Warum ist Smart-Aging das Bessere Dry-Aging?

Handwerk trifft Hightech – dank der neuen SmartAging®-Technologie ist Dry Aging so einfach wie noch nie! Lesen Sie hier über alle Vorteile der „alten-neuen“ Technologie.

Handwerk trifft Hightech – Reifewunsch per Knopfdruck. © Beigestellt

Neue Technologie: individuelles Reifen per Knopfdruck

Die neue Generation der Dry Ager-Reifeschränke sind mit der Smart– Aging®-Technologie ausgesta!et. Diese bietet für alle Lebensmittel perfekt abgestimmte Reife-Logiken über eine Steuereinheit, sodass die Lebensmittel per Knopfdruck unter idealen Bedingungen reifen können. Nicht nur Fleisch lässt sich veredeln – auch Wurst, Schinken, Fisch und Käse eignen sich ideal.

Was ist Dry Aging?

Auch wenn die Bezeichnung modern klingt, ist das Verfahren der

Trockenreifung keine neue Erfindung. Ganz im Gegenteil: Fleisch offen an der Luft zu reifen ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Bekannt ist das Dry-Aging-Verfahren besonders für Rindfleisch. Es hat auch die längste Reifezeit aller Fleischsorten und ist resistenter gegen Keime.
Bei der Trockenreifung wird das Fleisch in einem kühlen Klima am Knochen abgehangen und dadurch genussreif gemacht. Da das Fleisch beim Dry Aging an der Luft hängt, kann austretende Flüssigkeit entweichen und abgeführt werden. Das Fleisch reift also trocken.
Beim Nassreifen wird das Fleisch im Vakuumbeutel verzehrfertig gereift. Die austretende Flüssigkeit kann hier jedoch nicht entweichen, das Fleisch reift dadurch im eigenen Saft. Wobei die Abbauprodukte aus der Fleischreifung einen starken Einfluss auf die Geschmacksausprägung haben. Die Reduzierung des im Fleisch eingelagerten Wassers sorgt beim Dry Aged Beef unter anderem für den intensiven und aromatischen Geschmack. Doch nicht nur die Geschmacksintensität nimmt beim Dry Aging zu, auch die Konsistenz wird zarter – Dry Aging ist ohne Zweifel die beste Art, gutes Fleisch zu veredeln und zu perfektionieren.

Reifezellen können individuell an den Bedarf angepasst gebaut werden. © Beigestellt

Clever & smart – so wird heute nicht nur Fleisch veredelt!

Veredelung von Fleisch war schon immer die große Stärke der Dry Ager-Reifegeräte. Mit dieser Technologie lassen sich Fleisch-Cuts von Rind, Schwein, Wild und Geflügel in trockengereifte Superdelikatessen verwandeln. Doch mit der neuen **SmartAging®**- Technologie wird der **Dry Ager®** Reifeschrank zum Tausendsassa mit Geling-Sicherheit.
Zusätzlich zu den manuell einstellbaren Parametern wie Temperatur oder Feuchtigkeit und Durchsatz der Luft sind jetzt selbst ausgefallene, komplexe Reifeprojekte dank intelligenter Technologie per Tastendruck möglich: Mit SmartAging® lassen sich zum Beispiel unzählige Schinken- und Salami-Spezialitäten aus aller Welt wie Schwarzwälder Schinken, Ungarische Salami, Pastrami oder Südtiroler Speck herstellen. Aber damit nicht genug. Was früher undenkbar war, klappt jetzt sicher und einfach mit SmartAging® – das Trockenreifen von Fischen, Fischfilets und die Herstellung von Stockfisch. Gleichzeitig erhöht sich die Haltbarkeit ganzer Fische auf bis zu zehn Tage. Aber auch Käse aller Art lässt sich mit SmartAging® perfekt veredeln, besser als in jedem Käsereifeschrank. Selbst für spezielle Anwendungen ist immer ein passendes Programm verfügbar wie beispielsweise Nachreifung von vakuumverpacktem Fleisch, Präsentationsmodus oder Vorreinigung des Gerätes – einfach per Knopfdruck.

Was genau ist der Unterschied zwischen Dry Aging und SmartAging®?

