

Rindfleisch braucht Reife.

Dry Aging-übersetzt

“Trockenreifung -ist eine traditionelle Methode ,um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensivreifen zulassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren ,durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt in Plastikfolie zu liegen ,darf es das tun , was Fleisch am liebsten tut:

Es darf atmen .

Als dank schenkt uns das Fleisch ein unnachahmliches intensives Aroma. Und eine Konsistenz , die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat.