

Warum Dry Aged Fleisch?

Trockenreifung ist nichts Neues, sondern die traditionelle Art das Fleisch reifen zu lassen. Heutzutage wird allerdings häufiger zur sogenannten **Nassreifung** zurückgegriffen. Gründe dafür sind die geringere Reifezeit und weniger Gewichtsverlust als bei der Trockenreifung. Nachteil bei der Nassreifung ist der, oft als "metallisch" bezeichnete, Nachgeschmack. Grund dafür ist dass das Fleisch, wenn es im herkömmlichen Vakuumbbeutel reift, im eigenen Saft "schwimmt", der nicht aus dem Beutel austreten kann.

Bei der Trockenreifung in einem **Dry Age Vakuumbbeutel** dagegen geht bis zu 20 % des Eigengewichtes bzw. der Feuchtigkeit raus. Resultat ist der nussige und buttrige Geschmack, den die Steakliebhaber für sich wieder entdeckt haben.

Die Vorbereitung zum Dry Aging ist keine große Wissenschaft. Beim Vorportionieren sollte beachtet werden, dass die Stücke durch Austrocknung an Volumen verlieren und nach dem Reifungsprozess eine Art "Haut" bekommen, die zu trocken ist und deshalb abgeschnitten wird. Die Stücke werden in Dry Age Vakuumbbeutel einvakuiert und kühl, am besten auf einen Gitterrost, 3-4 Wochen gelagert.

Wir wünschen Guten Appetit!



Vorteile des Dry Age Verfahrens im Vakuumbbeutel

- geringe Investitionskosten
- Erweiterung und qualitative Aufwertung des Sortiments
- Schaffung neuer Zielgruppe
- Umsatzwachstum