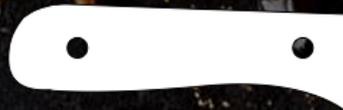




# REDEFINE<sup>TM</sup> MEAT



UNA SQUISITA NEW-MEAT\*,  
SENZA COMPROMESSI.



\*Non contiene ingredienti di origine animale."



DIVENTARE LA MEAT COMPANY

**PIU' GRANDE**

AL MONDO

GODITI LA NEW-MEAT. SENZA COMPROMESSI.

**QUALSIASI CARNE.  
OVUNQUE.  
QUANDO VUOI.**





# La carne è al **centro** del nostro progetto



Vogliamo un mondo dove chiunque possa gustare la carne senza compromessi.



E offrire la nostra **nuova-carne\*** con lo stesso gusto, gli stessi aromi e la **versatilità** della carne tradizionale.

# GLI ORIZZONTI DEL PLANT-BASED

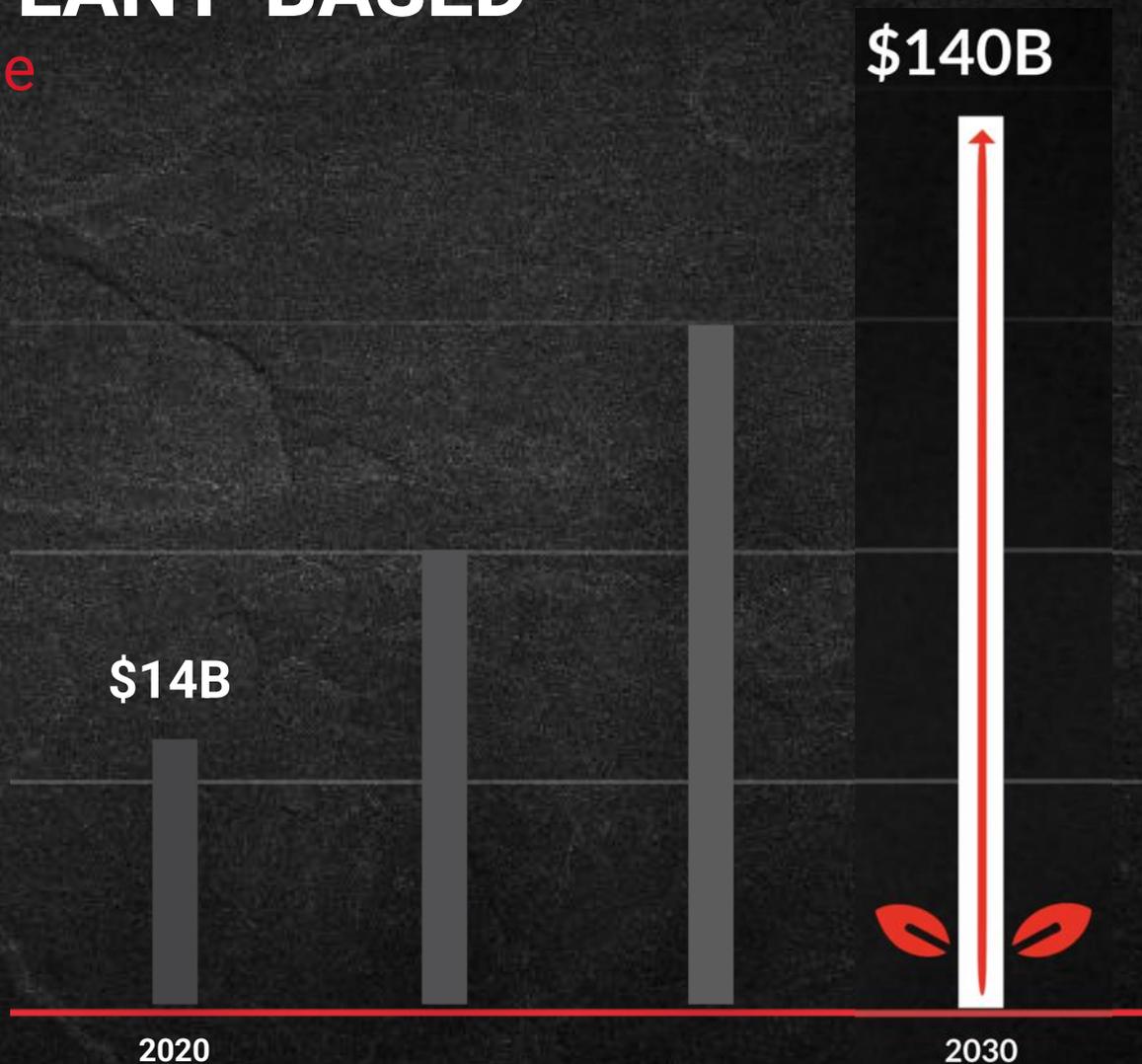
Saziare un appetito senza fine



## 2020–2030

CRESCITA DEL 1,000%\*

\*Barclay's report—"I can't believe it's not meat."



# SFRUTTARE LA TECNOLOGIA, NON-GLI ANIMALI



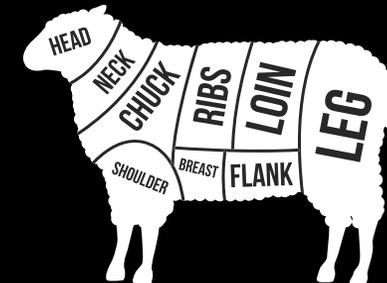
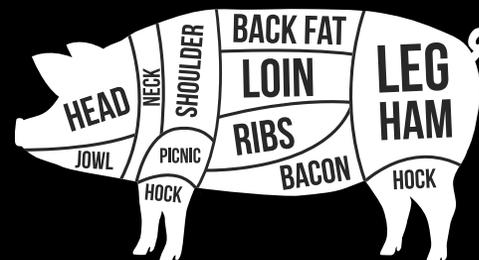
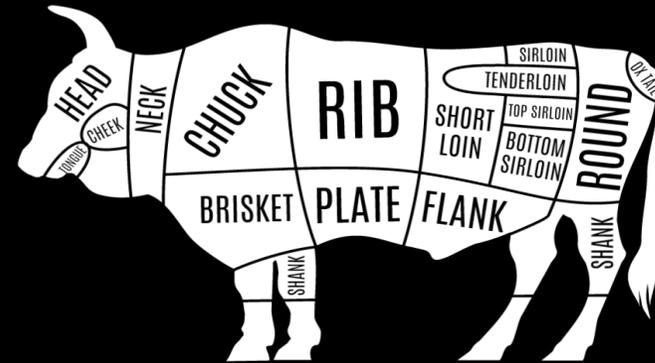
Abbiamo creato una nuova-carne\* che offre tutta l'esperienza culinaria della carne tradizionale, senza ingredienti di origine animale.

## La nostra tecnologia

- Tecnologie all'avanguardia coperte da oltre 12 famiglie di brevetti
