



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PERSBERICHT

Redefine Meat voor het eerst voor consumenten te bestellen via Albert Heijn online en Crisp

- *Redefine Meat is vanaf nu thuis te bestellen via de grootste supermarktketen van Nederland, Albert Heijn (AH) en online supermarkt Crisp.*
- *Hiermee komt de verfijnde kwaliteit van plantaardig vlees, die voorheen alleen in de horeca te verkrijgen was, nu ook voor consumenten binnen handbereik.*
- *Het gevarieerde assortiment van zes plantaardige vleesproducten is voor het eerst beschikbaar voor consumenten, waaronder Redefine Rundergehakt, Premium Burger, Lamskebab, Bratwurst, Pulled Pork en Pulled Beef.*
- *De producten van Redefine Meat zijn tot stand gekomen in nauwe samenwerking met chef-koks en slaggers wereldwijd. Ongeacht de stap naar retail zal het bedrijf onverminderd door gaan met het ontwikkelen van baanbrekende producten met foodservice professionals.*

Amsterdam, 29 november 2023 -

[Redefine Meat](#) kondigt vandaag de samenwerking aan met de grootste supermarktketen van Nederland, [Albert Heijn](#) en online supermarkt [Crisp](#) om de nieuwe generatie vlees beschikbaar te maken voor consumenten. Het innovatieve assortiment bestaat uit zes producten: [Redefine Rundergehakt](#), [Premium Burger](#), [Lamskebab](#), [Bratwurst](#), [Pulled Pork](#) en [Pulled Beef](#). Dit is de eerste stap van Redefine Meat in het Nederlandse retaillandschap, waardoor consumenten in heel Nederland nu toegang hebben tot plantaardige vleesproducten van hoge kwaliteit die hiervoor alleen aan de foodservice sector werden aangeboden.



De consumentenrange van Redefine Meat

Het volledige portfolio van Redefine Meat is 100% plantaardig en bevat duurzaam ingekochte ingrediënten zonder GGO's of cholesterol. Deze producten hebben dezelfde smaak, textuur

en sappigheid als dierlijk vlees, zodat consumenten eenvoudig en zonder concessies hun dierlijke eiwitten kunnen vervangen door een plantaardig alternatief.



Lasagne met Redefine Rundergehakt

Sinds de lancering van het merk twee jaar geleden, wordt Redefine Meat nu aangeboden door bijna 750 restaurants in de Benelux en onderschreven door foodservice professionals, zoals chef-koks en slagers. Veel daarvan hadden voorheen nooit een plantaardige optie op hun menu staan.

Crisp zet zich sinds 2018 in voor een verandering van het traditionele voedselsysteem, door beter eten toegankelijk te maken voor meer mensen. De boodschappen-app richt zich op lokale en seizoensgebonden producten, die met de kortste route tussen boer en bord bij de klant thuis worden bezorgd. Crisp en Redefine Meat vinden elkaar in een gedeelde filosofie:

Marieke Keijsers, category manager bij Crisp, vertelt: "Met ons productaanbod willen we de wereld een stukje smaakvoller maken. En dat gaat niet alleen om de smaak, maar ook om de toekomstbestendigheid van wat er op ons bord ligt. Voor consumenten die de overstap naar een plantaardig(er) dieet willen maken, is Redefine Meat een geweldige uitkomst. Het is plantaardig vlees van hoog niveau, dat in ons digitale schap niet kan ontbreken."

Ron Blaauw, een Michelin-sterrenchef die sinds 2021 Redefine Meat in zijn restaurants serveert, zegt: "Ik denk dat Redefine het meest dichtbij komt bij de ultieme smaakbeleving en ook mondbeleving van vlees dan welke andere partij ooit."

Rene van den Cruijsem, Country Director Benelux van Redefine Meat, zegt: "We waren op zoek naar retailpartners die niet alleen ons nieuwe-vlees altijd en overal direct aan consumenten kunnen leveren, maar die ook onze visie over de toekomst delen. Zij moedigen hun klanten aan om bewuster en duurzamer te kopen en bieden tegelijkertijd heerlijke producten van hoge kwaliteit. Dit betekent dat we op één lijn zitten, zowel op als naast het bord."



Rendang met Redefine Pulled Pork

De grootste hindernis voor de acceptatie van plantaardig vlees is en blijft de kwaliteit en veelzijdigheid van het product. Gezien ons succes in foodservice geloven we dat we met onze fantastische mix van productkwaliteit en -variëteit het retailsegment op grote schaal zullen ontwrichten."

---EINDE---

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 bedrijf is gestart in de Nederlandse horeca met een toonaangevend portfolio van producten bestaande 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 meer dan 750 locaties op het menu in Nederland. Voor thuis, zijn er nu zes producten te koop bij Crisp in Nederland en Ocado in het Verenigd Koninkrijk, met een verdere uitrol later dit jaar en in 2024.

Ga voor meer informatie naar www.redefinemeat.com.

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

Mediacontacten:

Sophie Low / Anna Harris

Incus Media

Telefoon: +44 (0) 1737 215 200

reddefinemeat@incus-media.com