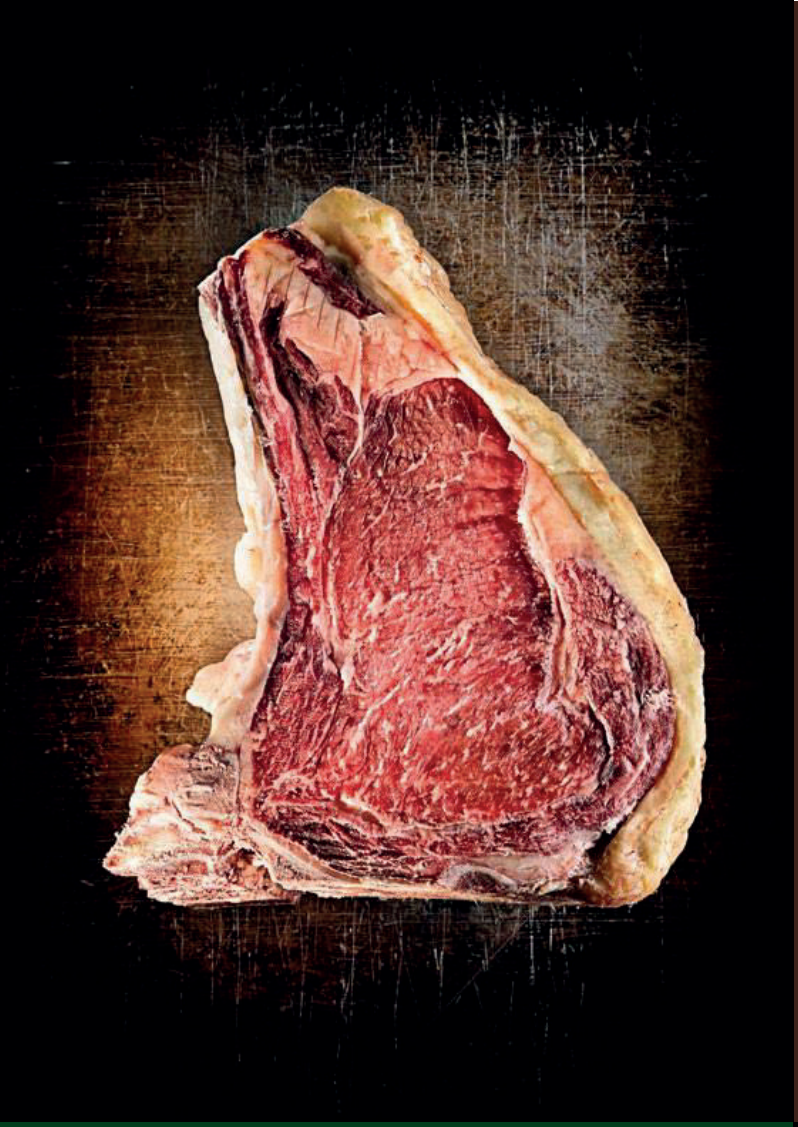
VAKSLAGERIJ
EPPINK
SINDS 1920

DRY-AGED BEEF



Het principe

WAT TIJD KRIJGT...

Dry Aging – hoge kunst in vleesveredeling

Rundvlees heeft rijping nodig. En rijping heeft tijd nodig. Dry Aging – vertaald "droge rijping" – is de traditionele methode, om vlees buitengewoon mals en smaakintensief te laten rijpen. Kennis die al tientallen jaren voorhanden is en het vlees de hoogstdenkbare trap van verdeling doet bereiken.

Een perfecte steak heeft niets anders nodig dan tijd en de juiste omstandigheden, ouderwets en tegelijk helemaal passend in deze tijd. Het droog-rijpen van vlees is de oudst bekende methode van rijping. Daartoe wordt het vlees in de been gedurende de gewenste (nodige) tijd onder gecontroleerde omstandigheden van temperatuur, luchtvochtigheid en luchtkwaliteit weggehangen. Niet in luchtdicht plastic verpakt, maar juist zoals het vlees het het liefste heeft: zodat het kan ademen.

Als dank voor tijd en gelegenheid om op deze manier te mogen rijpen schenkt het vlees ons het beste. Intensief aroma, geconcentreerde smaak en een consistentie die niets meer met 'normaal' vlees te maken hebben. Geen wonder dat kenners Dry-Aged-beef met "Koningsklasse onder de steaks" betitelen.

Het product

UITGERIJPT en HUISGERIJPT

De dry age rijpingskast voor de vleesspecialist, gastronomie en zelfs private liefhebber

De missie was en is: Een betaalbare professionele vol-automatische rijpingskast te ontwikkelen, die er precies zo uitziet als hij werkt. Dat is gelukt!
Een tijdloos modern design van buiten en moderne betrouwbare techniek van binnen. Handwerk ontmoet high-tech.

Het vlees rijpt in de been in de Dry Ager bij een luchtvochtigheid van ca. 85% en een temperatuur van 2 C. De nauwkeurige (+/- 0,1 C.) besturing biedt betrouwbare controle van en constant gehouden klimaat.

Ook de luchtvochtigheid wordt door nauwkeurige HumiControl geregeld tussen 60 % en 90 %. Dat zorgt er samen met het luchtregelingssysteem voor dat zelfs bij grote schommelingen in de omgevingstemperatuur dat het micro-klimaat in de Dry Ager perfect geregeld blijft.

