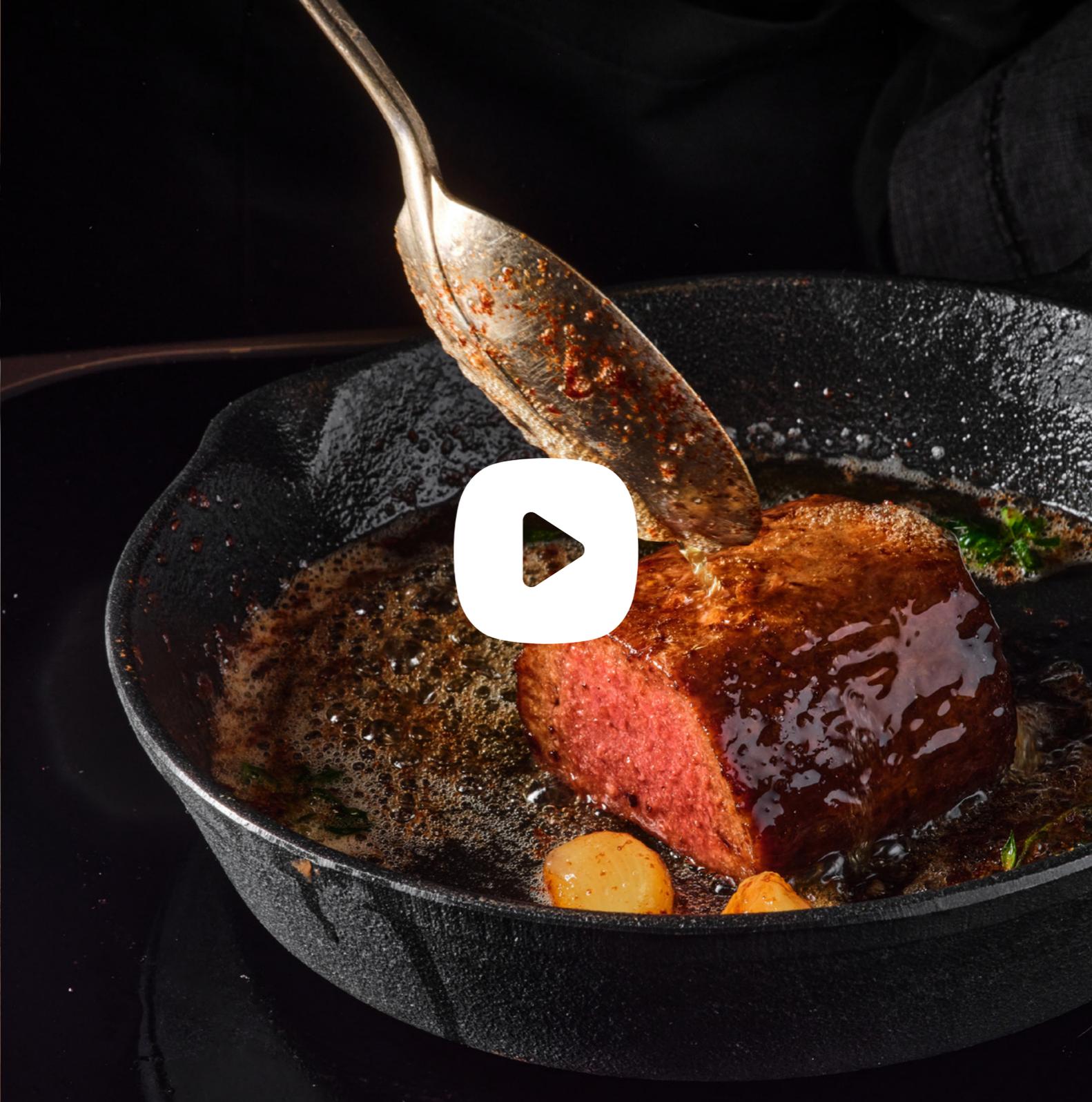


REDEFINE™ MEAT

PRÉCISÉMENT **IDENTIQUE**
COMPLÈTEMENT **DIFFÉRENT**







Beef & Leaf

Importateur et acteur majeur du monde carné en Europe depuis plus de 60 ans, le groupe Giraudi croit depuis toujours en l'innovation et l'évolution.

