EST. 2014

# DRY AGER

BUILT FOR BEEF

## EL ORIGINAL

FABRICADO EN ALEMANIA

***ESTO ES LO QUE OCURRE CUANDO UN PADRE, SUS DOS HIJOS Y TODO SU EQUIPO REINTERPRETAN LAS TÉCNICAS DE CARNICERÍA TRADICIONALES DE FORMA MODERNA.***

* * *

# ¿QUÉ ES LA MADURACIÓN EN SECO?

## EL CONCEPTO DE MADURACIÓN EN SECO

El procedimiento de envasado al vacío se convirtió, en la década de los 60, en el camino a seguir para los hosteleros y grandes superficies. La ventaja de este proceso era “la conservación de la humedad”; y que la carne no perdía peso. Era una forma de madurar la carne que salía rentable y que se hacía rápidamente, pero que constituía un cambio en los sabores tradicionales. Este cambio fue aceptado por el gran consumidor, y poco a poco, este se olvidó lo que era el verdadero sabor de la carne.

Las Carnes Maduradas mediante el proceso Dry Age son la última tendencia en alta gastronomía. El procedimiento de maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta v arios factores, entre los que podemos destacar: La temperatura, la humedad y la renovación de aire.

En una buena maduración en seco, sobre la carne se va formando una capa gruesa parecida a una corteza. Es te revestimiento permite mantener el interior de la carne aislado y posibilita que el músculo se convierta en carne e xpresando sus niveles máximos de jugosidad e intensidad de sabor, permitiendo una textura más elegante y delicada, a la v ez que una concentración de sabores, dando como resultado una carne suculenta y un bocado lar go y profundo.

Después de 4 semanas madurando, la carne merma apenas un 7-8% y, después de 6 semanas, aproximadamente un 12%. Este es otro de los atractivos de este ancestral modo de curación.

# CENE ESPLÉNDIDAMENTE

## EL FILETE PERFECTO: CUESTIÓN DE UNA MADURACIÓN PERFECTA

La carne de ternera es perfecta para madurar, especialmente solomillo de novilla recién sacrificada.

La carne se vuelve especialmente tierna por el hecho de que tiene una cobertura grasa considerable y un contenido graso intravascular extremadamente alto. Pero también otros tipos de carne, como el cerdo, carne de caza, aves de corral y pescado pueden ofrecer resultados sensacionales.

Cuando más tiempo pase la carne en la DRY AGER®, más se intensifica el sabor. Durante ese tiempo, la cámara huele a jamón, almizcle, pan recién hecho, escarcha y un poco como calcetines de lana.

El exterior de la carne madurada adquiere un color similar al de la morcilla y se forma una corteza parecida a la del pan. Al finalizar el proceso, se corta la corteza y se deshuesa la carne, o bien se corta en filetes, para poder preparar la carne madurada a la parrilla o a la sartén, tal y como se haría con un filete normal.

La única diferencia es que no tiene nada en común con un filete normal: la textura es más suave, el aroma y gusto tienen notas de nueces y mantequilla. El secreto es el oxígeno, que activa las enzimas naturales de la carne, y el tiempo.

El tiempo transforma la carne en un motor aromático increíble sin que adquiera la más mínima nota metálica.

# NEVERAS PARA MADURAR CARNE

## ORIGINALES PARA USO PRIVADO, COMERCIAL Y GASTRONOMÍA

Nuestra ambición era hacer una nevera asequible con un funcionamiento y aspecto increíbles. Lo hemos conseguido con **DRY AGER®**. El exterior cuenta con un diseño moderno y atemporal, mientras que el interior destaca por su tecnología moderna. Artesanía combinada con alta tecnología.

La carne sin deshuesar madura en la cámara con aproximadamente un 82 % de humedad y una temperatura de 1,5 °C. El control electrónico preciso de **DRY AGER®** que la temperatura se mantendrá constante en todo momento, con la posibilidad de fijarla con incrementos exactos de 0,1 °C.

Además, gracias al sistema HumiControl® integrado, puede regular la temperatura con precisión entre un 60 % y un 90 %. Junto con el sistema DX AirReg®, garantiza un microclima perfecto, un flujo de aire ideal y una esterilización continua en le interior, aunque la temperatura exterior fluctúe. El cristal aislante tintado (vapor metalizado) de la **DRY AGER®**, sostenido por un elegante bastidor de acero inoxidable, protege el valioso contenido de los posibles daños que podría ocasionar la luz UV.

La pérdida de peso de la ternera sin deshuesar al utilizar la **DRY AGER®** es solo de aproximadamente un 7-8 %; a partir de 6 semanas de aproximadamente un 12 %.

**DRY AGER®** no se limita únicamente a madurar carne de ternera. También se puede utilizar para madurar, envejecer y almacenar embutido, jamón y otros tipos de carne. También se puede utilizar para madurar, envejecer y almacenar una cantidad increíble de productos. Aves de corral, cerdo, carne de caza, embutido, jamón, pescado, queso, vino, champán y muchos productos más pueden beneficiarse de la **DRY AGER®**.

***Detalle visual:***
*Dos DX 1000 Premium adosadas*

MADE IN GERMANY



# DRY AGER DX 500® Premium

## ART. N.º. DX0500P – **HASTA 20 KG DE CARNE**

| | |
|---|---|
| **CARCASA** | *Recubrimiento de polvo negro y puerta de acero inoxidable* |
| **CONTENEDOR INTERIOR** | *Poliestireno antibacteriano* |
| **PARED TRASERA INTERIOR** | *Acero negro, acero inoxidable negro cepillado* |
| **PUERTA DE CRISTAL AISLANTE** | *Protección UV, tintado (vapor metalizado)* |
| **DIMENSIONES INTERIORES** | *71,2 x 49,0 x 43,7 cm (Alto x Ancho x Fondo)* |
| **DIMENSIONES EXTERIORES** | *90,5 x 60,0 x 61,0 cm (Alto x Ancho x Fondo)* |
| **CAPACIDAD INTERNA / NETA** | *155 / 134 l* |
| **POTENCIA NOMINAL** | *220-240 V / 50 Hz* |
| **CONSUMO ENERGÉTICO** | *Solo 1,0 kWh / 24 horas incluso con puerta de cristal* |
| **RANGO DE TEMPERATURA** | *0 °C a +25 °C, ajuste electrónico con incrementos de 0,1 °C* |
| **HUMEDAD** | *HUMICONTROL® - control electrónico de humedad, ajustable de 60 % a 90 % (no se requiere toma de agua externa ni depósito de agua)* |
| **FLUJO DE AIRE E HIGIENE** | *DX AirReg® ofrece un flujo de aire perfecto, filtro de carbono activo para aire fresco y esterilización UVC* |
| **ILUMINACIÓN INTERIOR** | *Iluminación DX LED Premium, integrado en las paredes laterales para iluminar los productos expuestos a la perfección. Sin espectro de radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, sin calor directo a la carne.* |
| **CARGA MÁXIMA** | *20 kg* |

**DESESCARCHE AUTOMÁTICO, SEÑALES DE ALERTA VISUALES Y ACÚSTICAS, PUERTA CON CERRADURA BISAGRAS DE PUERTAS INTERCAMBIABLES PARA INSTALACIONES DE PARED O DISPOSITIVO INSTALADO DE FORMA INDEPENDIENTE**

