Persbericht: Redefine Meat

Datum: 01-08-2024  
SR. PR Consultant: Cristèl Klandermans

**De eerste plantaardige biefstuk, van Redefine Meat, nu verkrijgbaar in de supermarkt**  
**Redefine Meat, pionier op het gebied van plantaardig vlees, kondigt met trots aan dat de plantaardige ‘flank steak’ vanaf deze week verkrijgbaar is voor het grote publiek bij Jumbo, Crisp en AH.nl. De innovatieve biefstuk van Redefine Meat werd eerder al (inter)nationaal geroemd om haar authentieke smaak én textuur, die nauwelijks te onderscheiden zijn van traditioneel rundvlees. Door gebruik te maken van nieuwe technologieën en kunstmatige intelligentie bij de productie, wordt ervoor gezorgd dat de flank steak zo authentiek mogelijk aanvoelt én proeft. De techniek "Additive Manufacturing" wordt toegepast, waarbij het "vlees" laagje voor laagje wordt opgebouwd om de structuur van biefstuk nauwkeurig na te bootsen. Vanaf deze week kunnen consumenten in heel Nederland kennismaken met de flank steak van Redefine Meat.**

***“Deze flank steak is een ongeëvenaard plantaardig product wat qua smaak en textuur heel dicht bij echt vlees in de buurt komt. Daarom zijn wij ook heel blij dat, na twee jaar succes in de horeca, consumenten nu ook thuis met onze producten aan de slag kunnen! Bij Redefine Meat maken we vlees voor iedereen die écht van vlees houdt. En het niet kunnen en willen missen. De missie van Redefine Meat is ook om ieder denkbaar stuk vlees na te maken zonder enkele concessie. Alleen zo kun je de echte vleesliefhebber overtuigen. Dat is hoe we echte impact gaan maken.”* Aldus Laura van de Wijdeven, Marketing Manager van Redefine Meat.**

**In samenwerking met professionals**  
Hoewel de smaak en textuur van plantaardig vlees vaak te wensen overlaat, onderscheidt Redefine Meat zich door het toepassen van de meest geavanceerde technologieën en hun kennis van vlees. Hierdoor is de flank steak van uitzonderlijk hoge kwaliteit en wordt ervoor gezorgd dat het plantaardige vlees zo authentiek mogelijk smaakt. Redefine Meat werkt samen met chefs en slagers die precies weten waar ze op moeten letten om vleesgetrouwheid te bereiken. Tot nu toe vond de fijnproever de producten van Redefine Meat enkel in de (betere) horeca. Maar vanaf deze week kunnen consumenten kiezen voor de guilt free flank steak van Redefine Meat in de diepvries van een groot aantal Jumbo winkels en online via Albert Heijn, en Crisp.

**Over Redefine Meat**  
Redefine Meat gelooft dat de wereld toe is aan ‘nieuw vlees’. Vlees dat dezelfde smaak, textuur en veelzijdigheid heeft als dierlijk vlees. Hetzelfde heerlijke vlees dat men kent en waar men van houdt, maar dan 100% plantaardig. De producten van Redefine Meat worden in hun productielocatie in Best gemaakt met de meest geavanceerde technologieën en zijn tot stand gekomen na het jarenlang bestuderen van vlees tot in de kleinste details. Hierdoor komt een ervaring tot stand die niet te onderscheiden is van dierlijk vlees. Redefine Meat is gestart in de Nederlandse horeca met een toonaangevend portfolio van verschillende producten, waaronder hele stukken vlees, zogenaamde ‘whole-cuts’. Met als doel “het lekkerste plantaardige vlees van Nederland” te creëren, is Redefine Meat er voor de nieuwe generatie vleeseters.

**NOOT VOOR DE REDACTIE – NIET VOOR PUBLICATIE**

Voor meer informatie, hoge resolutie beeld of interviewaanvragen neemt u contact op met Rebecca Hampel van Today’s Specials via: [rebecca@todays-specials.nl](mailto:rebecca@todays-specials.nl) of 010-75 28 978.