



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Presseinfo

SmartAging® by DRY AGER® – *Dry Aging so einfach wie noch nie.*

Mit der neuen SmartAging® Technologie lassen sich unterschiedliche Lebensmittel mühelos herstellen und veredeln.

Bad Saulgau, 11.07.2022 – SmartAging® heißt die neue Technologie der DRY AGER® Manufaktur aus Bad Saulgau, mit der das familiengeführte Unternehmen erneut seine Kompetenz und Marktführerschaft im Bereich professioneller Reifeschränke für Lebensmittel unterstreicht. Die neue Generation Reifeschränke ermöglicht dank intelligenter Software ein noch einfacheres Herstellen und Trockenreifen von Fleisch, Wurst und Schinken, Fisch, Käse, Wein und sogar Kräutern und Teigwaren in unterschiedlicher Geschmacksintensität.

Die neuen DRY AGER® Reifeschränke mit SmartAging® Technologie

Dry Aging 2.0 – mit der neuen SmartAging® Technologie von DRY AGER® ist Dry Aging jetzt einfach und gelingsicher. Die neusten Geräte verfügen über eine ausgefeilte Software mit den passenden Parametern für den Reifevorgang von Lebensmitteln aller Art, die per Knopfdruck und Steuereinheit direkt am DRY AGER® Reifeschrank gewählt werden können. Zu den relevanten Kriterien, die Einfluss auf das Reifeergebnis und die Geschmacksintensität haben, gehören Zeit, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und -führung. Drei Geschmackskategorien „basic“, „intensiv“ und „intensiv+“ stehen über die DXTasteReg® am Gerät zur Auswahl.

Vom Rohprodukt zur Delikatesse

A und O ist das Ausgangsprodukt: Egal welcher Cut, Wurst oder Schinken – das Rohprodukt für den Reifeschrank muss zuerst hergestellt werden. Praktische, leicht verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Mengenangaben, Zutatenlisten, Rezepte und jede Menge Hintergrundwissen findet man dafür in der Dry Aging Bibel, dem umfassenden Buch aus der Feder der Erfinder der DRY AGER® Reifeschränke Aaron und Christian Landig.

Am Reifeschrank wählt man dann per Knopfdruck die passende Einstellung für Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Schinken, Wurst, Fisch, Käse, Wein, Kräuter oder Teigwaren. Selbst für spezielle Anwendungen, wie z.B. das Nachreifen von vakuumverpacktem Fleisch, Trocknung von Obst oder für komplexe Reifeprozesse mit unterschiedlichen, variierenden Reifephasen und Temperaturen stehen ausgeklügelte Programme zur Verfügung.

Die von Profis entwickelte SmartAging® Technologie übernimmt dann alles bis das Ergebnis perfekt ist und mit einem unachahmlichen, intensiven Aroma und einer einzigartigen Konsistenz überzeugt.

Um aus dem fertig gereiften Produkt eine Köstlichkeit zu zaubern, können sich Genießer von den Rezepten der namhaften Köche, die für die Dry Aging Bibel rezeptiert haben, inspirieren und leiten lassen.

HERAUSGEGEBEN VON

Landig + Lava GmbH & Co. KG – DRY AGER Manufaktur – Mackstraße 90 – D-88348 Bad Saulgau – Fon +49 (0) 7581 90430 – info@dry-ager.com – www.dry-ager.com
Pressekontakt: komma,zum,punkt – Constanze Braun – braun@kommzumpunkt.com – Fon +49 (0) 176 70132221

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten



Programmbeispiele der Smart Aging® Technologie für die häufigsten Lebensmittel:

Fleisch

Natürlich ist der Wesenskern des DRY AGER® Reifeschranks die Veredelung von Fleisch. Jedes Stück Fleisch muss individuell betrachtet werden. Die Smart Aging® Technologie verfügt über Programme für Rind, Schwein, Wild, Lamm und Zicklein unter Beachtung des Cuts und der gewünschten Geschmacksintensität. Zusatzprogramme gibt es für die Präsentation für Dry Aged Fleisch, für die Lagerung von vakuumverpacktem Fleisch, für vakuumvorgereiftes Fleisch mit oder ohne Knochen sowie für die Regeneration von nassgereiftem Fleisch.

