

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



Regarder la vidéo:
COMMENT CUISINER?

www.redefinemeat.com