**PREMIOS**

PLUS X AWARD®

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018

DESIGN AWARD 2018

reddot award 2018 winner

MADE IN GERMANY



# DRY AGER DX 1000® Premium

## ART. N.º. DX1000P – **HASTA 100 KG DE CARNE**

| | |
|---|---|
| **CARCASA** | *acero inoxidable* |
| **CONTENEDOR INTERIOR** | *Poliestireno antibacteriano* |
| **PARED TRASERA INTERIOR** | *Acero negro, acero inoxidable negro cepillado* |
| **PUERTA DE CRISTAL AISLANTE** | *Protección UV, tintado (vapor metalizado)* |
| **DIMENSIONES INTERIORES** | *137,1 x 57,8 x 58,7 cm (Alto x Ancho x Fondo)* |
| **DIMENSIONES EXTERIORES** | *165,0 x 70,0 x 74,2 cm (Alto x Ancho x Fondo)* |
| **CAPACIDAD INTERNA / NETA** | *495 / 435 l* |
| **POTENCIA NOMINAL** | *220-240 V / 50 Hz* |
| **CONSUMO ENERGÉTICO** | *Solo 1,8 kWh/ 24 horas incluso con puerta de cristal* |
| **RANGO DE TEMPERATURA** | *0 °C a +25 °C, ajuste electrónico con incrementos de 0,1 °C* |
| **HUMEDAD** | *HUMICONTROL® - control electrónico de humedad, ajustable de 60 % a 90 % (no se requiere toma de agua externa ni depósito de agua)* |
| **FLUJO DE AIRE E HIGIENE** | *DX AirReg® ofrece un flujo de aire perfecto, filtro de carbono activo para aire fresco y esterilización UVC* |
| **ILUMINACIÓN INTERIOR** | *Iluminación DX LED Premium, integrado en las paredes laterales para iluminar los productos expuestos a la perfección. Sin espectro de radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, sin calor directo a la carne.* |
| **CARGA MÁXIMA** | *Hasta 100 kg de carne al corte en estantes o 2-3 lomos con una longitud aproximada de 1,2m.* |

**DESESCARCHE AUTOMÁTICO, SEÑALES DE ALERTA VISUALES Y ACÚSTICAS, PUERTA CON CERRADURA BISAGRAS DE PUERTAS INTERCAMBIABLES PARA INSTALACIONES DE PARED O DISPOSITIVO INSTALADO DE FORMA INDEPENDIENTE**

**PREMIOS**

PLUS X AWARD® · GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018 · iF DESIGN AWARD 2018

**HIGIENE ABSOLTUTA**
GRACIAS AL CONTENEDOR INTERIOR ANTIBACTERIANO, AL FILTRO DE CARBÓN ACTIVO Y A LA ESTERILIZACIÓN UVC.

**PÉRDIDA DE PESO MÍNIMA**
MAX 7-8% TRAS CUATRO SEMANAS DE MADURACIÓN GRACIAS A UN MICROCLIMA AJUSTADO A LA PERFECCIÓN.

**PARÁMETROS PRECISOS**
HUMEDAD Y TEMPERATURA CONSTANTE CON HUMICONTROL® Y DX AIRREG® - SIN TOMA DE AGUA EXTERNA.

* Ternera sin deshuesar

**SABOR REAL**
EL PROCESO DE REFINADO DE LA DRY AGER® CREA UN SABOR INCOMPARABLE.

**TODOTERRENO**
CARNE MADURADA, JAMÓN, SALAMI, EMBUTIDO, QUESO, PESCADO Y MUCHO MÁS.

**CONECTE Y LISTO**
NUNCA HA SIDO TAN FÁCIL MADURAR CARNE: CONECTE EL DISPOSITIVO Y EMPIECE.

**1** *Gracias a la iluminación **DX LED Premium** integrada en las paredes, os productos en exposición de su DRY AGER® disfrutarán de una presentación perfecta. La intensidad lumínica.*

**2** *Los gérmenes y bacterias no tienen ninguna oportunidad gracias al **contenedor interno antibacteriano**. La forma tan sofisticada facilita la limpieza.*

**3** *Gracias a los sistemas **HumiControl®** y **DX AirReg®** integrados, se puede n regular con precisión tanto humedad como temperatura.*

**4** *El **filtro de carbón activo** purifica el aire entrante y garantiza un clima interior estéril.*

**5** *El suelo tiene inclinación en la parte trasera para recoger los líquidos de forma segura. Gracias a los listones.*

**6** ***Pared trasera negra** hecha de acero inoxidable cepillado. El material oscuro mejora la apariencia de la carne y del resto de productos almacenados.*

*„EN LA COCINA SOLO TRABAJO CON DISPOSITIVOS QUE ME CONVENCEN, COMO EN EL CASO DEL DRY AGER: ACABADO DE ALTA CALIDAD, DISEÑO CON CLASE, UNA CARNE MADURADA FANTÁSTICA EN TODO MOMENTO Y CLIENTES ENTUSIASMADOS CON EL RESULTADO“.*