Wurst

Mailänder Salami, Salsiccia & Co. gelingen kinderleicht mit Anleitungen aus der Dry Aging Bibel und der SmartAging® Technologie des Reifeschranks mit Programmen für Nachreifung oder Lagerung von Salami, für Rohwürste im Schafs-, Schweine- oder Kunstdarm.

Schinken

Zeit, Gewürze und die richtigen Reifeparameter machen aus einem Stück Fleisch eine begehrte Schinkenspezialität. Auch Trockenfleisch ist gefragter denn je. Zusammen mit perfekt abgestimmten Gewürzmischungen erledigt die SmartAging®-Technologie auf Knopfdruck das Übrige. Die Reifeprogramme optimieren die Lagerung und Nachreifung von Schinken, Pökelschinken, Pastrami, Trockenfleisch, Räucherschinken, Durchbrennen von Schinken sowie die Schinkenreifung ohne Räuchern.

Geflügel

Das keimsensible Fleisch von Huhn, Ente, Fasan etc. ist im DRY AGER® Premium S mit mehrstufigen Entkeimungsprogrammen und SmartAging® für alle relevanten Geflügelarten bestens aufgehoben.

Fisch

Königsdisziplin ist das Trockenreifen von Fisch, da der Grat zwischen perfekt und ungenießbar sehr schmal ist. Spitzenergebnisse liefern Aromen von Marzipan bis Butter und erhöhen die Haltbarkeit von Fisch auf bis zu 10 Tage. Reifeprogramme gibt es für ganze Fische, Fischfilets oder Stockfisch.

Käse

Selbst gemacht oder gekauft: ein frischer Laib Käse wird im DRY AGER® Reifeschranks in 3-4 Wochen perfekt affiniert mit Programmen für Reifung oder Lagerung von Weich- und Schnittkäsen.

Zigarren und Wein

Wer an „vegetarische“, genussvolle Auszeiten denkt, kann seinen DRY AGER® Reifeschranks dank einstellbarer Luftfeuchtigkeit und Temperatur optimal als Humidor oder Weinkühlschranks zwischennutzen. Und keine Sorge: Auch die Reinigung ist unkompliziert.

HERAUSGEGEBEN VON

Landig + Lava GmbH & Co. KG – DRY AGER Manufaktur – Mackstraße 90 – D-88348 Bad Saulgau – Fon +49 (0) 7581 90430 – info@dry-ager.com – www.dry-ager.com
Pressekontakt: komma,zum,punkt – Constanze Braun – braun@kommazumpunkt.com – Fon +49 (0) 176 70132221

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Die Dry Aging Bibel

Herausgeber: Aaron und Christian Landig

Text und Konzept: Peter Wagner

Fotos: Kay Johanssen

Rezepte: Lucki Maurer, Harald Derfuß, Christoph Hauser

Umschlag: Hardcover / Leinen mit Goldprägung

Seitenanzahl: 336, 89 Reife- und Kochrezepte

ISBN: 978-3-98203-560-4

Preis: 79,95 € (D)



DRY AGER® ist eine innovative und erfolgreiche Marke der Landig + Lava GmbH & Co. KG mit Sitz im oberschwäbischen Bad Saulgau. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft High-Tech. Dank SmartAging® Technologie trockengereiftes Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst, Schinken und Käse so einfach wie nie selbst produzieren. Auf Knopfdruck vom Lebensmittel zur Super-Delikatesse.

HERAUSGEGEBEN VON

Landig + Lava GmbH & Co. KG – DRY AGER Manufaktur – Mackstraße 90 – D-88348 Bad Saulgau – Fon +49 (0) 7581 90430 – info@dry-ager.com – www.dry-ager.com
Pressekontakt: komma,zum,punkt – Constanze Braun – braun@kommzumpunkt.com – Fon +49 (0) 176 70132221

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten