



# SUN V DRY AGE

## MEHR ALS NUR EIN BEUTEL!



Mit SUN V DRY AGE BEUTELN kann man Fleisch auf einfache Art und Weise in einem sicheren Verfahren reifen und gleichzeitig den Wert des Produktes steigern. Köstliches Aussehen und natürliche Zartheit, Veredelung hochwertiger Teilstücke auf einfache Art.



### INNOVATIVE VORTEILE:

- SUN V DRY AGE BEUTEL gewährleisten eine sichere und gleichmäßige Reifung für ein trocken gereiftes, aromatisches und zartes Fleisch.
- Fleischeigene Enzyme bewirken den zartmachenden Effekt.
- Keine Säuerung im Beutel wie bei der traditionellen Vakuumreifung.
- Geringeres Risiko von Kontamination oder Verderb - SUN V DRY AGE BEUTEL schützen das Fleisch vor negativen Umwelteinflüssen bei der Lagerung.
- SUN V DRY AGE BEUTEL sichern eine langsame und gleichmäßige Fleischreifung.
- Exzellente Farbentwicklung und gleichzeitige Stabilisierung der fleischeigenen Struktur mit zartmachendem Effekt.
- Betonung der fleischeigenen Marmorierung: Mageres Fleisch wird dunkler, Fetteinschlüsse bleiben weiß.



"WE DON'T IMITATE... ..WE INNOVATE"®

### Anwendung:

- Wählen Sie ein Teilstück, z.B. Rumpsteak, Entrecôte und den dazu passenden SUN V DRY AGE BEUTEL. Der Beutel darf nicht zu breit oder zu lang sein.
- Es sollte frisches, ungerichtetes Fleisch mit trockener Oberfläche verwendet werden.
- Packen Sie das Teilstück in den Beutel und ziehen Sie ihn Vakuum. Es ist wichtig, die gesamte Luft aus dem Beutel zu ziehen und ihn zuverlässig zu verschließen.
- Die Lagerung sollte im Kühlraum bei +1 °C bis +3°C erfolgen, Luftfeuchte max. 85% bei mäßiger Luftbewegung.
- Die Beutel hängend oder auf einem Rost reifen, um eine gleichmäßige Abtrocknung zu gewährleisten!
- Ähnlich wie bei „normaler“ oder „traditioneller“ Trockenreifung wird sich die Struktur der Fleischoberfläche verändern. Mit der Zeit wird eine Art Trockenrand entstehen.
- Der Beutel wird sich im Lauf der Reifung vom Fleisch lösen. Dies ist eine normale Eigenschaft der Beutel.
- Das Fleisch ist nach etwa 21 Tagen optimal zum Verzehr geeignet.
- Derart gereiftes Fleisch kann weiter gelagert werden, wenn es vakuum verpackt wird.



### Vorteile:

- Keine speziellen Reiferäume oder Maschinen sind notwendig.
- Geringeres Risiko von Verderb oder Kreuzkontamination in den vorhandenen Räumlichkeiten. SUN V DRY AGE BEUTEL schützen das reifende Fleisch.
- SUN V DRY AGE BEUTEL erlauben der entstehenden Feuchte aus dem Beutel in die Umgebungsluft zu verdampfen. Das Umströmen der verpackten Ware mit Luft ist nötig, um einen Wasserbelag an der Beutelaußenseite und damit Niederschlag und Verderb zu verhindern.
- Bedingt durch den geringeren Wassergehalt, erfordert das Garen von Dry Aged Steaks eine verkürzte Garzeit im Vergleich zu in Vakuum gereiftem Fleisch. Einsparung: ca. 30-35%
- Dunkle und trockene Fleischoberflächen können verbessert werden durch:
  - Trimmen der betreffenden Stellen.
  - Erneutes Vakuum-Verpacken der Fleischteile für etwa 3-5 Tage.
  - Saches Einmassieren von Meersalz in die betroffenen Stellen, etwa 10-15 min vor der Zubereitung.

### Erhältlich als:

- Beutel (500 mm, 700 mm, 1.000 mm Länge)
- Rollenware (50 m, 100 m, 250 m Rollenlänge)
- Flachbreite 250 mm, 300 mm, 350 mm, 400 mm