* * *

**TIM MÄLZER**

FAMOSO CHEF EN TV Y AUTOR

*“CON **DRY AGER®** CONSIGO DAR A LA CARNE UN SABOR EXTRAORDINATIO ...*

*AHORA CONSIGO MÁS SABOR Y JUGOSIDAD DANDO LA MADURACIÓN QUE DESEO A MIS PIEZAS DE CARNES DE VACUNO, CERDO, JAMONES O INCLUSO QUESOS.“*

* * *

**RAFA MARTINEZ**

CHEF RESTUTANTE CAN XURRADES

# LA GAMA DRY AGING

## OPCIONES ILIMITADAS EN LA DRY AGER

### CARNE

Gracias al proceso de refinado dentro de la **DRY AGER®**, la carne madurada desarrolla un intenso sabor incomparable. La textura no se puede comparar con una « pieza de carne ordinaria ».

### AVES DE CORRAL

Desde carne de pato a carne de pollo. La carne de ave de corral madurada es muy especial. Esta carne es extremadamente sensible a los gérmenes, pero eso no supone un problema para la tecnología de la **DRY AGER®**.

### QUESO

Lo mejor para madurar queso en la **DRY AGER®** es hacerlo con el queso entero. El alma del queso alcanzará nuevas cotas culinarias. Para este uso, existen estantes de madera especiales disponibles para ambos modelos.

### VINO

Unos niveles ideales de humedad y temperatura son esenciales para almacenar correctamente el vino. Gracias a la humedad ajustable, no existe riesgo de que se contraiga el corcho natural o que aparezca moho. El vino madurará adecuadamente e incluso queda genial.

## JAMÓN

Prepare sus propias delicatessen de jamón de forma sencilla y barata. Jamón de la Selva Negra, jamón serrano y jamón de caza. Panceta, tocino, carne de los Grisones o cecina. No es problema para la **DRY AGER®**.

## EMBUTIDO Y SALAMI

La maduración de embutido requiere condiciones climáticas diversas y muy exigentes en la cámara que se pueden ajustar a conveniencia en la **DRY AGER®**.

## PESCADO

Madurar un pescado perfecto se considera la disciplina suprema, ya que una línea muy fina separa un resultado perfecto de un producto incomestible. Gracias al **DRY AGER®** dispone de un aliado fiable que no le decepcionará. Dependiendo del tipo de pescado y del contenido graso, el tiempo de maduración varía desde unos pocos días hasta unas pocas semanas. El resultado son una textura y un aroma indescriptibles

# DISEÑADO DE PRINCIPIO A FIN

## NUESTROS ACCESORIOS IMPRESCINDIBLES

### COLGADOR
Lomos, jamones y otros productos se pueden colgar con un gancho de forma S. Gracias a los surcos para las rejillas integrados en el dispositivo, puede regular la altura de los colgadores. Mientras madura, el producto está colgado perfectamente en la **DRY AGER®** y disfruta de un flujo de aire perfecto.

### ESTANTE
Los cortes de carne y los productos más pequeños pueden depositarse en horizontal sobre un estante para su maduración. Además, hay medios estantes que solo requieren la mitad de profundidad. Ideales para colgar lomos completos en la parte trasera y piezas más pequeñas en los estantes.

### ESTANTE PARA EMBUTIDO Y JAMÓN
Estante práctico para embutidos, salami y jamón. La forma de la parrilla 2 en 1 es perfecta para colgar los embutidos del hilo o por parejas.

### GANCHO DE FORMA S / GANCHO GIRATORIO
Perfectos para colgar piezas de carne grandes o pequeñas en la **DRY AGER®** de forma profesional.

### JUEGO DE BLOQUES DE SAL SALTAIR
Sal real para un sabor más intenso y ayudar a conseguir una regulación de la humedad óptima en la **DRY AGER®**. Dado el estupendo aspecto de la sal, los juegos de sal Saltair son un elemento imprescindible de su nevera de maduración.

