EST. 2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

FRANÇAIS

SMARTAGING®

Maintenant, il n'y a pas que le boeuf qui peut-être maturé.

La maturation

De la patience pour une expérience gustative qui vaut le détour.

Dry Aging - que l'on peut traduire par "maturation à sec" est une méthode traditionnelle de maturation. Il s'agit d'un procédé vieux de plusieurs décennies qui permet à la viande d'atteindre le plus haut niveau d'affinage possible. La viande est suspendue sur l'os dans une cave de maturation. Tout au long du processus, la température, l'humidité et la qualité de l'air vont jouer sur la maturation de la viande.

Une fois la maturation terminée, les saveurs sont exceptionnelles, intenses et inimitables. La texture de la viande n'a rien à voir avec un morceau de viande classique. Il n'est donc pas étonnant que le Dry Aged Beef soit considéré par les connaisseurs comme "la classe royale" parmi les viandes.

La viande de boeuf est-elle la plus adaptée à la maturation ?
Grâce à la technologie SmartAging® nouvellement développée par DRY AGER®, il est désormais possible d'affiner les aliments les plus divers : Boeuf, porc, gibier, volaille, jambon, saucisse, poisson, fromage, vin, et même herbes et pâtes. Les possibilités sont presque i n f i n i e s !

SMARTAGING®

La maturation n'a jamais été aussi simple : avec SmartAging®.

Obtenez le résultat parfait.

Le résultat parfait en appuyant seulement sur un bouton. Cette nouvelle génération de cave de maturation vous promet le succès, en toute simplicité. La technologie SmartAging® permet d'affiner les aliments les plus divers sans erreur ! En effet, vous pouvez désormais être sûr d'avoir à portée de main les paramètres adéquats pour le processus de maturation de chaque aliment : en appuyant simplement sur un bouton. Vous choisissez le programme de maturation qui vous convient directement sur votre cave de maturation DRY AGER® et c'est parti !

La Bible Dry Ager vous propose plus de 80 recettes de maturation ! Élaborées en fonction des différents programmes, toutes les possibilités s'offrent à vous ! Outre la viande, le poisson et bien d'autres mets délicats, le jambon et la saucisse peuvent également être affinés dans une cave DRY AGER®. Utilisez les nouveaux mélanges d'épices DRY AGER® pour obtenir un goût parfait.

Un résultat parfait *en 6 étapes.*

1 Qu'est-ce que vous voulez maturer ?

Grâce à la technologie SmartAging®, il est possible de maturer ou d'affiner les aliments les plus divers. Boeuf, porc, gibier, volaille, jambon, saucisse, poisson, fromage, vin, et même herbes et pâtes. Les p o s s i b i l i t é s sont presque infinies. Laissez-vous inspirer par la bible de la maturation et ses innombrables recettes de maturation ou choisissez simplement votre pièce préférée.

2 Pas à pas vers la finesse.

Pour affiner des saucisses et des jambons, il faut d'abord les préparer. Avec les recettes pratiques étape par étape de la bible du Dry Aging, ce n'est pas un problème. La liste d'ingrédients, les quantités exactes et les étapes de travail faciles à comprendre vous permettront d'obtenir facilement un produit brut fini. Prêt pour la maturation dans la cave de maturation DRY AGER® ?

3 Quelle doit être l'intensité du goût escomptée ?

Le temps, les paramètres de température et d'humidité déterminent, en plus de la bonne circulation de l'air, l'intensité gustative du résultat de la maturation. C'est vous qui décidez. Grâce à la technologie DX TasteReg®, vous pouvez choisir entre trois catégories de goût : "basic", "intense" et "intense +" afin de correspondre parfaitement à vos goûts.

4 Choisissez le programme de maturation qui vous convient.

Sur la base des décisions prises précédemment, vous démarrez le programme de maturation approprié sur la cave de maturation DRY AGER®. Même pour des applications spéciales et des processus de maturation complexes avec des phases de maturation et des températures différentes et variables, il existe toujours un programme adapté.

5 Tout ce qu'il vous reste à faire, c'est d'attendre.

L'étape la plus difficile, c'est sûr. Grâce à la technologie SmartAging®, tout se fait désormais tout seul. Grâce à des programmes bien pensés et développés par des professionnels, vous n'avez plus à vous soucier en permanence de votre degré de maturation et des paramètres qui y sont liés. C'est très intelligent !

6 Un résultat parfait garanti.

Moins de soucis, plus de plaisir à déguster. Le résultat convainc par un arôme inimitable et intense et une texture qui surprendra même les palais les plus fins. Il n'a jamais été aussi facile de faire maturer des aliments. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour obtenir le meilleur résultat de maturation.