- Competenze interne, con oltre 80 scienziati e ingegneri dedicati alla ricerca e sviluppo per garantire lo sviluppo continuo del portafoglio e dell'innovazione.

## Tutto è possibile

- Ogni taglio (quasi tutti) effettuato dalla mucca, dal maiale o dall'agnello può essere replicato anche da noi - da una succulenta bistecca a un petto affumicato.



# Perché REDEFINE MEAT?



Approvato da celebri  
chef mondiali

Attrante per diverse  
fasce di pubblico

Portfolio prodotti più ampio  
della categoria

Supporta i tuoi obiettivi  
ESG (Ambientali, Sociali e  
di Governance)

Ottimi valori nutrizionali

Presente nei migliori  
menu del mondo

Frutto di ricerca e  
innovazione

Esperienza culinaria  
coinvolgente dei 5 sensi

# SIAMO ARCHITETTI DELLA CARNE

FACCIAMO **MAGIA** CON INGREDIENTI A BASE VEGETALE

Ci siamo posti l'obiettivo di ricreare ciò che amiamo della carne. Come architetti della nuova carne, studiamo la composizione della carne fino ai suoi componenti più piccoli, quindi sovrapponiamo i nostri ingredienti a base di piante - proteine, grassi e aromi naturali - per imitare precisamente le texture inequivocabili e la bontà della carne di origine animale.