### BANDEJA DE SAL SALTAIR
Bandeja de acero inoxidable para dar cabida a los bloques de sal Saltair para recoger el líquido salino y tener un espacio de trabajo limpio.

### SISTEMA DE PARED DE SAL DXLED
El panel LED se instala en la pared trasera de la **DRY AGER®** e imita la apariencia de una pared de sal. Cambie el color de la iluminación con el mando a distancia.

### PODIO DE EXPOSICIÓN
Podio metálico para una presentación del producto perfecta. Gracias a la base, la **DRY AGER®** está a la altura de los ojos para llamar la atención sobre la maravillosa carne expuesta.

### LIMPIADOR ESPECIAL DRY AGER
Limpiador concentrado ecológico para cualquier **DRY AGER®**. Elimina la suciedad más difícil y desinfecta las superficies. Imprescindible para tener un lugar de trabajo esterilizado.

### ETIQUETAS PARA CARNE
Etiquetas de plástico reutilizables para su uso en carne. Las etiquetas se pueden insertar directamente en la carne gracias a los pinchos incluidos.

*Más accesorios a su disposición:*
*www.dry-ager.com/es*

# DRY AGING CHAMBERS AND PRODUCTION UNITS

## CÁMARAS DE MADURACIÓN PERSONALIZADAS CON UNIDADES REFRIGERADORAS

¡Piense a lo grande! Nunca fue tan fácil producir grandes cantidades de carne, jamón o salami delante de sus clientes.

Gracias a su gama de cámaras de maduración, **DRY AGER®** ofrece soluciones específicas para los clientes disponibles en pasos de 10 cm, desde 100 c 100 cm hasta 600 x 600 cm (ancho x fondo), así como en diferentes alturas.

¡Hechas para usted! Elija entre diferentes conceptos y superficies, colores y equipamiento de interior, así como las técnicas de maduración deseadas y el controlador. Nuestros expertos le ayudarán a crear la solución de maduración más adecuada a sus necesidades.

¿Cuenta ya con una cámara frigorífica o una celda de refrigeración y le interesaría una unidad refrigeradora **DRY AGER®**? ¡Perfecto!

**DRY AGER®** ofrece unidades de maduración muy eficientes listas para conectar que se pueden añadir a cualquier cámara frigorífica existente. Dependiendo del entorno estructural, hay soluciones de techo y por separado disponibles.

Como siempre, no es necesaria una toma de agua y se produce una pérdida de peso mínima de un máximo del 10 % tras 4 semanas con carne sin deshuesar.

**DRY AGER®**: tan individualizado como sus necesidades.

MADE IN GERMANY



# CÁMARA DE MADURACIÓN ACCESIBLE

## TAN INDIVIDUALIZADO COMO SUS NECESIDADES

| | |
|---|---|
| CARCASA | *Cristal aislante y elementos de la celda revestidos en polvo de metal, panel de puerta bloqueable de serie* |
| SUELO | *Acero inoxidable antideslizante y otras superficies disponibles* |
| DIMENSIONES | *De 100 x 100 cm a 600 x 600 cm en incrementos de 10 cm* |
| ALTURAS DISPONIBLES | *211, 226, 241 o 271 cm* |
| VOLTAJE | *220-240 V* |
| RANGO DE TEMPERATURA | *Ajuste electrónico en pasos de 0,1 °C, 0 °C a 25 °C* |
| HUMEDAD | *HUMICONTROL® - control electrónico de humedad, ajustable de 60 % a 90 % (no se requiere toma de agua externa ni depósito de agua)* |
| FLUJO DE AIRE E HIGIENE | *DX AirReg® flujo y velocidad de aire y esterilización UVC.* |
| PÉRDIDA DE PESO MÍNIMA | *Tras 4 semanas, solo un 10 % en lomos enteros sin deshuesar* |
| ILUMINACIÓN INTERIOR | *Iluminación DX LED Premium, integrado en las paredes laterales para iluminar los productos expuestos a la perfección. Sin espectro de radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, sin calor directo a la carne.* |

