EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

DAS KOMMT DABEI HERAUS, WENN EIN VATER, SEINE ZWEI SÖHNE UND IHRE ENGAGIERTEN MITARBEITER ALTE METZGER-TRADITION NEU DENKEN

***

EIN ZUHAUSE FÜR BESTES FLEISCH UND BESTES FLEISCH FÜR ZUHAUSE

WAS LANGE REIFT …

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.

AUSGEREIFT HAUSGEREIFT

Der DRY AGER Fleischreifeschrank für Privat und Gewerbe.

Unsere Mission: Einen bezahlbaren Vollreife-Profischrank zu entwickeln, der genauso gut aussieht wie er arbeitet. Das ist uns mit dem **DRY AGER** gelungen. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft High-Tech.

Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 85 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C. Die präzise elektronische Steuerung des **DRY AGER** gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann.

Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank *HumiControl* hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten *DX AirReg* System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung.

Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem eleganten Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre des **DRY AGER** getönt (metallbedampft).

Der Gewichtsverlust bei Rindfleisch durch die Reifung am Knochen beträgt nach 4 Wochen Reifezeit im **DRY AGER** nur ca. 7-8 % und nach 6 Wochen ca. 12 %.

Der **DRY AGER** eignet sich aber nicht nur für die Herstellung von Dry Aged Beef. Er kann auch zum Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden.

DELIKAT ESSEN

Das perfekte Steak – eine Frage des perfekten Timings.

Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird außerordentlich zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und besonders hohen intramuskulären Fettanteil hat.

Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im **DRY AGER** Reifeschrank verbringt, desto intensiver der Geschmack. In dieser Zeit duftet es im Trockenreifeschrank nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif und ein bisschen nach Wollsocken.

Das Dry Aged Fleisch wird außen schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste. Schließlich wird diese dunkle Kruste weggeschnitten, das Fleisch vom Knochen gelöst oder in Steaks gesägt und das Dry Aged Beef auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – wie ein normales Steak.

Nur, dass es nichts mit einem normalen Steak gemeinsam hat: Die Konsistenz ist fest, Duft und Geschmack erinnern an Nuss und Butter. Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt – und Zeit.
Zeit, die das Fleisch zu einem vollkommen runden Aromenkraftpaket gemacht hat, ohne auch nur den Hauch einer metallischen Note.

KONSTANTE LUFTFEUCHTIGKEIT
OHNE WASSERANSCHLUSS,
OHNE WASSERBEHÄLTER
DANK ***HUMICONTROL***

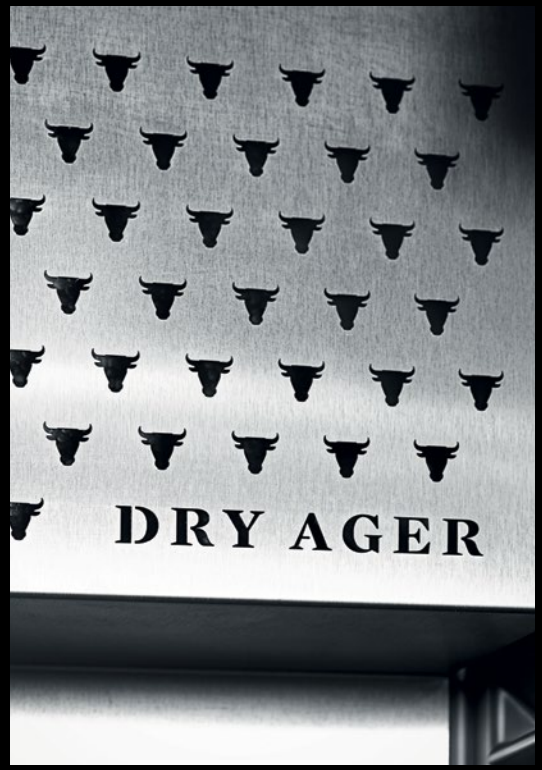
MINIMALER GEWICHTSVERLUST *VON*
MAX. 7-8 % NACH 4 WOCHEN REIFUNG DURCH*
PERFEKT ABGESTIMMTES **MIKROKLIMA**

OPTIMALE LUFTQUALITÄT *DURCH*
DX AIRREG: *OPTIMALE LUFTSTRÖMUNG,*
AKTIVKOHLEFILTER & UVC-ENTKEIMUNGSBOX

(* RINDFLEISCH AM KNOCHEN)

UVC ENTKEIMUNGSEINHEIT -
EINZIGARTIG & NUR IM DRY AGER
(GESETZLICH GESCHÜTZT).

SALTAIR SALZBLÖCKE FÜR NOCH MEHR
GESCHMACK & EINE ANSPRECHENDE PRÄSENTATION.



„ES KANN NUR EIN FLEISCH GEBEN:
RINDFLEISCH, DRY AGED.
UND DAFÜR KANN ES NUR EINEN
KÜHLSCHRANK GEBEN:
UNSEREN **DRY AGER**.

FÜR ZUHAUSE, FÜR IMMER, FÜR SIE!“

* * *

BEEF!

„ICH SETZTE NUR GERÄTE EIN, VON DENEN ICH VOLL ÜBERZEUGT BIN UND DAS IST BEIM **DRY AGER** *ZU 100 % DER FALL: HOCHWERTIGE VERARBEITUNG, EIN KLASSE DESIGN, TOP REIFE-ERGEBNIS UND BEGEISTERTE KUNDENFEEDBACKS“*

* * *

TIM MÄLZER

„DER **DRY AGER** *IST DIE EINZIGE MÖGLICHKEIT UNSER FLEISCH NOCH BESSER ZU MACHEN … ES GIBT KEINE ALTERNATIVE! WIR SIND GLÜCKLICH MIT LANDIG EINEN PARTNER GEFUNDEN ZU HABEN, DER UNSEREN QUALITÄTSANSPRUCH TEILT UND GENAU SO UMSETZT WIE WIR UNS ES IMMER GEWÜNSCHT HABEN!“*

* * *

LUDWIG MAURER

HOME IS
WHERE THE
BEEF IS

DRY AGER DX 1000 – *Für bis zu 100 Kg Fleisch*

GEHÄUSE AUSSEN – *Edelstahl rostfrei*
ISOLIERGLASTÜRE – *UV-Schutz, getönt (metallbedampft)*

INNENMASSE – *138 x 54 x 56 cm (H x B x T)*
AUSSENMASSE – *165 x 70 x 75 cm (H x B x T)*
BRUTTO-/NETTOINHALT – *478 / 435 Liter*
SPANNUNG – *230 V*
STROMVERBRAUCH – *trotz Glastüre nur 1,7 KWh / 24 Std*
TEMPERATURBEREICH – *elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
HUMICONTROL – *Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 %*
(kein Wasseranschluss erforderlich)
DX AIRREG – *Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung*
GERINGER GEWICHTSVERLUST – *Reifung von Rindfleisch am Knochen nach 4 Wochen nur ca. 7-8 %*
LED INNENBELEUCHTUNG DX – *Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.*

ABTAUAUTOMATIK, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNGEN
ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜRANSCHLAG WECHSELBAR
INTEGRIERFÄHIG ODER ALS STANDGERÄT AUFSTELLBAR

MAXIMALE BELADUNG – *Bis zu 100 kg in Form von Cuts auf den Rosten oder 2-3 Rückenstränge mit je bis zu 1,2 m Länge*
MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO GEHÄNGE – *80 kg (maximale Beladung beachten)*
MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO ROST – *bis zu 40 kg (maximale Beladung beachten)*

AWARDS

PLUS X AWARD
2017 ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
Funktionalität

GERMAN DESIGN AWARD NOMINEE 2017

DER KLEINE FÜR GROSSEN GESCHMACK

DRY AGER DX 500 – *Für bis zu 20 Kg Fleisch*

GEHÄUSE AUSSEN – *Schwarz pulverbeschichtet und Türe Edelstahl rostfrei*
ISOLIERGLASTÜRE – *UV-Schutz, getönt (metallbedampft)*

INNENMASSE – *71 x 50 x 43 cm (H x B x T)*
AUSSENMASSE – *90 x 60 x 61 cm (H x B x T)*
BRUTTO-/NETTOINHALT – *147 / 132 Liter*
SPANNUNG – *230 V*
STROMVERBRAUCH – *trotz Glastüre nur 1,0 KWh / 24 Std*
TEMPERATURBEREICH – *elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
HUMICONTROL – *Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 %*
(kein Wasseranschluss erforderlich)
DX AIRREG – *Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung*
GERINGER GEWICHTSVERLUST – *Reifung von Rindfleisch am Knochen nach 4 Wochen nur ca. 7-8 %*
LED INNENBELEUCHTUNG DX – *Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.*

ABTAUAUTOMATIK, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNGEN
ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜRANSCHLAG WECHSELBAR
INTEGRIERFÄHIG ODER ALS STANDGERÄT AUFSTELLBAR

MAXIMALE BELADUNG – *ca. 20 kg*
MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO GEHÄNGE – *40 kg (maximale Beladung beachten)*
MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO ROST – *40 kg (maximale Beladung beachten)*

AWARDS

PLUS X AWARD
2017 ausgezeichnet für:
High Quality
Design
Bedienkomfort
Funktionalität

GERMAN DESIGN AWARD NOMINEE 2017

ZU ENDE GEDACHT

Unser Zubehör.

ZUBEHÖR DX 1000

DX0010 EDELSTAHL-GEHÄNGE
Bis 80 kg belastbar. Pro Gehänge bis zu 2 Rückenstränge möglich.

DX0015 HALBER EINSCHIEBEROST ZUR UNTERTEILUNG
Ideal um hinten ganze Rücken zu hängen, bis 25 kg belastbar

DX0020 EINSCHIEBEROST ZUR UNTERTEILUNG – *Bis 40 kg belastbar*

DX0055 SALTAIR SALZBLOCK SET 4-ER

DX0070 SALTAIR EDELSTAHL-SALZWANNE FÜR BODEN
Passgenau für das 4-er Salzblock-Set (DX0055)

DX0080 UNTERGESTELL MATTSCHWARZ
Aus stabilem Metall, pulverbeschichtet, höhenverstellbar

DX0060 DX-LED SALZWAND SYSTEM
Innovative Rückwandlösung, fertig installiert, über 10 Lichtfarben

ZUBEHÖR DX 500

DX0012 EDELSTAHL-GEHÄNGE – *Bis 40 kg belastbar, max. 2 Gehänge pro Ebene*

DX0025 EINSCHIEBEROST ZUR UNTERTEILUNG – *Bis 40 kg belastbar*

DX0028 BODENROST FÜR MAXIMALE RAUMNUTZUNG – *Bis 20 kg belastbar*

DX0058 SALTAIR SALZBLOCK SET 2-ER

DX0075 SALTAIR EDELSTAHL-SALZWANNE FÜR BODEN
Passgenau für das 2-er Salzblock-Set (DX0058)

