

PERSBERICHT



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

SIAL 2022: Redefine Meat verrast bezoekers van SIAL met een wel heel bijzondere en revolutionaire uitbreiding van het reeds bestaande New-Meat aanbod.

- *Redefine Meat komt met innovatieve ontwikkelingen als uitbreiding op het huidige productaanbod, waar vooraanstaande slagers en chefs razend enthousiast over zijn. Hiermee breidt het bedrijf de categorie New-Meat verder uit binnen de foodservicebranche in Europa.*
- *Redefine Meat kondigt intensieve uitbreidingsplannen aan en een samenwerking met een nieuwe grote strategische partner, beginnend met de commerciële introductie van New-Meat in Frankrijk. Daarna volgen tientallen andere landen in 2023.*
- *In zaal 6, bij stand 190, biedt het bedrijf bezoekers een unieke belevenis waarbij alle vijf de zintuigen worden geprikkeld.*

Parijs, Frankrijk, 6 oktober 2022 – New-Meat™-pionier [Redefine Meat™](#) kondigt vandaag zijn deelname aan [SIAL 2022](#) aan, dat plaatsvindt van 15 tot 19 oktober 2022. De beurs vormt een belangrijke springplank voor innovatie van het productportfolio en de geografische uitbreiding van het bedrijf. Redefine Meat is voor het eerst te zien op SIAL, de grootste foodbeurs van Europa. Hier maakt het bedrijf de uitbreiding van het huidige productaanbod bekend en zet zo de toon met 's werelds meest veelzijdig assortiment plantaardige vleesvervangers tot nu. Vooraanstaande chefs en slagers zijn razend enthousiast over deze producten die al op bijna 1000 locaties over de hele wereld worden geserveerd.

Op SIAL kondigt Redefine Meat ook een belangrijke samenwerking aan met een van Europa's grootste vleesimporteurs en -distributeurs, beginnend met de commerciële introductie van New-Meat™ in Frankrijk. In 2023 volgen nog tientallen andere landen. Het bedrijf organiseert daarnaast op elk van de beursdagen drie liveshows waarbij alle vijf de zintuigen van bezoekers worden geprikkeld met New-Meat.

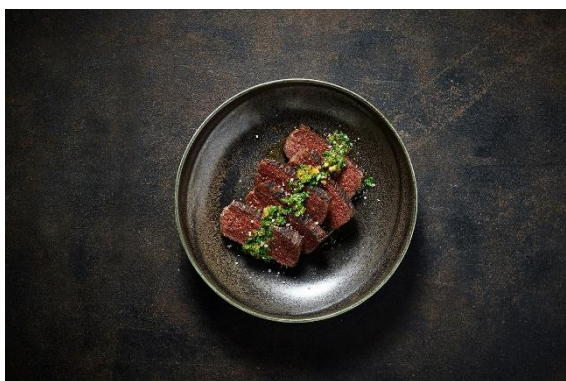
Hoewel Redefine Meat pas een jaar geleden de markt betrad, is het bedrijf gelukt wat voorheen nog onmogelijk leek in de culinaire wereld: plantaardige producten van New-Meat maken die zo'n hoge kwaliteit hebben dat vooraanstaande chefs en slagers de producten omarmen. Gerechten met New-Meat producten worden momenteel geserveerd in restaurants door heel Europa. De producten staan bekend om hun ongeëvenaarde smaak, textuur en mondgevoel, die overeenkomen met die van hoogwaardig dierlijk vlees. New-Meat is al verkrijgbaar op bijna 1000 locaties in Europa en Israël. De producten worden onder andere geserveerd bij steakhouseketens, een aantal toonaangevende Europese

restaurants van topklasse en locaties met snelle, kwalitatieve maaltijden (ook wel *convenience* genoemd), waarvan de meeste nog niet eerder vleesvervangers op het menu hadden staan. Redefine Meat is niet alleen geliefd onder veganisten en vegetariërs, ook *vleesliefhebbers* genieten van de producten. Tijdens SIAL presenteert Redefine Meat voor het eerst zijn volledige aanbod en biedt het bedrijf bezoekers een unieke belevenis waarbij op innovatieve manier alle vijf de zintuigen worden geprikkeld (**zaal 6, stand 190**). Hierbij komen het technologische hart van het bedrijf en de menselijke passie voor vlees samen.

Eshchar Ben-Shitrit, CEO en medeoprichter van Redefine Meat, zegt: “Het feit dat ons New-Meat in zo'n korte tijd is omarmd door de culinaire wereld, laat zien dat we een eigen categorie hebben verwezenlijkt. Onze unieke technologische vaardigheden komen optimaal tot hun recht doordat we nauw samenwerken met de top van de culinaire sector. Op SIAL onthullen we ons uitgebreidste en meest complexe portfolio van producten met New-Meat tot nu toe, dat met en voor chefs is ontwikkeld. De nieuwe samenwerkingen die tijdens de show worden aangekondigd, ondersteunen onze hoogwaardige toeleveringsketen en ons bereik. In 2023 breiden we ons bedrijf nog sneller uit binnen Europa en zetten we onze ambitieuze groeistrategie voort om de grootste vleesaanbieder ter wereld te worden.”

De stand van Redefine Meat is te vinden in het vleesgedeelte van SIAL (zaal 6), te midden van 's werelds grootste fabrikanten en distributeurs van traditioneel vlees. Bezoekers krijgen de kans om alle producten in het assortiment te proeven. Zo laat het bedrijf de doelgroep kennismaken met de nieuwste innovaties van Redefine Meat die op dit moment op grote schaal verkrijgbaar zijn, van gehakt tot hoogwaardige stukken vlees met de smaak van rund-, lams- en varkensvlees.

Redefine Meat combineert een ware liefde voor vlees met de meest geavanceerde technologieën, waaronder 3D-printen, kunstmatige intelligentie en machine learning. Hiermee heeft het bedrijf het voor elkaar gekregen om unieke en kwalitatieve plantaardige vleesvervangers te produceren die worden omarmd door vooraanstaande slaggers en chefs. De producten met New-Meat zijn momenteel verkrijgbaar in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Oostenrijk, Nederland en Israël.



Redefine Meat dient tijdens SIAL 2022 bestaande en gloednieuwe producten op, waaronder de zeer gewilde hoogwaardige stukken vlees

---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