## IT'S

# MEAT

Amiamo la carne e la studiamo fino ai suoi componenti più piccoli

# ARCHITECTURE

Poi, ricostruiamo i blocchi fondamentali: "muscolo", "tessuto connettivo", "grasso" e "essudato"

# GASTRONOMY

Facciamo ricerca e sviluppo culinario - lavorando a stretto contatto con macellai, chef, esperti di carne e conduciamo panel sensoriali continui

# INGREDIENTS

Tutti i nostri prodotti sono realizzati con ingredienti vegetali di qualità che cercano il giusto equilibrio tra nutrizione, salute ed esperienza

# CUTTING-EDGE TECHNOLOGY

Sfruttiamo la tecnologia, non gli animali: 12 famiglie di brevetti alimentano le nostre metodologie di produzione e sovrapposizione di precisione



L'ESPERIENZA COMPLETA DEI **5 SENSI**



▶ GUARDA ORA

# Taste

THE UNDENIABLE FLAVORS

# Presentazione della nostra **Nuova-Carne**

▶ GUARDA ORA

WE PRESENTED  
TOP CHEFS WITH  
**NEW-MEAT™\***



REDEFINE  
MEAT™

# VALORI NUTRIZIONALI

I benefici della carne animale, con meno degli svantaggi



Alta fonte di proteine di qualità  
Fino a 25g per 100g



Ricco di minerali e vitamine  
Ferro, zinco e B12



Grassi e oli vegetali  
Meno grassi saturi\* e 0% colesterolo



Il **Nuova-carne** non contiene:  
Ormoni\*, antibiotici\*, OGM

\*In confronto alla carne animale

UN'OPZIONE FACILE PER UN  
PASTO SALUTARE E BILANCIATO

25%  
PROTEINE

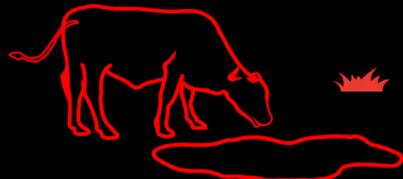


25%  
CARBOIDRATI

50%  
VERDURE

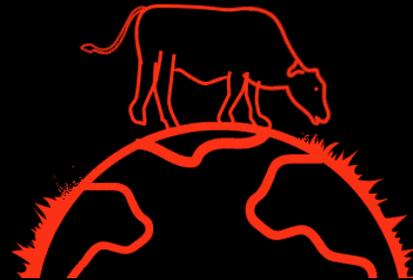
# VI AIUTIAMO A RAGGIUNGERE I VOSTRI OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ

Un futuro più sostenibile? La new-meat contribuisce in tre modi.



Fino al  
**-96%**

**DI CONSUMO D'ACQUA**



Fino al  
**-98%**

**DI UTILIZZO DELLE TERRE**



Fino al  
**-91%**

**EMISSIONI DI GAS SERRA (GES)**

*\*Sulla base dell'analisi del ciclo di vita (ACV) iniziale, quando si confronta un hamburger Redefine Meat con un hamburger di manzo.*

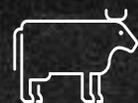
# SPOSTARE I TUOI OBIETTIVI **NET ZERO** NELLA DIREZIONE GIUSTA

Sostituendo le polpette a base animale con Redefine Meat™  
**I riducono le  
emissioni di gas  
serra del 94%\***