DX0078 WANDHALTERUNG – *Zur einfachen Montage an einer tragfähigen Wand*

ZUBEHÖR DX 500 & DX 1000

DX0040 ETIKETTEN ZUR BESCHRIFTUNG *(Set mit 20 Stück) mit Nylonfaden*

DX0090 S-HAKEN EDELSTAHL – *Belastbarkeit bis zu 100 kg (160 x 8 mm)*

DX0095 DREHHAKEN EDELSTAHL – *Belastbarkeit bis zu 100 kg (180 x 8 mm)*

DX0100 UVC-ERSATZBIRNE – *Für jährlichen Wechsel*

DX0110 AKTIVKOHLEFILTER-EINSATZ – *Für jährlichen Wechsel*

EDELSTAHL-GEHÄNGE, ART. NR. DX0010

DREHHAKEN EDELSTAHL, ART. NR. DX0095

ETIKETTEN, ART. NR. DX0040

EINSCHIEBEROST, ART. NR. DX0020

DX-LED SALZWAND SYSTEM, ART. NR. DX0060

SALTAIR SALZBLOCK 4ER SET MIT SALTAIR EDEL-STAHL-SALZWANNE, ART. NR. DX0055 UND DX0070

DIE DRY AGER FLEISCH SEMINARE

Mit Lucky Maurer und vielen weiteren Partnern.

DRY AGED BEEF
Erfahren Sie alles über die Herstellung und Veredelung der Dry Aged Methode. Das Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Technik.

B & C CUTS
Ein Rind besteht aus mehr als nur drei Edelteilen. Wir begeben uns auf die Suche nach den sogenannten B & C Cuts, den Premiumcuts abseits vom Filet.

ZERLEGEN EINES KOMPLETTEN RINDERRÜCKENS
Ein perfekt gereifter Rinderrücken wird zerlegt, als deutscher Zuschnitt und als Amicut. Was genau ist Porterhouse, T-Bone und Cotes de Beauf.

QUERVERKOSTUNG VERSCHIEDENER REIFEGRADE UND RASSEN
Wagyu, Hereford, Angus, Chianina usw. Wie schmecken die verschiedenen Rinderrassen in diversen Reifegraden und Zubereitungsarten von Sous Vide bis hin zum 800° Grad Infrarotgrill.

DIE PERFEKTEN BEGLEITER ZU DRY AGED BEEF (BEILAGEN, DIPS & TRICKS)
Eine kleine Auswahl an Rezepten zu den Begleitern für das perfekte Steak, Grillbutter, Chimichurri, Salsa, Mojo, BBQ Saucen und mehr.

HOFFÜHRUNG SCHERGENGRUBER WAGYU
Bekommen Sie Einblicke in die Zucht der exklusivsten Rinderrasse der Welt und erfahren Sie mehr über Rasse, Genetik, Züchtung, Kreuzung und Schergengruber Wagyus & Black Angus.

REIFETECHNIKEN IM FOKUS
Die Dry-Aging Experten von Landig & Lava sind stets mit vor Ort und beantworten alle Fragen rund um den DRY AGER

ALLE TERMINE ONLINE
WWW.DRY-AGER.COM/SEMINARE

„DER DRY AGER IST DER HAMMER, DIE WISSEN WOVON SIE REDEN, ECHT KLASSE MAL HINTER DIE KULISSEN ZU SCHAUEN.“

„DAS FLEISCHSEMINAR WAR KLASSE! DIE LEUTE UND DAS AMBIENTE WAREN EINFACH SUPER! ESSEN WAR LECKER UND LUCKI WEISS EINFACH VON WAS ER SPRICHT!“

„DAS WAR SO GUT, DASS ICH MIR VORSTELLEN KÖNNTE, DAS NOCH EIN ZWEITES MAL ZU MACHEN.“

SICH DEM LAUF
DER NATUR ZU WIDMEN.
IHR DIE ZEIT ZU SCHENKEN,
DIE SIE BRAUCHT – UND
DIE AUFMERKSAMKEIT

* * *

EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Landig + Lava GmbH & Co. KG — DRY AGER Manufaktur
Valentinstraße 35-1 — 88348 Bad Saulgau — Tel. 07581 / 48959-0
info@dry-ager.com — www.dry-ager.com

* * *

Bereits eingetragene Marken bzw. beantragte Marken der Landig + Lava GmbH & Co. KG:
DRY AGER Logo, DryAger, DX 500, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir, Home Is Where The Beef Is
© 09/2017