

## REDEFINE SAUCISSE MERGUEZ



### 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

- Préparer ce produit encore surgelé, il n'est pas nécessaire de le décongeler.
- Utiliser le produit immédiatement après l'avoir sorti du congélateur en vue de sa préparation.
- 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

Sortir le produit du congélateur.

#### À LA POËLE OU À LA SAUTEUSE

1. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle/sauteuse à feu moyen.
2. Déposer les saucisses merguez et les faire cuire pendant 8 minutes au total. Veiller à les retourner régulièrement pour qu'elles brunissent uniformément et soient bien cuites.
3. La température interne de la saucisse cuite mesurée au cœur doit atteindre 72°C.

#### AU GRIL

1. Faire chauffer un gril à feu moyen.
2. Déposer les saucisses merguez sur le gril bien chaud et les faire cuire durant 9 minutes environ, en les retournant à plusieurs reprises.
3. Une fois cuites, les saucisses merguez sont bien brunes et la température interne mesurée au cœur de chacune doit atteindre 72°C.



\* 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



Redefine Sausisse Merguez enrobée de pâte feuilletée



Spicy Redefine Merguez Sausage Skewers



Redefine Merguez in a Bun

Visite notre [page de recettes](#) pour y trouver l'inspiration et partage tes créations avec nous sur les réseaux sociaux via [@redefinemeat](#)

## ASTUCES

- Tu peux couvrir la poêle ou le grill pendant la cuisson des saucisses afin de limiter les éclaboussures.
- Pour obtenir une cuisson uniforme et une viande juteuse à chaque fois, retourne continuellement les saucisses pendant la cuisson.
- Le temps de saisie recommandé du produit décongelé est de 5 minutes à feu moyen.
- En cas de friture, faire frire pendant 4 minutes à 180 °C.
- 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



Hawaiian SCHNITT «Redefine» Hot Dog



Redefine Merguez Sausage

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)