DESESCARCHE AUTOMÁTICO, SEÑALES DE ALERTA VISUALES Y ACÚSTICAS, PUERTA CON CERRADURA BISAGRAS DE PUERTAS INTERCAMBIABLES PARA INSTALACIONES DE PARED O DISPOSITIVO INSTALADO DE FORMA INDEPENDIENTE

### TECNOLOGÍA DISPONIBLE PARA CÁMARAS DE MADURACIÓN

| | |
|---|---|
| MODELO A | *Unidad de techo lista para instalar, véase página siguiente* |
| MODELO B | *Sistema separado, listo para que lo instale un ingeniero de refrigeración* |

MADE IN GERMANY



# UNIDADES REFRIGERADORAS PARA MADURAR CARNE

## PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS YA EXISTENTES

| | |
|---|---|
| **CARCASA** | *Gris, recubrimiento de polvo* |
| **VOLTAJE** | *220-240 V* |
| **RANGO DE TEMPERATURA** | *Ajuste electrónico en incrementos de 0,1 °C: 0 °C a +25 °C* |
| **HUMEDAD** | *HUMICONTROL® - control electrónico de humedad, ajustable de 60 % a 90 % (no se requiere toma de agua externa ni depósito de agua)* |
| **FLUJO DE AIRE E HIGIENE** | *DX AirReg® ofrece un flujo y velocidad de aire perfectos y esterilización UVC.* |
| **PÉRDIDA DE PESO MÍNIMA** | *Tras 4 semanas, solo un 10 % en lomos enteros sin deshuesar* |

**DESESCARCHE AUTOMÁTICO, EVAPORACIÓN DE CONDENSACIÓN AUTOMÁTICA, ALARMAS VISUALES Y ACÚSTICAS**

**MODELOS DISPONIBLES**

### UNIDADES REFRIGERADORAS PARA MADURAR DX 6000 PREMIUM

*Art. N.º. DX6000 para hasta 10 m³ de capacidad*
*Potencia de refrigeración 1000 W consumo nominal 680 W / 16 A dimensiones 400 x 700 x 900 mm*

### UNIDADES REFRIGERADORAS PARA MADURAR DX 7000 PREMIUM

*DX7000 para hasta 16 m³ de capacidad*
*Potencia de refrigeración 1800 W consumo nominal 1260 W / 16 A dimensiones 500 x 860 x 1000 mm*

### UNIDADES REFRIGERADORAS PARA MADURAR DX 8000 PREMIUM

*DX8000 para hasta 24 m³ de capacidad*
*Potencia de refrigeración 2300 W consumo nominal 1800 W / 16 A dimensiones 500 x 860 x 1000 mm*

# FAQ

## DRY AGING

### ¿QUÉ PRODUCTOS SE PUEDEN MADURAR EN LA DRY AGER®?

Las carnes rojas, como la ternera, el cerdo, el cordero y la caza, son las más aptas para madurar. Pero también la carne de aves de corral, pescados o quesos. También puede preparar su propio jamón o embutidos y refinarlos en la **DRY AGER®**.

### ¿QUÉ PERDIDA DE PESO SE SUFRE DURANTE LA MADURACIÓN?

La sofisticada tecnología de la **DRY AGER®** garantiza una pérdida mínima: un lomo de ternera completo pierde un 7-8 % tras 4 semanas y un 12 % tras 6 semanas. La carne de cerdo pierde un 9- 10 % tras 3 semanas, baja comparada con otros productos y técnicas disponibles.

### ¿DÓNDE PUEDO CONSEGUIR CARNE FRESCA PARA LA DRY AGER®?

Compre carne no madurada de un matadero o carnicero de confianza. También en nuestra tienda en línea (¡solo en Alemania!).

### ¿QUÉ DEBO SABER CUANDO QUIERA COMPRAR CARNE?

La carne debe ser absolutamente fresca y, cuando la compre, no deben haber pasado más de cinco días desde el sacrificio del animal. En general, es importante elegir carne de animales criados correctamente: recomendamos animales que se hayan podido mover suficientemente y, si es posible, que no coman forraje. La carne marmoleada de novillas (terneras jóvenes que no hayan parido) da el mejor resultado. Sin embargo, un buey más viejo o una vaca muy vieja (12 - 15 años) también son una elección excelente.

