

Vouw de rand om

1

Ongeveer 10 cm van de zak moet omgevouwen worden. Zo blijft het sealoppervlak proper.



Verpak het vlees

2

Het vlees wordt achteraan in de dry-aging zak geplaatst. Eventuele botten kunnen met botbeschermers ('boneguards') worden afgedekt om doorboring van de zak te voorkomen.

Verwijder de lucht

3

Met een professionele vacuüm machine kan de zak worden gesloten. We adviseren hierbij een vacuüm van minimaal 85%, dit is enkel voor de hechting.



In de koeling

4

Plaats het verpakte vlees op een rooster in de koeling. De temperatuur mag maximaal 3 °C zijn, het advies is 2 °C.

Rijpingsperiode

5

Laat het vlees voor een periode van minimaal 21 dagen rijpen. De rijpingstijd is afhankelijk van het beoogde resultaat en de eindgebruiker.



Bereiding

6

Na de rijpingsperiode mag het vlees uit de koeling. Verwijder de zak en snijd de korst ervan af. Hierna kan het vlees normaal worden bereid.

Advies voor de rijpingsperiode

21 dagen - dit is de minimale periode voor dry-aging, het vlees wordt zeer mals zonder een grote verandering in de smaak

28 dagen - de meest gekozen periode voor horeca, mals vlees met een volle echte rijpingssmaak

42 dagen - bovenstaande voordelen met bijkomende nootachtige tonen in het vlees

+50 dagen - hierbij komen er kaasachtige smaken in het vlees, enkel voor de liefhebber

Meer informatie

Neem contact op met de klantenservice of spreek je vertegenwoordiger aan.