Lavoriamo con  Klimato

Per aiutare i nostri clienti a calcolare la loro impronta di carbonio

\*I dati si basano sui calcoli di  Klimato  
\* 113g Burger



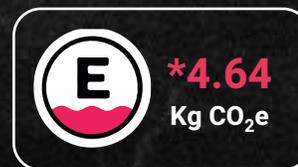
HAMBURGER DI MANZO  
CONVENZIONALE



REDEFINE  
HAMBURGER 



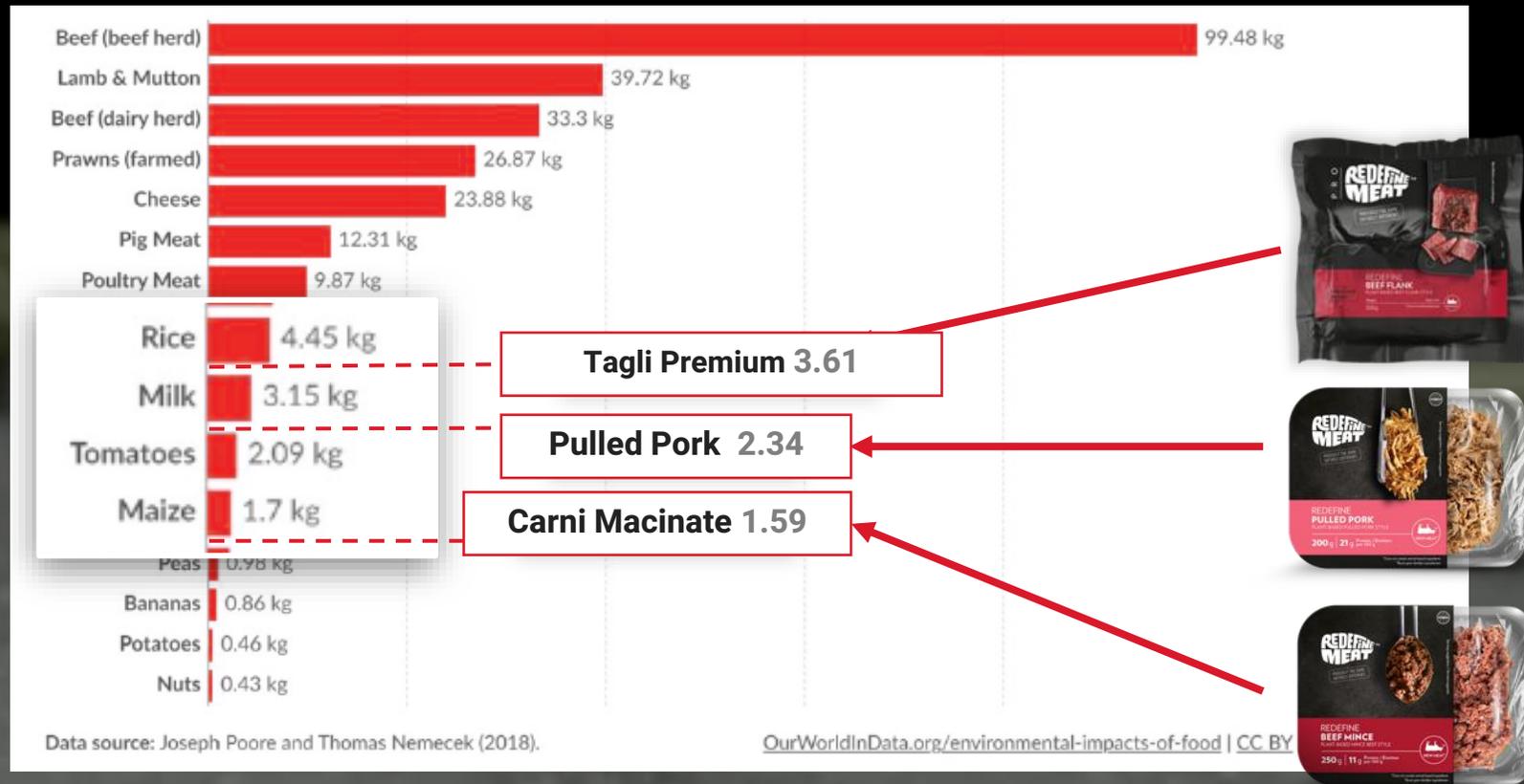
Riduzione del  
**94%**



# IMMAGINA...**CARNE** CON UN'IMPRONTA DI CARBONIO INFERIORE A QUELLA DEL RISO!



I prodotti Redefine Meat™ sono realizzati utilizzando meno CO2 rispetto al riso, ai pomodori e al mais



\*Basato su LCA e Klimato

# Migliaia di siti

## OFFRONO CON ORGOGLIO IL NUOVA-CARNE



### RESTAURANT CHAINS



### CHEF RESTAURANTS



### HOTELS



### STEAKHOUSES



### CATERING

Canteens, events, sporting venues & food trucks



### RETAIL



### VEGAN



# RAPIDA ESPANSIONE NEL SETTORE FOODSERVICE E RETAIL



Oltre 10 paesi da luglio 2021

## Nuovo sito produttivo

- Dal 2022, un sito produttivo ultramoderno ne consente di ridurre i tempi di consegna in Europa.
- Certificato FSSC.
- Disponibile in tutta l'Italia tramite grossisti.