Om de waardevolle, zelfs kostbare inhoud te beschermen tegen UV-straling is de in roestvrij edelstaal gevatte isolerende beglazing gemetaliseerd getint.

Het gewichtsverlies bij rundvlees bedraagt door de rijping in de been na vier weken ca. 7-8% en na zes weken ca. 12%.

De Dry Ager kan echter meer dan perfect rundvlees rijpen. De Dry Ager kan ook worden gebruikt voor het gecontroleerd narijpen van droge worst, rauwe ham en andere vleesproducten.

Het resultaat

DELICATESSEN

De perfecte steak, vraagt om de perfecte timing.

Het rundvlees dat het beste geschikt is voor droog-rijpen, is het rugstuk van een versgeslachte vaars. Dat vlees bereikt een meer dan buitengewone malsheid , vooral omdat het voorzien is van een stevige vetbedekking en een hoog intramusculair vetaandeel bevat.

Hoe meer tijd een stuk vlees in de Dry Ager doorbrengt, des te intensiever wordt de smaak. Gedurende deze tijd komen geuren vrij die doen denken aan droge ham, muskus en gist.

Het droog gerijpte vlees wordt uitwenig zwart als bloedworst en hard als een broodkorst. Bij verkoop of bereiden snijdt u de droge randen er af, ontbeent u het vlees en kunt u het vlees bereiden op de grill of in de pan zoals u een normale steak bereidt.

Maar, niet vergelijkbaar met een normale steak, geur en smaak doen denken aan noten en boter. Het geheim is de zuurstof en de tijd die samen de natuurlijke enzymen van het vlees hebben bewerkt. De tijd heeft de zuurstof de gelegenheid gegeven om een volkomen afgerond aromapakket te ontwikkelen, zonder daarbij een metalige bijsmaak te veroorzaken.

Dit levert een product op met een aantoonbare meerwaarde, die door kenners wordt (h)erkend en zich graag laat betalen.

De unieke kenmerken

CONSTANTE LUCHTVOCHTIGHEID
zonder wateraansluiting
dankzij de
HUMICONTROL

MINIMAAL GEWICHTSVERLIES
*7-8 % na 4 weken**
Dankzij perfect gereguleerd
MIKROKLIMA

OPTIMALE LUCHTKWALITEIT
door de uitgekiende DX-luchtregulering
optimale luchtcirculatie met
koolstoffilter en ontkieming

(* Rundvlees in de been)

ENJOY
THE LITTLE
THINGS

Technische info

DRY AGER DX 500

Uitwendige omkasting	: roestvrij edelstaal
deur	: isolatieglas, gemetaliseerd in roestvrij edelstalen frame naar keuze DIN-links- of DIN-rechtsdraaiend sluitend middels magneetbandsluiting optioneel afsluitbaar
verlichting	: UV-vrije LED-verlichting
afmetingen inwendig	: 71x54x43 cm (hxbxd)
uitwendig	: 90x60x61 cm. (hxbxd)
inhoud bruto	: 147 liter
netto	: 132 liter
belading	: hangwerk max. 40 kg per drager legroosters max. 40 kg per rooster,
leeg gewicht	: 90 kg.
werkspanning	: 230 V
vermogen	: 250Watt (1 Amp/50hz)
temperatuurregeling	: elektronisch instelbaar in stappen van 0,1°C. van 0 - 25°C.
luchtvochtigheid	: elektronisch instelbaar tussen 60 en 90% (geen wateraansluiting nodig)
bewaking	: middels optisch en akoustisch alarm
luchtbeweging	: geoptimaliseerd middels DX-luchtregeling
luchtkwaliteit	: geoptimaliseerd middels koolstoffilter en UVC-ontkieming
ontdooiing	: automatisch, automatische dooiwaterverdamping
plaatsing	: in te bouwen op wandsteun

Technische info

DRY AGER DX 1000

Uitwendige omkasting	: roestvrij edelstaal
deur	: isolatieglas, gemetaliseerd in roestvrij edelstalen frame naar keuze DIN-links- of DIN-rechtsdraaiend sluitend middels magneetbandsluiting optioneel afsluitbaar
verlichting	: UV-vrije LED-verlichting
afmetingen inwendig	: 138x54x56 cm (hxbxd)
uitwendig	: 165x70x75 cm. (hxbxd)
inhoud bruto	: 478 liter
netto	: 435 liter
belading	: hangwerk max. 80 kg per drager legroosters max. 40 kg per rooster,
leeg gewicht	: 90 kg.
werkspanning	: 230 V
vermogen	: 250Watt (1 Amp/50hz)
temperatuurregeling	: elektronisch instelbaar in stappen van 0,1°C. van 0 - 25°C.
luchtvochtigheid	: elektronisch instelbaar tussen 60 en 90% (geen wateraansluiting nodig)
bewaking	: middels optisch en akoustisch alarm
luchtbeweging	: geoptimaliseerd middels DX-luchtregeling
luchtkwaliteit	: geoptimaliseerd middels koolstoffilter en UVC-ontkieming
ontdooiing	: automatisch, automatische dooiwaterverdamping
plaatsing	: in te bouwen op onderstel

VAKSLAGERIJ EPPINK SINDS 1920

Vakslagerij Eppink • Rapenburg 27 • 7161 EB Neede • **T.** 0545-295337
W. www.vakslagerijeppink.nl • **E.** info@vakslagerijeppink.nl

WWW.DRYAGER-STORE.NL

HOME IS
WHERE THE
BEEF IS