

VOM FEINSTEN DAS BESTE.

DRY AGED*



Seestraße 3-5 | 71254 Ditzingen-Hirschlanden | Tel. 07156 8278
www.landmetzgerei-leutz.de | info@landmetzgerei-leutz.de

Landmetzgerei Leutz | Inh. Andreas & Marc Leutz
Seestraße 3-5 | 71254 Ditzingen-Hirschlanden | Tel. 07156 8278
www.landmetzgerei-leutz.de | info@landmetzgerei-leutz.de

DRY AGED*



VOM FEINSTEN DAS BESTE.

*Die dry-aged-Reifung ist eine alt her gebrachte Art der Fleischreifung.

Bei der trockenen Fleischreifung wird das Fleischaroma viel intensiver, da das Fleisch während der Reifung bei einer Kühltemperatur von +1 bis +2°C weiter atmen kann. Das Fleisch ist während der Reifung von außen durch eine Fettschicht und den Knochen geschützt.

Im Fett enthaltene Enzyme lassen das Fleisch sehr zart werden und verleihen diesem ein nussig-buttriges Aroma – einfach lecker.

Das dry-aged-Beef ist erst nach gut einem Monat zum Verkauf bereit.

Testen Sie dieses aussergewöhnliche Produkt. Gerne beraten wir Sie.