Bislang mussten die Parameter wie Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftströmung für die Trockenreifung von Lebensmitteln manuell eingestellt werden. Das ist nicht nur aufwändig, sondern auch fehlerbehaftet. Dank SmartAging ist damit aber Schluss – Dry Aging mit Geling-Garantie.
Die neue Generation der Dry Ager® Reifeschränke, wie z. B. der Bestseller DX 1000 Premium S kann nicht nur unglaubliche Parameter-Spannen erzeugen (40 bis 90 % Luftfeuchtigkeit; Temperatur 0 ° bis 30 °C) – die intelligenten, vollautomatisch ablaufenden Reifeprogramme der SmartAging®-Technologie wurden perfekt auf die Eigenheiten der einzelnen Lebensmittel und Reifeprojekte optimiert. Dahinter stecken etliche Jahre an Entwicklungsarbeit, die sich gelohnt haben: Mit dem durch und durch nachhaltigen SmartAging® entsteht noch weniger Austrocknungs-Verschnitt als zuvor, und es ist erstmals möglich, aus drei verschiedenen Geschmacksmustern auswählen: Basic, Intensiv und Intensiv+. Das Ergebnis überzeugt durch ein unnachahmliches Dry-Aging-Aroma. Und eine Konsistenz, die

sogar Gourmetgaumen überraschen wird. Nie war es einfacher, Lebensmittel zu reifen: ein Knopfdruck zum besten Aging-Resultat.

Begehbare Reifezellen, das ultimative Einkaufserlebnis

Mit den begehbaren Reifezellen bietet Dry Ager® individuelle Lösungen im großen Maßstab, ganz nach den entsprechenden Anforderungen und mit allen Dry-Aging-Features ausgestattet. Egal, ob Metzgerei, Gastronomie oder Lebensmitteleinzelhandel: Die begehbaren Reifezellen machen jeden Verkaufsbereich zum Erlebnis-Reiferaum. Um dieses Ziel zu erreichen, wird gemeinsam mit einem Experten von Dry Ager die Reifezelle Schritt für Schritt geplant und an die entsprechenden Wünsche und Anforderungen angepasst.
Mit der Reifezellen Serie bietet Dry Ager® kundenindividuelle Lösungen an, die von 100 x 100 cm bis 600 x 600 cm(B x T), sowie in unterschiedlichen Höhen erhältlich sind. Dabei kann die Größe in einem Raster von 10 cm frei gewählt werden. Sechs verfügbare Standardhöhen sowie individuelle Türbreiten und -höhen sorgen für genügend Freiheiten bei der Planung. Unterschiedliche Designkonzepte, Oberflächen, Farben und Innenausstattungen können gewählt werden. Um dabei den Überblick zu wahren, steht während des gesamten Planungsprozesses ein Experte von Dry Ager permanent zur Seite – so entsteht die individuell passende Dry-Aging-Lösung. Alles 100 % Made in Germany.

Um die Lebensmittel ins rechte Licht zu rücken, kann die Beleuchtung optimal an die

Produkte angepasst werden. © Beigestellt

Food im rechten Licht – Beleuchtungssysteme

Um die Lebensmittel ins rechte Licht zu rücken, kann die Beleuchtung der Reifezelle optimal an die Produkte angepasst werden. Individuell dimmbare Deckenbeleuchtungen setzen lichttechnische Akzente und werden in der Wellenlänge angepasst. Die LED-Technik wird in Farbausgabe und -temperatur auf die entsprechenden Anforderungen optimiert und sorgt für eine bestmögliche Lebensmi!elpräsentation. So wird nicht nur die Reifezelle, sondern der komplette Verkaufsraum zu etwas ganz Besonderem.

Keine Kompromisse – weder in der Technik noch im Design

Ausgezeichnet mit vielen renommierten Designpreisen ist der Dry Ager® Reifeschrank die garantiert beste Wahl. Nicht nur die Technik im Inneren überzeugt, auch optisch ist der Dry Ager® Reifeschrank ein absolutes Highlight. Die integrierten DX LED Premium Lichtleisten, die beidseitig in der Türe integriert sind, leuchten die Lebensmittel im Reifeschrank perfekt aus, was für eine tolle Atmosphäre sorgt. So wird das Dry Aged Beef, der Dry-Aged-Fisch oder auch der Dry-Aged-Käse zum absoluten Hingucker in der Metzgerei, im Steakhouse oder auch im Einzelhandel. Eines ist jedenfalls garantiert – der Dry Ager® Reifeschrank zieht die Blicke magisch an. Ein perfektes Zusammenspiel aus Hightech und edlem Design, das für ein einzigartiges Ambiente sorgt.

www.dry-ager.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at