

Dry Aging - Die hohe Kunst der Fleischveredelung

Dry Aging - übersetzt „Trockenreifung“ - ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein jahrzehntealtes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erhält.

Das perfekte Steak

Die Trockenreifung ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Das Fleisch reift am Knochen im Reifeschrank bei ca. 85 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C. Die präzise elektronische Steuerung des Dry Ager DX 1000 gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in 0,1 °C-Schritten geregelt werden kann. So darf das Fleisch in Ruhe reifen und das tun, was Fleisch am liebsten tut: atmen. Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten DX AirReg System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung. Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem Edelstahlrahmen gehaltene Isolierlastüre getönt. Übrigens: Am

besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, besonders Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen. Doch der Dry Ager eignet sich nicht nur für Beef. Er kann auch zum Nachreifen und Lagern von Wurst, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at