

## Trend zur Trockenreifung

Neue Technologien gewährleisten hohe Qualität – und die Kunden können beim Reifen zusehen.

EST. 2014  
**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF

BIS  
31.03.2017  
VERSAND-  
KOSTENFREIE  
LIEFERUNG  
\*\*\*  
NACH  
ÖSTERREICH

**FLEISCH-REIFESCHRANK**  
DRY AGER® – DAS ORIGINAL FÜR METZGER & FLEISCHER

Überraschend günstig, direkt vom Hersteller. Steckerfertig, benötigt keinen Wasseranschluss.  
Produziert Dry Aged Beef & Pork, Schinken, Salami und andere Fleischarten.

[WWW.DRY-AGER.COM](http://WWW.DRY-AGER.COM)

Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet das Dry Age-Verfahren, also die Trockenreifung von Fleisch. Dabei wird das Fleisch am Knochen bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. So kann es unter optimalen Bedingungen reifen und seinen vollen Geschmack entfalten.

Die Landig + Lava GmbH & Co. KG entwickelte den hochwertigen Reifekühlschrank Dry Ager. Er ist vielseitig einsetzbar. Die verglaste Optik ermöglicht einen freien Blick auf den Reifegrad. Kunden können den Reifeprozess direkt mitverfolgen. Dadurch werden neue Kundengruppen aufmerksam gemacht. Denn der gute Geschmack und das Einkaufserlebnis sprechen sich schnell rum. Dank der Selbstbestimmung des Reifegrades und dem Zubehör, wie dem SaltAir-System mit Himalaya-Salzblöcken, kann jeder Metzger seine eigene Handschrift in das Trockenreifeverfahren einfließen lassen. Der Dry Ager ermöglicht das Reifen in sicheren, hygienischen Bedingungen. Dafür wurden spezielle Technologien entwickelt. Die präzise elektronische Steuerung gewährleistet eine konstante Temperatur (von 0 bis +25 °C), die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl® hochpräzise in 0,1 % Schritten zwischen 60 und 90 % komplett ohne Wasseranschluss kontrollieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten DX AirReg-System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen für ein perfektes Mikroklima im Schrank und eine fortlaufende Entkeimung der Luft dank einer UVC-Entkeimungsbox, kombiniert mit einem Aktivkohlefilter.

**Mehr Infos**

**jetzt downloaden**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**