

# REDEFINE HACHÉ DE BŒUF



## DIRECTIVES GÉNÉRALES

### Manipulation

- Ce produit ne peut être consommé qu'une fois cuit, après avoir suivi les instructions de cuisson ci-dessous.
- Ne pas manger ni servir cru.

### Congélation/Décongélation

- Avant utilisation, laisser décongeler la quantité souhaitée au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Après décongélation, le produit ne peut pas être conservé au réfrigérateur pendant plus de 48 heures avant cuisson.
- NE PAS RECONGELER

### Durée de vie/Conservation

- Le produit doit être conservé au congélateur, à une température égale ou inférieure à -18 °C jusqu'à son utilisation.

### Service

- Pour un résultat optimal, servir chaud.

### Remarque

- Pour bénéficier des dernières informations sur le produit, tels que les ingrédients et allergènes, consultez les données imprimées sur l'emballage.

## PRÉPARATION

Avant utilisation, laisser décongeler la quantité souhaitée au réfrigérateur pendant 24 heures.



### À LA POËLE OU À LA SAUTEUSE

1. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle/sauteuse à feu moyen/élevé.
2. Déposer le produit dans la poêle et l'y faire revenir pendant 9 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il brunisse.
3. Assaisonner ou garnir de sauce en fin de préparation.



### AU GRIL

1. Travailler le haché pour lui donner les formes souhaitées. Faire chauffer un grill à haute température.
2. Déposer le haché façonné sur le grill bien chaud et le faire cuire durant 9 minutes, en retournant à plusieurs reprises en cours de cuisson. Une fois cuit, le haché est bien brun et la température interne mesurée au cœur doit atteindre 72 °C.



\* Les produits Redefine Meat Ltd. sont à base de végétaux, préparés avec des ingrédients sans OGM et ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale ou des produits dérivés.



## RECOMMANDATIONS DE SERVICE



Bitterballen et donuts de New-meat



New-meat dans un petit pain à la vapeur



Tagliatelle alla Bolognese de New-meat

Visite notre [page de recettes](#) pour y trouver l'inspiration et partage tes créations avec nous sur les réseaux sociaux via [@redefinemeat](#)

## ASTUCES

- Pour une cuisson à la poêle ou au grill, utiliser une presse ou des poids afin d'obtenir une cuisson et une coloration uniformes.
- Pour obtenir une cuisson uniforme et une viande juteuse à chaque fois, retourner continuellement les galettes boulettes pendant la cuisson.
- Pour les plats mijotés, nous recommandons de préparer la sauce et le haché de new-meat séparément. Lorsqu'ils sont prêts, combiner les deux éléments et les faire cuire ensemble pendant la durée souhaitée. (Par exemple en cas de préparation de pâtes à la bolognaise ou de chili con carne)
- Pour la friture d'un plat surgelé farci de haché de new-meat (précuit, puis surgelé), nous recommandons une friture pendant 7 minutes à 180 °C (par exemple pour les kebbés).
- Pour les pâtisseries cuites farcies de new-meat, nous recommandons une précuisson de 70 % de la masse de la farce de haché avant utilisation.

## TROUVE L'INSPIRATION AUPRÈS DE NOS PARTENAIRES



Nikkei Gyoza



Beef Mince Taco



Redefine Meat Ragu

Pour plus d'infos, contacte ton représentant commercial REDEFINE MEAT™ ou écris-nous à l'adresse [partners@redefinemeat.com](mailto:partners@redefinemeat.com)



Regarder la vidéo:  
COMMENT CUISINER?

[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

\* Ne contient pas d'ingrédients d'origine animale

