



www.dry-ager.com

BLOCK HOUSE

Dry Aged Beef

Dry-Aging (Trockenreifung), die traditionelle Art der Fleischreifung, ist in den letzten Jahren wiederentdeckt worden und findet eine steigende Zahl an Liebhabern.

Die enzymatischen Prozesse während der Reifung sorgen für die ausgesprochene Zartheit des Fleisches. Im Vergleich zur Nassreifung im Vakuum wird bei der Trockenreifung die leicht säuerliche Geschmacksnote des Fleisches vermieden, da das Fleisch nicht im eigenen Saft, sondern offen an der Luft in klimatisierten Kühlräumen reift.

Bei der Trockenreifung wird der Geschmack des Fleisches durch den Feuchtigkeitsverlust konzentriert und das Fleisch entwickelt durch die Oxidation der Fette eine wunderbar nussige Note.

Wichtige Informationen zur Lagerung finden Sie auf der Rückseite.

Dry Aged Beef

– Richtig lagern und verarbeiten –

Da der Fleischstrang während der Reifung abtrocknet, bildet die äußere Schicht eine Art Schutzhülle. Damit der Trockenreifeprozess nicht durch eine Vakuumverpackung unterbrochen wird, schlagen wir das Fleisch für den Transport lediglich in Metzgerpapier ein.

Um diese Schutzhülle zu erhalten, setzen wir voraus, dass die Lagerung des Fleisches in einem dafür vorgesehenen Reifeschrank bei optimaler Luftbewegung, Kühlung sowie Steuerung der Luftfeuchtigkeit erfolgt (z. B. im „Dry Ager“, www.dry-ager.com).

Die Bildung von Feuchtigkeit auf der Oberfläche bei nicht optimaler Lagerung kann rasch zu Qualitätseinbußen und sogar zum Verderb des Fleisches führen.

In einem für die Trockenreifung vorgesehenen Reifeschrank oder Reiferaum ist eine Lagerung über die von uns angegebene Haltbarkeitsdauer hinaus möglich. Dies liegt jedoch aufgrund der Individualität der jeweiligen Gegebenheiten im Verantwortungsbereich des einzelnen Verwenders und sollte mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt sein. Die angegebene Lagertemperatur von 0-4 °C muss stets eingehalten werden – optimal wäre eine Lagerung bei 1°C.

Auf der getrockneten Außenschicht des Fleisches hat sich während der Reifung eine Keimflora gebildet. Um eine Verunreinigung des zugeschnittenen Fleisches oder weiterer Lebensmittel zu vermeiden, müssen die Maßgaben der guten Hygienepraxis stets eingehalten werden.

Folgende Schritte sind beim Lagern und Verarbeiten des Dry Aged Beefs zu beachten:

1. Das trockengereifte Fleisch muss so gelagert werden, dass eine Verunreinigung von anderen Lebensmitteln vermieden wird.

2. Das Metzgerpapier ist beim Einlagern des Fleisches umgehend zu entfernen. Beim Verbleib des Pergamentersatzpapiers kann sich Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Fleisches bilden.

3. Beim Portionieren der Steaks sind separate Bretter zu verwenden. Die trockene, dunkle Außenschicht des Fleischstranges ist komplett zu entfernen. Die Abschnitte sind nicht für eine weitere Verwendung geeignet und müssen entsorgt werden.

4. Bei Entfernen der trockenen Außenschicht ist zu beachten, dass der bereits parierte Teil des Fleisches möglichst keinen Kontakt mit Oberflächen (Brettern) hat, die durch den Kontakt mit der Außenschicht verunreinigt sind.

5. Bretter, Arbeitsgeräte (wie Messer), sonstige Oberflächen und Hände sind nach dem Zuschneiden des Dry Aged Beefs gründlich zu reinigen, damit eine Verunreinigung weiterer Lebensmittel vermieden wird.



6. Nach dem Entfernen der äußeren Schicht ist das Fleisch taggleich zu verarbeiten oder alternativ in Vakuumbutel zu verpacken. Durch das Vakuumverpacken sind die Steaks, im Verantwortungsbereich des einzelnen Verwenders und bei entsprechender Kühlung, einige Tage haltbar, jedoch ist zu beachten, dass das Aroma des Fleisches stetig abnehmen wird.

7. Grundsätzlich empfehlen wir eine bedarfsgerechte Verarbeitung und Portionierung des Fleisches, aus einem Reifeschrank / Reiferaum heraus, um eine kontinuierlich hohe Produktqualität zu erzielen.