**ISRAEL**

HOTEL MONTEFIORE

captain

SHUFERSAL

דביר

carrelli.co.il

**UK**

BREWDOG

ocado

CHOTTO MATTE

All Star

**SWEDEN**

Mathem

Hemköp ICA

**IRELAND**

THE K CLUB

THE IVY DAWSON STREET

AVIVA STADIUM

HELLFIRE

**NETHERLANDS**

Hilton

cr'sp

COMPASS GROUP

Loetje

RON

**BELGIUM**

Hilton

BORETOY

**DACH**

THE ASH RESTAURANT & BAR

ENCHILADA

MUNDFEIN PIZZAWERKSTATT

Spreegold

**FRANCE**

bestbar

HIPPOPOTAMUS

LES JARDINS DU PRESBOURG

ClubMed

HYATT REGENCY

**ITALY**

Impact food

VEGhome

trö

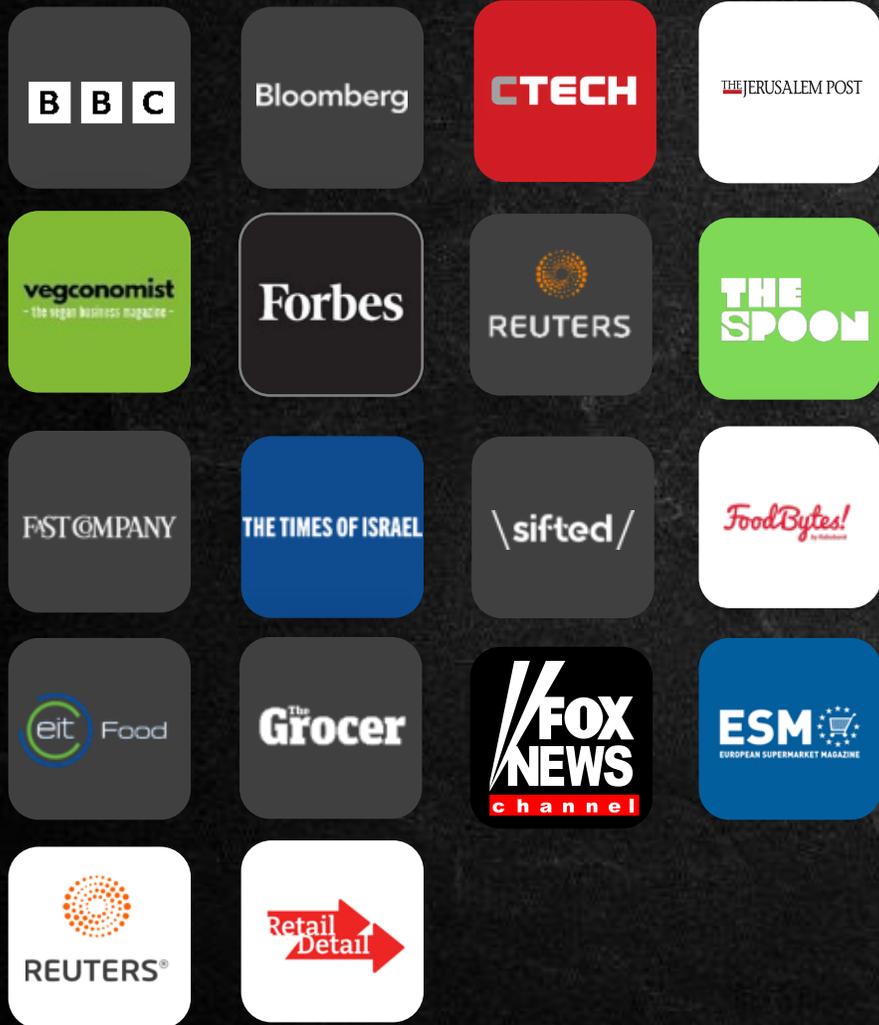
RIFUGIO ROMANO



# CREANDO **ECCITAZIONE** IN TUTTO IL MONDO



Sia nei media tradizionali CHE nei social media



# REDEFINE MEAT X MASTERCHEF ITALIA



## Redefine **Beef Flank** protagonista a Masterchef Italia.

Esperti culinari e famosi chef italiani sono rimasti ancora una volta stupiti dalla qualità della nostra new-meat\*.

