

P R O

REDEFINE  
MEAT®

GUIDE CULINAIRE NEW-MEAT\*

## EFFILOCHÉ DE BOEUF



### 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

- Décongeler la quantité désirée 24 heures au réfrigérateur.
- 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

Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 12 heures avant utilisation.



#### À LA POËLE OU À LA SAUTEUSE

1. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle/sauteuse à feu moyen.
2. Y ajouter l'effiloché et le faire cuire pendant 5 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il brunisse.
3. Assaisonner ou garnir de sauce pendant les dernières minutes de préparation.



\* 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.



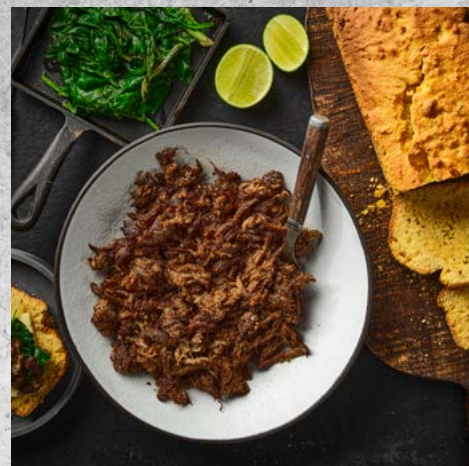
## RECOMMANDATIONS DE SERVICE



Quesadilla d'effiloché de bœuf



Bao d'effiloché de bœuf



Effiloché de bœuf et épinards braisés sur pain de maïs

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.
- Une fois le produit effiloché saisi, le mélanger à la sauce choisie et les faire cuire ensemble pendant la durée souhaitée.
- Pour la cuisson à la vapeur d'un plat de new-meat enrobée, comme un Gua Bao (pain vapeur chinois), nous recommandons la précuisson du produit avant utilisation.
- Pour les pâtisseries frites farcies d'effiloché de new-meat, pas besoin de précuire le produit.
- 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



Cowless Pie



Greek Gyros



New-meat Pulled Pizza

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)

