

GUIDE CULINAIRE NEW-MEAT*

REDEFINE HAMBURGER PREMIUM



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. Ajouter les burgers et les faire cuire à couvert pendant 5 minutes. Enlever le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires, en veillant à retourner les burgers toutes les 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et bien bruns.
3. La température interne du burger mesurée au cœur doit atteindre 72°C

AU GRIL

1. Faire chauffer un gril à feu moyen/élevé.
2. Déposer les burgers sur le gril chaud et les faire cuire pendant 15 minutes au total, en les retournant toutes les 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et bien bruns.
3. Une fois cuit, le hamburger est bien brun et sa 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



Redefine Hamburger à la néerlandaise, surmonté d'un gâteau de pommes de terre.



Redefine Hamburger accompagné d'une tartinaade au citron et à l'avocat et d'une sauce au cheddar



Redefine Hamburger premium avec des carottes croustillantes

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 burgers pendant la cuisson.
- Utiliser de l'huile aromatisée pour cuire le burger dans une sauteuse, cela lui donnera un petit plus, un « je ne sais quoi » qui fait toute la différence.
- À la décongélation, disposer les hamburgers dans un récipient en les séparant avec du papier sulfurisé.
- 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



No Meat Burger

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



Ch**sy Burger



Redefine Meat 'Gillray's' Steak Burger



Regarder la vidéo:
Comment cuisiner?
www.redefinemeat.com