# PREMI E RICONOSCIMENTI

## Leader per l'innovazione nella categoria



Jan 2023: Winner of Overall Innovation and of the Food & Beverage categories at Horecava, NL



Sept 2022: Gold Winner for Innovation, Casual Dining, UK



Dec 2021 Innovation and Excellence at Israeli Cuisine Awards



2018-2019 Accelerator and Startup awards for technology, sustainability and innovation, plus a "people's choice" award



Dec 2022: Three Digiday Awards for social media, new launch and new campaign



Dec 2022: EMEA Mobile Marketing Association 'SMARTIE' Gold & Bronze Awards

# ESPERIENZA DI MARCA A 360° PER PARTNER

## MARKETING DIGITALE

Campagne Digitali e sui  
Social Media

Potenziamento PR sui nostri  
canali social

Campagne Geo-Targeted,  
Supporto al lancio per nuovi  
partner

Newsletter - Prossimamente, e  
aggiornamenti sul lancio e sulla  
promozione

Attività di Creazione di Contenuti  
e Influencer (UGC)

Attivazione e considerazione di  
asset di contenuti in occasione di  
giornate globali e occasioni  
rilevanti.

Promozione attraverso gli asset  
digitali di Redefine Meat

Supporto continuo tramite ricerca  
Google



**ESPERIENZA DI MARCA A 360°  
PER PARTNER**

**SUPPORTO  
CULINARIO**



# ESPERIENZA DI MARCA A 360° PER PARTNER

## IMPLEMENTAZIONE NEI MENU

### CLUB CHORIZO

We love chorizo at the BC but we couldn't find anyone that made a great vegan chorizo. So we made our own. A sun-dried tomato and lentil mixture with all the flavours (garlic, smoked paprika, cumin and lemon) of the goddamn sausage food on the planet.



The Holy Grail. The best vegan bacon we've ever tasted, that brings you everything you love about bacon, without the pig.



### SASAUGES & BURGERS

With the aim of becoming the biggest 'meat' producer on the planet Redefine have gone next level on the science to bring us the best vegan sausage & burgers we've ever had our chops around.

### Vegan Specials



#### The Works

Our veggie & vegan brygg. Redefine Meat sausage, La Vie Bacon, sautéed onions, homemade BC beans, scrambled tofu, mushrooms & roasted potatoes (v or vs)

16.00



#### Posh Sausage Sandwich

Redefine Meat sausage, garlic & dill mayo, smoked mushrooms, vegan smoked applewood cheddar, tomato slather & 100% sourdough sandwiched in a roll with fresh lettuce (v or vs)

15.00

## BURGERS

ADD FRIES FOR 3.50 OR 2 SIDES FOR 6.00

**PATRIOT 13.50**  
7oz beef patty, smoked bacon, cheddar, pickles, onion, baby gem & BBQ sauce  
**DOUBLE UP for £4.45**

**SPICY DELUXE 15.95**  
7oz beef patty, chilli & jalapeño cheddar, smoked bacon, fresh chillies & onion rings

**JACKPOT 14.75**  
7oz beef patty, chorizo, black pudding, blue cheese & BBQ sauce

**BUFFALO CHICKEN 14.75**  
Buttermilk fried chicken, hot sauce & honey glaze, blue cheese sauce & baby gem

**CLUCK NORRIS 14.75**  
Buttermilk fried chicken, avocado, red onion, cajun mayo & coriander

**Fancy all the toppings but a plant-based patty? Swap for a Redefine Meat™ patty for 2.50**

**WAGYU BURGER 29.95**  
Double stacked purebred wagyu beef, black bomber extra mature cheddar, applewood smoked bacon, house burger sauce & all butter brioche bun

GET YOUR CAMERA READY!

