



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PERSBERICHT

Redefine Runderbavette, een baanbrekend, plantaardig product van Redefine Meat, wint de prestigieuze Horecava Innovation Award

- *De geprezen Redefine Runderbavette die wordt aanbevolen door sterrenchefs waaronder Ron Blaauw, is verkozen tot meest innovatieve product in zowel de categorieën Overall als Food & Beverage.*
- *Redefine Meat heeft met behulp van geavanceerde technologie de vezelstructuur van dierlijk vlees weten na te bootsen met 100% plantaardige 'spieren, vetten en bloed'.*
- *Bezoekers kunnen bij stand 318A in het gedeelte Food & Beverages (hal 8) gerechten komen proeven en genieten van een sensorische belevenis waarbij alle vijf de zintuigen worden geprikkeld.*

Nederland, 9 januari 2023 – [Redefine Meat™](#), de pionier achter New-Meat, heeft als onderdeel van [Horecava 2023](#) de Horecava Innovation Award ontvangen voor zijn baanbrekende [Redefine Runderbavette](#), in zowel de Overall als de Food & Beverage categorieën. Horecava, al 65 jaar de grootste horecavakbeurs van Nederland, bekroont elk jaar vier revolutionaire, innovatieve producten binnen de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie. Bijna 100 bedrijven hebben zich hiervoor aangemeld en Redefine Meat was een van de 16 genomineerden voor de vier categorieën.

De Redefine Runderbavette is gemaakt met behulp van de expertise van wereldberoemde chef-koks, vleesexperts in combinatie met wetenschap, materiaalkunde en eigen geavanceerde productietechnologieën, waaronder 3D-printtechnieken. Het bootst de smaak en het mondgevoel van traditioneel vlees na zonder dierlijke ingrediënten te gebruiken, wat het onderscheidt van elk ander plantaardig product dat tot nu toe op de markt is gebracht. Redefine Runderbavette is ideaal voor gerechten met biefstuk of geroosterd vlees, omdat de vezelstructuur van rundvlees slim is nagebootst met 'spieren, vetten en bloed'.

Rene van den Cruijsem, Country Director Benelux bij Redefine Meat, zegt: "Het is een eer om zulke prestigieuze prijzen te winnen van de grootste Nederlandse vakbeurs voor de Horecava. De missie die we met onze eigen technologie voor additieve productie hebben, is helder: we willen New-Meat maken van plantaardige ingrediënten, zodat iedereen van een stuk vlees kan genieten zoals vleesliefhebbers gewend zijn, zonder compromis. Daarnaast

willen we het aanbod van plantaardige producten uitbreiden. Tot nu toe bestond dat vooral uit producten van plantaardig gehakt, maar nu komen we ook met pulled producten en de hoogwaardige premium hele stukken vlees. Redefine Runderbavette is een goed voorbeeld van hoever we zijn gekomen. Hiermee kan iedereen van een heerlijke smaakbeleving genieten, van vleesliefhebbers tot veganisten. De producten worden aanbevolen door sterrenchefs door heel Europa.”

Redefine Meat gebruikt verschillende eigen en gepatenteerde technologieën voor zijn portfolio van producten van New-Meat. Dit bestaat uit producten van gehakt, hoogwaardige stukken vlees en sinds kort ook pulled meat – allemaal volledig plantaardig. Het bedrijf werkt nauw samen met vooraanstaande chefs, slaggers en vleesexperts en heeft zo binnen zijn sector de heilige graal van plantaardig vlees weten te produceren: hoogwaardige stukken vlees van de beste kwaliteit. Slechts één jaar na de commerciële lancering wordt New-Meat in meer dan 1000 eetgelegenheden in Europa en Israël geserveerd, waarvan ruim 200 in Nederland. Gerechten met New-Meat zijn onder andere verkrijgbaar bij Loetje, Ron Gastrobar, Graphite Amsterdam, Holland Casino, Eden, The Harbour Club en NENI. De meeste hiervan hadden hiervoor nog nooit alternatief vlees op het menu staan.

Ga voor meer informatie over Redefine Runderbavette en de andere producten van Redefine Meat naar www.redefinemeat.com.



De Redefine Runderbavette van Redefine Meat wint de Horecava Innovation Award van 2023



Het winnende product, de Redefine Runderbavette, wordt met de meest geavanceerde technologie gemaakt, en heeft dezelfde smaak, textuur en veelzijdigheid als het dierlijke product om impact te creëren onder vleesliefhebbers



Redefine Runderbavette

---EINDE---

Noot voor de redactie: Ben je op de Horecava aanwezig, wil je graag kennismaken met ons team én uiteraard onze New-Meat producten ervaren, neem dan contact met Sophie Low (redefinemeat@incus-media.com).

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 Nieuw-Vlees. 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

reddefinemeat@incus-media.com