

P R O

**REDEFINE
MEAT**

BEREIDINGSINSTRUCTIES NIEUW-VLEES*

REDEFINE PULLED LAMB



ALGEMENE RICHTLIJNEN

Gebruik

- Het product is uitsluitend geschikt voor consumptie na bereiding volgens de hieronder voorgestelde bereidingswijze. Dit product niet rauw consumeren.

Invriezen/ontdooien

- Ontdooi voor gebruik de gewenste hoeveelheid, onder koeling, gedurende 24 uur. Ontdooit: maximaal 48 uur in de koelkast. Niet opnieuw invriezen.

Houdbaarheid/bewaren

- Bevroren bij of onder (-18°C) maximaal 9 maanden houdbaar.

Serveren

- Serveer dit product warm voor de beste resultaten.

Opmerking

- Raadpleeg de verpakking voor de meest actuele productinformatie, waaronder een overzicht van de ingrediënten en allergenen.

BEREIDING

Ontdooi het product vóór gebruik 12 uur in de koelkast.



IN EEN BRAAD- OF KOEKENPAN

1. Verhit 2 eetlepels olie in een braad- of koekenpan op een middelhoog vuur.
2. Doe het product in de pan en bereid het al roerend 5 minuten tot het een bruine kleur heeft.
3. Voeg indien gewenst kruiden of een saus toe (naar smaak) tijdens de laatste paar minuten van de bereiding



* De producten van Redefine Meat Ltd. zijn plantaardig en bevatten geen GMO's noch dierlijke ingrediënten of bijproducten



SERVEERSUGGESTIES



Pulled Lamb met glasmie (vermicelli soe-oen)



Ciabatta met Pulled Lamb

Ga naar onze [receptenpagina](#) om inspiratie op te doen en deel je eigen creaties met ons via [@redefinemeat](#) op sociale media!

TIPS

- Gebruik bij bereiding in een pan of op de grill een vlees- of grillpers om het product gelijkmatig te laten garen en bruinen.
- Voeg na het aanbraden van het pulled meat de gewenste saus toe en laat het geheel gedurende de gewenste tijd verder garen.
- Voor het stomen van gerechten met omhuld nieuw-vlees, zoals bao buns, raden we aan het product voor te garen voor gebruik.
- Voor gefrituurde deegwaren met een vulling van pulled nieuw-vlees is het niet nodig om het product voor te garen.

Neem voor meer informatie contact op met je verkoopvertegenwoordiger van REDEFINE MEAT™ of stuur ons een mailtje via partners@redefinemeat.com.



Video bekijken:
HOE BEREID JE ONZE PRODUCTEN?
www.redefinemeat.com



*Bevat geen dierlijke ingrediënten.