

Pflichttermin für Fleischer

Am 11. und 12. Oktober 2014 findet im Messezentrum die evenord statt. Die Fachausstellung für das Fleischerhandwerk findet heuer bereits zum 46. Mal statt.



Die Fachausstellung evenord greift heuer erstmals das Thema“ Dry Aged Beef“ samt dazugehöriger Reifeschränke auf. Monika Pernthaler vom Südtiroler Unternehmen Eller GmbH, Ausstellerin auf der evenord 2014, erklärt die Besonderheit: „Diese spezielle Fleischreifetechnik hat sich beispielsweise auch bei der Reifung von Südtiroler Speck und Salami bewährt. Ein belüftetes Reifesystem ermöglicht konstante Temperatur und Luftfeuchte für eine ideale Fleischreifung über mehrere Wochen. Der Effekt: Dry Aged Beef ist zart, aromatisch und bekömmlich. Es gart zudem schneller und bleibt immer schön saftig.“ Alle zur evenord 2014 angemeldeten finden Sie online in der Ausstellerliste und im Hallenplan auf www.nuernbergmesse.de/evenord.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at