

PERSBERICHT

Redefine Meat en Boker Tov slaan de handen ineen: “het nieuwe vlees” verschijnt bij de eerste Belgische restaurantketen op het menu

- *Het nieuwe vlees™ arriveert in België op de menukaarten van het Antwerpse Tel Aviv restaurant Boker Tov.*
- *Boker Tov kiest voor Redefine Meat om heerlijke plantaardige gerechten te serveren aan gasten - in hun restaurants, foodtrucks en via thuisbezorging.*
- *België is het tiende land dat het nieuwe vlees serveert en Redefine Meat breidt verder uit in Europa.*

Antwerpen, 27 juni – [Redefine Meat](#), pionier op het gebied van nieuw vlees™, gaat een partnerschap aan met de door Tel Aviv restaurantketen [Boker Tov](#) en opent hiermee de Belgische markt. Met drie vestigingen in Antwerpen zal Boker Tov in alle restaurants het nieuwe vlees van Redefine Meat aanbieden, te beginnen met de [Redefine Merguez Worst](#) en [Redefine Burger](#).

Boker Tov (wat 'Goedemorgen' betekent in het Hebreeuws) en Redefine Meat vatten de samenwerking samen onder het motto 'crafting a delicious tomorrow' waarbij verse, Tel Aviv geïnspireerde gerechten aan gasten geserveerd worden. Binnen Boker Tov zijn de gerechten de Hot Dog met Redefine Merguez Worst en de Smashed Kaffa Burger die voor wie wil vegetarisch te bestellen is. Met een gevarieerd en wisselend menu per seizoen promoot Boker Tov duurzame eetgewoonten.

Tom Sas, oprichter Boker Tov, ligt toe: “We geloven in een duurzame toekomst maar daarvoor niet willen inboeten in kwaliteit... Redefine Meat heeft hiervoor dé oplossing. Lekker, rock'n roll, creatief, kwalitatief, ... het perfecte vleesalternatief zonder compromis!”

Zo debuteert het nieuwe vlees op het zomermenu van het restaurant, en krijgen de gasten tegen het eind van het jaar opnieuw de kans nieuwe gerechten met het nieuwe vlees te proberen.

Naast de restaurantvestigingen beschikt Boker Tov ook over cateringservices, en foodtrucks, waarmee waarmee ze door het hele land reizen om verschillende festivals bij te wonen. Tijdens de festivalzomer van 2023 zal de foodtruck van Boker Tov festivalgangers de kans bieden om de nieuwe vlees gerechten, waaronder de 'New-Meat pita', te proberen waarin het heerlijk gekruide Redefine rundergehakt opgenomen is.

Festivals zijn onder andere:

- Best Kept Secret – 9 juni – 11 juni
- Live is Live – 24 juni – 25 juni
- Tomorrowland – 21-23 juli en 28-30 juli
- Wecandance – 5-6 augustus en 12-13 augustus
- Voodoo Village – 9-10 september

Consumenten kunnen nu ook thuis van een smash burger met het nieuwe vlees genieten. Deze is te bestellen via online kitchen 'Kaffa' en wordt direct geleverd via Uber Eats en Deliveroo.

Tom Sas, medeoprichter van Boker Tov: "Met onze gedeelde Israëliëse wortels en liefde voor lekker eten voelden we meteen een verwantschap met Redefine Meat. Boker Tov is er trots op eten te serveren dat een hele zintuiglijke ervaring voor de gasten creëert, die de levendige beelden, geluiden en geuren weerspiegelt die je op een markt in Tel Aviv zou aantreffen. Toen we eenmaal nieuwe vlees hadden geprobeerd, konden we zien hoe de producten, die Redefine Meat had gemaakt om de smaak, geur en zelfs het mondgevoel op te roepen van traditioneel vlees dat we kennen, perfect op onze menu's pasten."

Rene van den Cruissem, Country Lead Benelux, Redefine Meat, voegt toe: "Nu we de Belgische markt meer actief betreden, is Boker Tov de eerste restaurantketen waarmee we samenwerken. Samen bieden Boker Tov en Redefine Meat consumenten van alle leeftijden en voorkeuren een geweldige vleeservaring dankzij de culinaire Tel Aviv flair en het diverse bereik van Boker Tov, allemaal met plantaardige ingrediënten en een minimale impact op het milieu. Spannend genoeg staan we nu ook aan het begin van het festivalseizoen, de perfecte plek om de Belgische consumenten te ontmoeten - of ze nu vleesliefhebber, vegetariër, flexitariër of veganist zijn."

--- EINDE ---



Kaffa Burger met Redefine Burger



Tom Sas voor Boker Tov Zuid

Over Redefine Meat

Bij Redefine Meat™ houden we niet alleen van vlees, we zijn erdoor geobsedeerd.

Bij Redefine Meat geloven wij dat de wereld toe is aan new-meat. Vlees dat dezelfde smaak, textuur en veelzijdigheid heeft als dierlijk vlees. Hetzelfde heerlijke vlees dat je kent en waar je van houdt, maar dan 100% plantaardig.

De producten van Redefine Meat worden gemaakt met de meest geavanceerde technologie en zijn tot stand gekomen na het jarenlang bestuderen van vlees tot in de kleinste details – tot op moleculair niveau. Hierdoor komt een ervaring tot stand die niet te onderscheiden is van dierlijk vlees.

Het toonaangevende portfolio van producten van New-Meat™ bestaat uit gehaktproducten, pulled producten en hele stukken vlees, zogenaamde 'whole-cuts'. Alle Redefine Meat producten zijn ontwikkeld in samenwerking met 's werelds meest gerespecteerde chef-koks, slaggers en vleesexperts en staan inmiddels in honderden locaties op het menu in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk.

Ga voor meer informatie naar www.redefinemeat.com.

* Alle producten van Redefine Meat Ltd. zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten en zijn vrij van GGO's en dierlijke ingrediënten of bijproducten.

Mediacontacten:

Sophie Low / Miguel Afonso

Incus Media

Telefoon: +44 (0) 1737 215 200

redefinemeat@incus-media.com

Over Boker Tov

Tel Aviv is hot! En dat hebben Lori Dardikman en Tom Sas begrepen. Ze brengen met Boker Tov, een Israëlische deli, bar en kitchen, een stukje Tel Aviv naar België. De roots van Lori liggen in Tel Aviv. Na haar studies in België trok ze voor enkele jaren naar haar familie in de bruisende stad in het Midden Oosten om er te leven en te werken. Zeven jaar geleden leerde ze Tom kennen en werden ze op slag verliefd. In 2020 stampte het koppel Boker Tov uit de grond: een Israëlische deli, bar en kitchen. Anno 2023 telt Boker Tov maar liefst drie Antwerpse vestigingen, een cateringservice, staan Lori en Tom elke zomer met hun foodtruck op verschillende festivals én sinds kort werd Boker Tov uitgekozen als 'preferred cateringpartner' van de Antwerpse Bourla Schouwburg. In het najaar van 2023 opent Boker Tov twee nieuwe vestigingen in Brussel en Gent. Meer info op <https://www.bokertov.be/nl/>

Mediacontacten:

Tom Sas

Boker Tov

tom@bokertov.be