En 2005, nous avons ouvert notre 1er restaurant, et aujourd'hui nous en comptons plus d'une trentaine dans le monde. Fort de cette expérience, nous avons observé la demande grandissante de nos clients en recherche d'alternatives, sans compromis !

Nous sommes donc partis à la recherche d'un produit de niche, à la hauteur de nos envies carnées.

Après plus de 2 ans de recherches, Redefine Meats arrive en Europe afin de proposer une nouvelle option pour vos menus.

Redefine Meats

Un produit **SAVOUREUX & VERSATILE**
destiné aux épiqueuriens à la recherche de nouveautés gourmandes et carnées.

Des recettes infinies, changez l'ingrédient mais pas vos menus !





Les découpes du boucher

La force de Redefine Meats réside dans la création de découpes de viande cherchant à reproduire la texture et saveur carnée.

Des milliers d'heures de recherche et développement ont été nécessaires pour arriver à un tel résultat. Réalisé par des chercheurs passionnés et amoureux de la viande, ils ont travaillé sans relâche sur 5 critères précis : la texture, l'aspect, l'odeur, la jutosité, le goût. Un résultat unique.

- **LA TEXTURE**

Pour reproduire le muscle et sa fibre mais aussi le persillage & sa réaction sous à la cuisson et sous la lame du couteau.

- **LE VISUEL**

Grâce à des microscopes de pointe, les équipes de Redefine Meats étudient le visuel de la viande et en reproduise la texture, la couleur, la brillance avec des fibres végétales.

- **L'ODEUR**

Pour retrouver les parfums de la viande, Redefine Meats travaille avec l'un des meilleurs, la société Givaudan. Grâce à ces combinaisons d'arômes naturels uniques, et sans OGM, ils reproduisent les odeurs et les rétro olfactions de la viande de bœuf.

- **LA JUTOSITÉ**

La jutosité est perçue lorsqu'on mâche, elle a réussi à être conservée dans les fibres des produits Redefine Meats avec une subtilité minérale qui rend les produits encore plus incroyables. Ce qui nous amène au 5ème et dernier point, le goût.

- **LE GOÛT**

Grâce à une équipe de chefs et passionnés, Redefine Meats a mis au point un produit dont le goût l'arrière-goût, et la rétro olfaction offre une nouvelle expérience sans compromis. En perpétuel évolution, les produits ne cessent d'être améliorés.





REDÉFINISSEZ
VOTRE MENU
&
DÉCOUVREZ
NOS RECETTES SIGNATURE

Flank Steak

Boeuf Haché

Burger

Recettes à base de Flank

Beef Flank Steak Ramen



Redefine Beef Flank Ramen
in Carrot and Nori Broth



5 Pax



Environ 50 min



Facile

En cuisine !

Recettes à base de Flank
Beef Flank Brochettes



Redefine Beef Flank Brochettes
with Green Tahini and Onions



5 Pax



Environ 1 heure



Facile

En cuisine !

Recettes à base de Flank
Beef Flank "Brisket" Sandwich



Redefine Beef Flank "Brisket" Sandwich



5 Pax



Environ 80 min



Facile

En cuisine !

Recettes à base de Flank

Beef Flank in Red Wine Sauce



Redefine Beef Flank in Red Wine Sauce



5 Pax



Environ 1 heure



Moyen

En cuisine !

Recettes à base de Flank

Steak Au Poivre



Redefine Beef Flank "Brisket" Sandwich



5 Pax



Environ 1 heure



Moyen

En cuisine !

Recettes à base de Flank

Flank Steak with Mushrooms



Redefine Beef Flank, Seared King of the Forest Mushrooms,
Portobello Mushroom Sauce



5 Pax



Environ 80 min



Moyen

En cuisine !