SAVE THE DATE SAVE THE DATE SAVE THE DATE

## INVITO

REDEFINE MEAT X GIRAUDI

STREET FOOD  
BIRRE - DJ

**FOOD BOOZE & CHEFS 09.05 2023**

20.00 - 22.00

DOPPIO MALTO  
MILANO DUOMO  
Via Dogana, 1

GIRAUDI CONFERRA A  
A.BRAMBILLA@GIRAUDI.COM

DRESS CODE: CASUAL

## MENÙ

REDEFINE MEAT X GIRAUDI

**GYROS & BIRRA SEXY IPA**  
Pulled beef Redefine Meat, flavoured, marinated & stuffed rolls

**KEBAB & BIRRA IMPERIALE**  
The same ol' same ol' Redefine Meat, marinated & stuffed rolls

**MINI BURGER & BIRRA SUPER CHIARA**  
Mini burger Redefine Meat, soft & crunchy, lettuce & cheese sauce

**BRATWURST & BIRRA IPER WEISS**  
Bratwurst Redefine Meat, sautéed onions & potato

**BAVETTA & BIRRA SUMMER IPA**  
Bavetta Redefine Meat, salsa chimichurri

**FILETTO & BIRRA ZINGY ALE**  
Filetto Redefine Meat, soft & crunchy, lettuce & cheese sauce

**PASTA AL RAGU MILANO OR THE ROSSA**  
The same ol' same ol' Redefine Meat, tomato sauce

ADD 3 C  
FOR  
OR CAULI  
ADD

# ESPERIENZA DI MARCA A 360° PER PARTNER

**AUMENTO DEL  
TRAFFICO IN  
LOCALE**



A screenshot of the Redefine Meat website. The header shows the logo and a navigation menu. Below the header, the text reads 'Home &gt; Hungry?'. The main content area features the heading 'WHERE TO FIND REDEFINE MEAT™?' followed by a play button icon and the text 'SEE ALL LOCATIONS CURRENTLY OFFERING NEW-MEAT.'. Below this, there is a paragraph: 'Remember we are adding new locations all the time, so come back often. For restaurants, we recommend checking beforehand to confirm availability.'

# ESPERIENZA DI MARCA A 360° PER PARTNER



**CRESCENTE  
CONSAPEVOLEZZA**



# IL PIÙ AMPIO PORTFOLIO DEL SETTORE

Principalmente sviluppato per il foodservice, il nostro portfolio new-meat offre una qualità incredibile al servizio di una versatilità senza precedenti.

Progettato per ogni tipo di cucina e pensato per ogni tipo di dieta.



## TAGLI PREMIUM

Esclusivi tagli premium per un'esperienza gastronomica da urlo



## PULLED MEAT

La pazzesca sensazione della carne cotta a bassa temperatura, pronta in pochi minuti



## CARNI MACINATE

La base perfetta per la tua creatività in cucina



## BRATWURST & MERGUEZ

Facili da friggere o grigliare, e un'autentica esperienza gastronomica

Ingredienti di alta qualità

Per tutti. Per ogni cucina. Per tutti i momenti



# ESPERIENZA **CARNOSA** DIVERSA



La più ampia gamma sul mercato: carne macinata, sfilacciata, tagli premium; prodotti di agnello, manzo e maiale.



REDEFINE BAVETTE  
DI MANZO



REDEFINE SFILACCIATO  
DI MANZO



REDEFINE MACINATO  
DI MANZO



REDEFINE SALSICCIA MERGUEZ



REDEFINE HAMBURGER PREMIUM



REDEFINE SFILACCIATO  
DI MAIALE



REDEFINE KEBAB  
DI AGNELLO

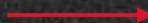


REDEFINE SAUCISSE

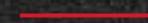
# IL NOSTRO MODELLO DI VENDITA



Supportati dagli chef,  
dai grossisti e dagli  
esperti del settore

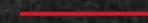


Distributori di Carne



Foodservice<sup>(1)</sup>

Vendita  
complementare sul  
settore retail



Consumatori

# Seducendo una **nuova generazione** di amanti della carne



Famiglie



Consumatori consapevoli



Flessitariani



Consapevoli della propria salute



Nuova generazione di chef

# GRAZIE

[alessandrof@redefinemeat.com](mailto:alessandrof@redefinemeat.com)  
[folcod@redefinemeat.com](mailto:folcod@redefinemeat.com)

REDEFINE  
MEAT

