



[www.facebook.com/eppers.gewuerze](http://www.facebook.com/eppers.gewuerze)

# INFO DER WOCHE



## DRY AGING DIE HOHE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG

**Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit.**

Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen.

Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat.

Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

Dazu passend haben wir ein spezielles Dry-Aged Steakgewürz mit edlem Fleur de Sel entwickelt.

Durch das frische Vermahlen mittels der Twist 'n' Spice Gewürzmühle wird der besondere Geschmack dieses wertvollen Fleisches raffiniert unterstrichen. Sie finden es natürlich hier in unserem Onlineshop.

**Sie werden begeistert sein.**