Recettes à base de Flank

Beef Flank Salad



A Salad of Redefine Beef Flank with Mesclun,
Radishes and Peach Vinaigrette



5 Pax



Environ 1 heure



Moyen

En cuisine !

Recettes à base de Flank

Philly Cheesesteak



Redefine Beef Flank "Philly Cheesesteak"



5 Pax



Environ 1 heure



Facile

En cuisine !

Recettes à base de Flank

Beef Flank with Mashed Potatoes



Redefine Beef Flank in Brown Sauce



5 Pax



Environ 1 heure



Moyen

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Oriental Love



Phat Kaphrao



2 Pax



20 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

The Perfect Couple



Hummus with New-Meat™



2 Pax



30 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Surprise Loaf



Stuffed Bread with New-Meat™



4 Pax



55 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Earth Poem



Vegetables Stuffed with New-Meat™



2 Pax



55 Minutes



Moyen

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Bella Ciao



Tagliatelle alla Bolognese New-Meat™



4 Pax



30 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Winter Storm



Sofrito New-Meat™ Meatballs



2 Pax



45 Minutes



Moyen

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché
Middle Eastern Peace



Siniyeh with New-Meat™



1 Pax



20 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché
Ay, Caramba!



New-Meat™ Burritos



3 Pax



45 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Fluffy Clouds



New-Meat™ in a Steamed Bun



2 Pax



90 Minutes



Moyen

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Phyllobuster



New-Meat™ Bourekas



2 Pax



45 Minutes



Facile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Meat Snacks



Delicious finger food for a bar, restaurant, or just an evening with friends



2 Pax



45 Minutes



Moyen

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Lebanese Style Kubba



Crispy bulgur kibbeh filled with Boeuf Haché, mint, and pine nuts



2 Pax



90 Minutes



Difficile

En cuisine !

Recettes de Boeuf Haché

Beef Empanadas



Fried empanadas with a beefy pincante filling.
Perfect with salsa or sour cream for dipping



4 Pax



1 Heure



Moyen

En cuisine !

Burger

Burning Man



Hamburger with Smoked Carrot Ketchup



1 Pax



90 Minutes



Moyen

En cuisine !

Burger

Flying Dutchman



Hamburger Dutch Style
with Blue Lips Potato Cake



1 Pax



90 Minutes



Moyen

En cuisine !

Burger

California Sunshine



Hamburger with Avocado Lemon Spread
and Cheddar Sauce



1 Pax



30 Minutes



Facile

En cuisine !

Du concept fast casual au restaurant étoilé, nous vous aidons à **adapter votre carte**.

Téléchargez nos **40 recettes créatives** pour toujours plus d'inspiration.



Recettes à base de Flank - A Cut Above The Rest



Recettes New-Meat™



AJOUTEZ LA **NEW-MEAT™** À VOTRE MENU

Qu'il s'agisse d'un steak juteux ou d'un brisket fumée, notre New-Meattm s'adapte à tous les types de cuisine et convient à tous les régimes alimentaires. Chaque produit REDEFINE MEATtm est développé grâce au savoir-faire de chefs et experts en viande de renommée mondiale, afin que vous puissiez toujours profiter d'une expérience culinaire New-Meattm de qualité supérieure. Avec notre équipe marketing, nous vous aidons à promouvoir et à former votre personnel avec une approche sur-mesure. Devenez notre ambassadeur et communiquons ensemble sur cette (R)évolution.

NOS COLLABORATIONS





GIRAUDI
MEAT THE EXTRAORDINARY
M O N T E - C A R L O

74 boulevard d'Italie, Monaco

giraudi-meats.com

sales@giraudi.com

Lancé en **juillet 2021** en Israël, cette gamme de produits haut de gamme, a déjà été ajouté à la carte de **plus de 100 restaurants.**

N'attendez plus, prenez avec nous la révolution en marche !