### ¿POR QUÉ LA MAYORÍA DE LA CARNE EXPUESTA EN LA DRY AGER ES UN LOMO COMPLETO O MEDIO DE TERNERA?

De toda la ternera, los músculos de la espalda son los que más mejoran con la maduración. Cuanto más grande la pieza, menos restos se cortarán después. Además, el hueso impide que el lomo se seque por dos lados y el otro lado lo cubre la capa de grasa.



## DRY AGING FRIDGE

### ¿PUEDE LA DRY AGER® MEJORAR LA CALIDAD DE CUALQUIER CARNE?

No. La **DRY AGER®** mejora la carne buena y convierte la carne buena en algo excelente. De donde no hay no se puede sacar.

### ¿POR QUÉ ES TAN LENTA LA MADURACIÓN?

La maduración es un proceso natu-ral oxidativo y enzimático. Funciona mejor si se deja el producto tranquilo durante semanas a una temperatura de 1,5ºC. Las pruebas a temperaturas más altas y con circulación de aire fuerte demuestran que el proceso se acelera, pero el sabor decepciona.

### ¿ES SEGURO MADURAR CARNE DURANTE SEMANAS EN LA DRY AGER®?

En una nevera pro-fesional como la DRY AGER ® el proceso es inocuo. Las muestras de laboratorio tomadas durante el desarrollo de la **DRY AGER®** confirmaron la inocuidad sensorial y que la distribución y consumo tras 10 semanas son seguros.

### ¿SE PUEDEN SEGUIR AÑADIENDO PRODUCTOS AL DRY AGER®?

Ningún problema. En teoría, en un dispositivo puede madurar 4 lomos diferentes en diferentes etapas de maduración. También diferentes tipos de carne, como cerdo, cordero o carne de caza. Sin embargo, no se recomienda mezclar con carne de aves de corral, pescado o queso.

### ¿SE PUEDE USAR LA DRY AGER® COMO NEVERA NORMAL?

La **DRY AGER®** es una unidad profesional para madurar y refinar carne y para producir jamones y embutidos perfectos. Sin embargo, su tecnología para refrigerar y almacenar alimentos es muy superior a la de la mayoría de neveras convencionales en términos de esterilidad y almacenamiento climatizado, por lo que, por ejemplo, verduras y hierbas se mantienen frescas en la DRY AGER® durante un período especialmente prolongado.

***Más preguntas frecuentes a su disposición:***
*www.dry-ager.com/es*

# EL SEMINARIO DRY AGER

## CON LUCKY MAURER Y MUCHOS MÁS

CONTENIDO DEL CURSO

### TERNERA MADURADA
Conozca el el proceso y refinamiento del método Dry Aging.
La interrelación entre temperatura, humedad y tecnología.

### CORTES B & C
Un corte de ternera tiene más de tres niveles de calidad. Buscamos los deniminados cortes B y C, los cortes de mayor calidad más allá del filete.

### CORTE DE UN SOLOMILLO DE VACUNO COMPLETO
Se corta un solomillo de ternera madurada perfecto en estilo alemán y americano. ¿Qué es un Porterhouse, un T-Bone y un Cotes de Boeuf?

### CRUCE DE DIFERENTES RAZAS Y NIVELES DE MADURACIÓN
Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, etc. Qué sabor tienen las diferentes razas de vacuno en diferentes niveles de maduración y preparación, desde el Sous Vide a una parrilla infrarroja a 800 °C.

### LA GUARNICIÓN PERFECTA PARA TERNERA MADURADA
Una pequeña selección de recetas como guarnición para el filete perfecto. Mantequilla a las finas hierbas, chimichurri, salsa, mojo, salsa BBQ y mucho más.

### INFORMACIÓN ÚTIL SOBRE RAZAS EXÓTICAS
Conozca la crianza de las razas de vacuno más exclusivas del mundo y sepa más sobre la raza, su genética, la crianza, los cruces y sobre los propietarios de estas Wagyus & Black Angus.

