

GUIDE CULINAIRE NEW-MEAT*

REDEFINE SAUCISSE MERGUEZ



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

- Préparer ce produit encore surgelé, il n'est pas nécessaire de le décongeler.
- Utiliser le produit immédiatement après l'avoir sorti du congélateur en vue de sa préparation.
- 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

Sortir le produit du congélateur.

À LA POËLE OU À LA SAUTEUSE

1. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle/sauteuse à feu moyen.
2. Déposer les saucisses merguez et les faire cuire pendant 8 minutes au total. Veiller à les retourner régulièrement pour qu'elles brunissent uniformément et soient bien cuites.
3. La température interne de la saucisse cuite mesurée au cœur doit atteindre 72°C.

AU GRIL

1. Faire chauffer un grill à feu moyen.
2. Déposer les saucisses merguez sur le grill bien chaud et les faire cuire durant 9 minutes environ, en les retournant à plusieurs reprises.
3. Une fois cuites, les saucisses merguez sont bien brunes et la température interne mesurée au cœur de chacune doit atteindre 72°C.



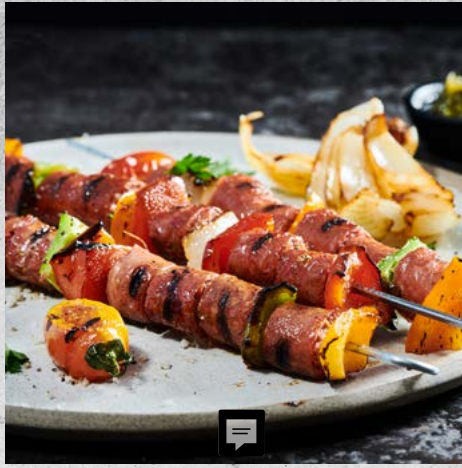
* Les produits Redefine Meat Ltd. sont à base de végétaux, préparés avec des ingrédients sans OGM et ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale ou des produits dérivés.



RECOMMANDATIONS DE SERVICE



Redefine Sausisse Merguez enrobée de pâte feuilletée



Spicy Redefine Merguez Sausage Skewers



Redefine Merguez in a Bun

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

ASTUCES

- Tu peux couvrir la poêle ou le grill pendant la cuisson des saucisses afin de limiter les éclaboussures.
- Pour obtenir une cuisson uniforme et une viande juteuse à chaque fois, retourne continuellement les saucisses pendant la cuisson.
- Le temps de saisie recommandé du produit décongelé est de 5 minutes à feu moyen.
- En cas de friture, faire frire pendant 4 minutes à 180 °C.
- N'oublie pas qu'à en croire Thomas Edison, le succès en cuisine est fait de « 1% d'inspiration et 99% de transpiration ». Vive la créativité !

TROUVE L'INSPIRATION AUPRÈS DE NOS PARTENAIRES



Hawaiian SCHNITT «Redefine» Hot Dog



Redefine Merguez Sausage

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



Regarder la vidéo:
COMMENT CUISINER?

www.redefinemeat.com

