

## Dry Aged Rind und Schwein in Bedienung



Dry Aged Fleisch ist unter Steak-Fans schon lange das Höchste der Gefühle. Steaks sind dabei kein reines Grill-Produkt im Sommer mehr, sondern werden von Kunden das ganze Jahr nachgefragt. Rechtzeitig vor den familiären Weihnachtsfestessen springt jetzt auch Interspar auf den Trend auf. Ab sofort gibt es österreichweit Dry Aged gereiftes Rindfleisch als T-Bone-, Ribeye-, Rump-, Prime Rib-, Tomahawk- und Club-Steak in AMA-Qualität und Dry Aged Schweinekarree in Bedienung.

Am Knochen bei konstanter Kühle und Feuchtigkeit gereift, fein marmoriert und nach der Zubereitung zart am Gaumen - „Dry Aged“ war lange das Geheimnis von perfektem Steak-Genuss. Die Metzgermeister von Tann in Graz haben die alte Methode

zur Fleischreifung perfektioniert und Dry Aged Rindfleisch in den letzten Monaten bereits in ausgewählten Märkten angeboten. „Nach den zahlreichen positiven Rückmeldungen der österreichischen Grill-Fans zu Qualität und Geschmack weiten wir das Dry Aged Steak-Sortiment auf alle 65 Hypermärkte aus. Jeden Markt statten wir mit einem eigenen Dry Age-Schrank aus, für die perfekte Reifung des edlen, österreichischen Qualitätsrindfleischs“, so Interspar Österreich-Geschäftsführer Markus Kaser.

Werbung

## **Reifung bei konstanten Bedingungen**

Für das Dry Aged Rindfleisch kommt ausschließlich bestes österreichisches Rindfleisch von ausgesuchten AMA-Gütesiegel-Kalbinnen in die Märkte. Die Muskeln müssen fein von Fett durchzogen sein, damit es beim Braten oder Grillen saftig und zart wird. Die Tann-Metzger lösen aus dem Rücken die besten Teile für die klassischen Steaks. Das Fleisch wird anschließend 14 Tage bei rund 2 °C und ca. 75 Prozent Luftfeuchtigkeit gereift. Im Ganzen ausgeliefert an die Märkte, darf das Qualitätsfleisch nochmals sieben Tage in einem eigenen Dry Age-Schrank reifen, bis es zu T-Bone-, Prime Rib-, Tomahawk- und Club-Steak in der gewünschten Dicke geschnitten wird.

## **Auch Dry Aged Schweinefleisch**

Neu bei Intersparist Dry Aged Schweinefleisch, das ebenfalls mindestens 8 Tage am Knochen gereift wird. Dafür werden nur Schweine aus der Steiermark ausgewählt, die einen idealen Fett-

Anteil aufweisen. Nach acht Tagen bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird das Karree vom Knochen gelöst und in Bedienung angeboten. Die Trockenreifung macht dieses steirische Schweinekarree besonders zart und saftig. „Wir setzen hier bewusst auf steirisches Schweinefleisch, weil wir überzeugt sind von Qualität und Aufzucht. Die Tiere werden alle in der Steiermark geboren, aufgezogen und geschlachtet. Kleine Familienbetriebe, kurze Transportwege und die Kontrolle durch das AMA-Gütesiegel stehen für beste Fleischqualität“, so Andreas Stieglmayr, Leiter der Tann Produktionsbetriebe.

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