### ESPECIAL SOBRE TECNOLOGÍA DE MADURACIÓN
Los expertos en maduración de Landig & Lava están siempre a mano para responder a sus preguntas sobre el DRY AGER®.

***Encontrará todas las fechas en línea en:*** *www.dry-ager.com/es*
El contenido del curso puede variar ligeramente entre seminarios.

*„EL DRY AGER ES ASOMBROSO, SABEN DE QUÉ HABLAN, QUEDA ESTUPENDO ENTRE BASTIDORES“.*

***Gran competencia en maduración de carne***
*Todas las preguntas tendrán respuesta.*

# EXPERTOS EN MADURACIÓN

## PROFESIONALES PARA CUALQUIERE PREGUNTA SOBRE CARNE O MADURACIÓN

¡Madurar carne nos fascina! El DRY AGER® nos permite elaborar especialidades culinarias a partir de materias primas excelentes. Es algo que nos enorgullece día a día.

Por eso queremos compartir nuestro entusiasmo y experiencia con nuestros clientes. Nuestros trabajadores son carniceros cualificados, técnicos alimentarios y maestros de la barbacoa y amantes de la carne. En resumen: expertos en maduración. Nos tomamos muy en serio nuestra vocación de servicio. Estamos para ayudar con cualquier problema o pregunta sobre el **DRY AGER®** y la maduración. Tenemos ganas de conversar con usted.

*„SOLO PUEDE HABER UNA CARNE:*
*TERNERA MADURADA.*
*POR ESO, SOLO PUEDE HABER UNA NEVERA: NUESTRA DRY AGER. PARA CASA, PARA SIEMPRE, PARA USTED“*

* * *

## BEEF! MAGAZINE

REVISTA DE REFERENCIA
SOBRE CARNE EN ALEMANIA

***Inventores y CEOs***
*Aaron & Christian Landig*



# LA HISTORIA DE DRY AGER

## UNA EMPRESA FAMILIAR CON TRADICIÓN

Cada idea, cada paso futuro empieza con una visión.

Incluso de joven, Manfred Landig era conocido por no conformarse con cómo eran las cosas. Como cazador apasionado y técnico de refrigeración, trabajó en nuevas soluciones de refrigeración y embalaje, para lo cual desarrolló soluciones únicas. De este modo se depositó en Alemania la piedra angular de una empresa en rápida evolución.

Christian y Aaron, hijos de Manfred Landig, han construido neveras en la empresa de sus padres desde pequeños. Tras estudiar, hacer un master y adquirir experiencia profesional, ambos hermanos volvieron. Con un objetivo en mente: revolucionar la maduración de carne. Desde ese momento han sido insuperables.

Christian y Aaron han tenido que empezar de cero. No hay fuentes fiables sobre qué es o qué hace la maduración de carne. Tras varios años de investigación y desarrollo, los hermanos consiguieron completar su nevera de maduración DRY AGER® y la presentaron al resto del mundo. ¡La respuesta ha sido extraordinaria!

La DRY AGER® es imparable y está disponible en todo el mundo. En la actualidad cuentan con socios comerciales en más de 60 países. Se ha fijado el rumbo para el futuro. Actualmente, Christian y Aaron Landig dirigen la empresa juntos con Andreas, su hermano pequeño. Por cierto, trabajan constantemente para desarrollar productos nuevos. Esta empresa de tradición familiar, situada en el sur de Alemania, sigue manteniendo el carácter manufacturero del pasado.

Son personas que echan una mano a sus clientes y dan lo mejor que tienen,

## DTIEMPO Y ATENCIÓN DEDICADOS A SEGUIR EL CURSO DE LA NATURALEZA

* * *

# DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Brunetti Hermanos SRL — Representante de DRY AGER Manufacture
Rosario, Santa Fe, Argentina — +54 9 341 5188700
ventas@brunettihermanos.com — www.dryager.com.ar

* * *

Marcas Registradas o pendientes de Landig + Lava GmbH & Co. KG:
Logo DRY AGER, DryAger, DX 500, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir
© 11/2020