gastrotel

MARKT & PRODUKTE

The Ash serviert Redefine Meat

Ab dem 15. August bietet The Ash in seinen Restaurants in Deutschland New-Meat von Redefine Meat an / Foto: Redefine Meat

Ab dem 15. August 2022 wird The Ash Restaurant & Bar an seinen elf Standorten in Deutschland das nachhaltige New-Meat von Redefine Meat servieren.
Angeboten werden Tacos mit pflanzlichem Rinderhackfleisch von Redefine Meat als Teil einer speziellen Speisekarte. Darüber hinaus können sowohl Fleischliebhaber als auch Vegetarier und Veganer die weltweit ersten pflanzlichen Steaks bestellen. Das Flankensteak von Redefine Meat überzeugt mit Geschmack, Texturen und Aromen wie herkömmliche Steaks.
New-Meat wird das nachhaltige Speiseangebot des Restaurantkonzepts The Ash erweitern, das für seinen Stil der amerikanischen Supper Clubs der 1920er bekannt ist. Als Teil der Speisekarte werden sich die New-Meat-Gerichte zwischen traditionellen Steaks aus Nordamerika, Argentinien und Irland einreihen.
?Produkte auf Pflanzenbasis werden immer gefragter. Somit haben wir schon einige vegetarische und vegane Gerichte auf unserer Karte. Wir halten permanent Ausschau nach Produkten und Partnern, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen und unser Portfolio sinnvoll ergänzen. Bei Redefine Meat hatten wir von Anfang an ein gutes Gefühl und freuen uns auf das Feedback unserer Gäste.? sagt The Ash-Gründer Kent Hahne.
Eshchar Ben-Shitrit, CEO und Mitbegründer von Redefine Meat: ?Im Rahmen unserer europaweiten Expansion sind wir hocherfreut über unsere Partnerschaft mit The Ash ? der Restaurantkette, die bekanntermaßen die besten Steaks in Deutschland serviert. Nun kann The Ash nachhaltiges und wahrhaft köstliches New-Meat auftischen, das gut für unseren

Planeten und tierfreundlich ist.?