



## MENU RICHTLIJNEN

# ZET NIEUW-VLEES\* OP JE KAART

## MENUSUGGESTIES

Het nieuw-vlees van Redefine Meat geeft de perfecte plantaardige ervaring met dezelfde structuur, smaak en beleving als van dierlijke producten. Volg deze eenvoudige instructies om onze producten op je menukaart te zetten en onder de aandacht te brengen. Zo vallen ze goed op bij je gasten, die dan meteen weten waarom ze juist dat gerecht moeten kiezen.

- ⊕ Gebruik de termen **nieuw-vlees**, **Redefine** of **REDEFINE MEAT®** in de naam van je gerecht. We willen de naamsbekendheid van ons merk vergroten en mensen ertoe zetten om vaker een **REDEFINE MEAT®/ nieuw-vlees**-product te bestellen in plaats van een vegetarische/veganistische optie.
- ⊕ **Wees specifiek:** bied een Redefine Meat®/ nieuw-vlees- versie aan van je meest verkochte dierlijke gerecht om de grootste impact te krijgen.
- ⊕ Bied **Redefine Meat®/ nieuw-vlees** niet alleen aan als onderdeel van een succesvol gerecht, maar ook als een heerlijke aanvulling op andere gerechten. Als je gasten kunnen genieten van **nieuw-vlees** in dierlijke gerechten, kunnen ze nieuwe gerechten op je kaart ontdekken en meer van je menukaart proeven.
- ⊖ Termen als **‘nep imitatie’**, **‘alternatief vlees’** of **‘vleesvervanger’** schrikken klanten af. Gebruik deze dus niet! Onze aanbeveling: gebruik onze slogan en beschrijf het gerecht als volgt: ... is “Precies hetzelfde, maar dan **compleet anders**”, om de interesse te wekken en de verkoop te stimuleren.
- ⊖ Het gerecht beschrijven als **‘vegan’** of **‘vegetarisch’** is niet de bedoeling. Onze klantenbasis bestaat ook uit vleesliefhebbers, dus wees inclusief en omarm alle dieetvoorkeuren door te vermelden dat we “**PRECIES HETZELFDE, MAAR DAN COMPLEET ANDERS**” zijn. Wanneer u het belangrijk vindt dat er aangegeven wordt dat het gerecht vegan is, stellen wij voor om een blaadje [🌱] naast de productomschrijving te plaatsen.

## MENUBESCHRIJVINGEN

Wanneer je een gerecht met **REDEFINE MEAT®/ nieuw-vlees/ Redefine** beschrijft, gebruik dan de branded productnaam (zie onderstaande lijst), bijvoorbeeld: **Redefine** Worst. Of bedenk zelf de naam voor gerechten, zoals: **REDEFINE MEAT®/ nieuw-vlees/ Redefine** Bolognese of **REDEFINE MEAT®/ nieuw-vlees/ Redefine** Steak Au Poivre. Vergeet niet ook de rest van de onderdelen van gerechten te vermelden. Voor visuele impact kun je het merk verduidelijken door ons logo naast het nieuw-vlees item op de menukaart te zetten.

Wijs er altijd op dat alle **REDEFINE MEAT®-producten geen dierlijke ingrediënten bevatten**. Breng dit feit onder de aandacht met een sterretje\* naast elk **REDEFINE MEAT®\*/ nieuw-vlees\*/ Redefine\***-menu-onderdeel en vermeld **\*bevat geen dierlijke ingrediënten** aan de onderkant van de menukaart.

## REDEFINE GEHAKT

### NIEUW-VLEES\*-BURGER VAN REDEFINE MEAT®

Een sappige, plantaardige burger van nieuw-vlees\* op een zuurdesembroodje met krulsla, Hawkshead-augurken, Isle of Wight-tomaten en gekaramelliseerde Roscoff-uien, geserveerd met Koffman-friet met chimichurri.

### REDEFINE BOLOGNESE

Tagliatelle met gehaktsaus van nieuw-vlees\*, wortel, selderij, ui, knoflook en tomaat.

### LAMSKÖFTE VAN NIEUW-VLEES\*

Gegrilde lamskötte op platbrood met tahini en amba (Irakese ingelegde mango).

### REDEFINE ZUURKOOL

Het klassieke gerecht met een twist. Gesmoorde Redefine Bratwurst\* met zuurkool, appel, zwarte peperkorrels, kruidnagel, knoflook, jeneverbessen, ui en aardappelen.

### REDEFINE CURRYWORST

Traditioneel streetfood in een nieuw jasje. Redefine Bratwurst\* op een ambachtelijk zuurdesembroodje met een flinke hoeveelheid currysaus en gehakte ui, geserveerd met frietjes ernaast.

### SPIESJES MET PITTIGE REDEFINE MERGUEZWORST

Gegrilde merguezworst van nieuw-vlees\* met tomaat, paprika en ui.

### REDEFINE BURGER

Onze klassieker met een burger van Redefine Meat®, bacon, cheddar, augurk, ui en barbecuesaus.

## HOOGWAARDIGE STUKKEN NIEUW-VLEES\* VAN REDEFINE MEAT

### REDEFINE PEPERSTEA

Een verrassende variant op een klassiek gerecht. In de pan gebraden medaillons van Redefine Runderbavette, gemaakt van nieuw-vlees\*, met een korst van peperkorrels en geserveerd met een saus van cognac, dijonmosterd, peperkorrels en sjalotjes.

### NIEUW-VLEES\*-SALADE MET REDEFINE RUNDERBAVETTE

Reepjes gebraden Redefine Runderbavette op een bedje van mesclun, met een dressing van perzikvinaigrette en geroosterde pijnboompitten eroverheen.

## REDEFINE PULLED

### REDEFINE PULLED BEEF BARBACOA

Pulled nieuw-vlees\* in Mexicaanse stijl, gesmoord in donker bier of bouillon en gekruid met chipotlepepers in adobosaus, laurierblaadjes, komijn, kruidnagel, knoflook en oregano. Afgemaakt met ciderazijn en geserveerd op tortillawraps met rode rijst.

### PASTA MET BOLOGNESESAUS VAN REDEFINE PULLED PORK\*

Een hartverwarmend gerecht voor het hele gezin. Bucatini met een rijke, dikke, hartige saus van nieuw-vlees\*, gemaakt van soffrito met fijngehakte, gefruite ui, selderij en wortel, gestoofd met tomaat, rode wijn en Redefine Pulled Pork.

\*bevat geen dierlijke ingrediënten

Wil je meer hulp bij het toevoegen van REDEFINE MEAT®/ nieuw-vlees\*/ Redefine op je menukaart? Neem dan gerust contact met ons op via: [partners@redefinemeat.com](mailto:partners@redefinemeat.com)



HONGERIG NAAR MEER?  
[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)



\*bevat geen dierlijke ingrediënten