opzichte van dierlijk vlees. Het stelt chef-koks in staat om een breed scala aan pulled meat-gerechten te serveren zonder dat het vlees langzaam hoeft te worden bereid, waardoor de kooktijd wordt teruggebracht van uren tot minuten en de bijbehorende energie- en waterkosten en de behoefte aan geschoold personeel worden verlaagd.

Eshchar Ben-Shitrit, CEO en medeoprichter van Redefine Meat, zegt: "We zijn zeer verheugd om onze meest geavanceerde producten tot nu toe te introduceren, een historisch jaar voor Redefine Meat met dertien New-Meat producten die in vijf verschillende landen zijn geïntroduceerd en snel groeien. Dankzij onze unieke positie om nauw samen te werken met chef-koks van het hoogste kaliber in verschillende landen, hebben we de precieze behoeften kunnen begrijpen van degenen die vlees het beste kennen en hebben we producten van hoge kwaliteit kunnen ontwikkelen die voldoen aan de specifieke eisen van elke markt. Door nieuwe maatstaven voor productkwaliteit vast te stellen, zijn wij het enige bedrijf dat de wereldwijde verspreiding van New-Meat-producten stimuleert en zo geheel nieuwe marktcategoryën binnen foodservices creëert. Deze enorme onaangeboorde marktkans is de reden waarom wij geloven dat wij een unieke positie hebben om in de toekomst het grootste vleesbedrijf ter wereld te worden."

In minder dan 12 maanden na de commerciële lancering in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël serveren bijna 1.000 restaurants New-Meat. Restaurants die momenteel New-Meat serveren, zijn onder meer Michelin-sterrenrestaurants, fast-casual restaurants, steakhouses en hotelketens, waarvan velen nog nooit plantaardige producten op hun menu hebben gehad. Door een echte liefde voor vlees te combineren met baanbrekende technologieën zoals additive manufacturing, AI en machine learning, heeft Redefine Meat een productkwaliteitsniveau bereikt dat vergelijkbaar is met dierlijk vlees. Het bedrijf lanceerde onlangs ook de varkensvleesmarkt met zijn hoogwaardige Bratwurst-worst, als aanvulling op zijn rund- en lamsvleesportfolio - een bewijs van de veelzijdigheid van zijn technologie.

Gebruik de locator om een lokaal restaurant te vinden dat New-Meat serveert:

<https://www.redefinemeat.com/nl/where-to-find/>



Redefine Tenderloin, Flank and Striploin



Redefine Pulled Pork



Redefine Tenderloin

---EINDE---

Noot voor de redactie: Ga je naar SIAL 2022 en wil je kennismaken met het uitvoerend team van Redefine Meat en de producten van New-Meat van dichtbij bekijken? Neem dan contact op met redefinemeat@incus-media.com.

Over Redefine Meat

Bij Redefine Meat houden we van vlees. Echt, we zijn er gek op.

We geloven dat de wereld New-Meat verdient: een heerlijke plantaardige vleesvervanger die milieu- en diervriendelijk is. Daarom hebben we de unieke eigenschappen van vlees bestudeerd en op basis daarvan geavanceerde technologieën ontwikkeld. Deze gebruiken we om een breed assortiment hoogwaardige producten te maken die net zo smaken en aanvoelen als vlees. Doordat het smaakprofiel, de textuur en de aroma's overeenkomen, geniet je zonder compromissen van de heerlijkste gerechten.

Ons toonaangevende portfolio met producten van New-Meat bestaat uit gehakt en hoogwaardige lapjes vlees. Deze worden vol trots geserveerd door de beste chefs van honderden restaurants, hotels en andere eetgelegenheden in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël. In Israël zijn de producten ook commercieel verkrijgbaar via retailkanalen, bijvoorbeeld bij slagerijen.

Het hoofdkantoor van Redefine Meat bevindt zich in Rehovot, Israël, en het bedrijf heeft meer dan 240 medewerkers in Israël en Europa.

Ga voor meer informatie naar www.redefinemeat.com.

* Alle producten van Redefine Meat Ltd. zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten en bevatten geen ggo's, antibiotica, cholesterol en dierlijke ingrediënten of bijproducten.

Mediacontacten:

Sophie Low / Miguel Afonso
Incus Media
Telefoon: +44 (0) 1737 215 200
redefinemeat@incus-media.com