Tous les avantages en un coup d'oeil – *SmartAging®*

Vraiment facile

Une simple pression sur un bouton pour obtenir un résultat parfait. Même les produits que vous n'avez jamais fait maturer auparavant ne posent plus de problème. Avec la Bible du Dry Aging et SmartAging®, c'est un jeu d'enfant culinaire.

Incroyablement flexible

Nous avons pensé à tout : pour chaque aliment, le bon programme sur simple pression d'un bouton. Grâce à la fabuleuse gamme de paramètres et à SmartAging®, l'éventail des plaisirs gustatifs que vous pouvez maturer n'a jamais été aussi large. Etes-vous prêt ?

Fiable et intelligent

Parce que vous ne voulez pas trembler mais maturer, la nouvelle génération des caves DRY AGER® vous promet le succès, en toute simplicité. Grâce à une technologie bien pensée, développée par des professionnels, vous pouvez être rassuré à tout moment.

D'innombrables possibilités

Viande

La cave de maturation DRY AGER® peut faire beaucoup de choses, mais la maturation de la viande est son essence même. Lors de la maturation à sec, vous devez finalement vous occuper individuellement de chaque morceau de viande. Heureusement, nous avons une solution simple : notre technologie SmartAging®. Grâce à des programmes sophistiqués, vous réussissez le boeuf, porc, gibier, agneau ou chevreau sur simple pression d'un bouton, en fonction de la découpe et de l'intensité de goût souhaitée. Choisissez votre programme de maturation et à partir de là, il s'agit de rester calme et d'attendre patiemment !

Saucisse

Lorsqu'il s'agit de saucisses, vous devriez faire entièrement confiance à notre cave de maturation DRY AGER. Elle s'y connaît en effet. De la salsiccia au salami milanais, aucun problème. Bien sûr, vous avez encore besoin d'un hachoir à viande et d'un poussoir pour la fabrication de saucisses, mais le reste est un jeu d'enfant avec notre bible de maturation. Des instructions et des schémas étape par étape vous expliquent tout ce que vous devez savoir sur la préparation et l'assaisonnement. Ensuite, la cave de maturation DRY AGER® s'occupe du reste. Une fois de plus, il ne vous reste plus qu'à attendre.

Jambon

Le temps, les épices et les bons paramètres de maturation font d'un jambon une spécialité très prisée. Mais la viande séchée est également plus demandée que jamais. Chez DRY AGER®, vous trouverez les mélanges d'épices parfaitement adaptés et la technologie SmartAging® se chargera de régler les bons paramètres pour vous en appuyant simplement sur un bouton. Du jambon épicé de la Forêt-Noire au Lardo corsé, la fabrication du jambon devient une partie de plaisir et une épreuve de patience.

Volaille

C'est certainement la meilleure façon d'aider votre volaille à atteindre des sommets gustatifs. La viande sensible aux germes est parfaitement protégée dans la cave de maturation DRY AGER® Premium S. Grâce au système de désinfection en plusieurs étapes, vous pouvez assister en toute tranquillité à sa transformation en une délicatesse absolue. Que ce soit du poulet, du canard ou du faisan, vous trouverez dans la bible de la maturation toutes les indications pour une préparation idéale ainsi que des programmes de maturation adaptés.

Prêt en appuyant sur un bouton
paré à toute éventualité

Poisson

Prêt en appuyant sur un bouton paré à toute éventualitéLa maturation du poisson est considérée comme la discipline reine. En effet, la limite entre un résultat parfait et un produit invendable est extrêmement mince. Il en résulte des saveurs insoupçonnées allant de l'arôme de massepain à celui du beurre.Pourquoi la maturation du poisson a un réel avantage ? La durée de conservation des poissons entiers est prolongée jusqu'à 10 jours, ce qui permet de faire des économies. Jusqu'à présent, vous avez l'impression d'être dépourvu lorsqu'il s'agit de la maturation du poisson ? Il n'y a pas de raison de s'inquiéter. Avec SmartAging®, les bonnes conditions de maturation sont garanties dans l'appareil. Vous suspendez votre poisson, vous choisissez l'un des programmes et vous attendez !

Fromage

Un goût exceptionnel demande du temps. Pour créer les conditions idéales pour un fromage en cours de maturation, il faut contrôler l'humidité, la température et le débit d'air. Achetez donc une jeune meule de fromage, sélectionnez le programme de maturation et laisse-la s'affiner parfaitement pendant 3 à 4 semaines. Il vous suffit de la retourner et de la brosser de temps en temps. Ou alors, vous pouvez utiliser la cave de maturation DRY AGER® comme "cloche à fromage" pour les fromages à pâte molle et à pâte dure !

Vin

Quand vous renoncez à la viande, au poisson et autres, vos alternatives végétales sont le vin et les cigares ? C'est une bonne idée. Votre cave de maturation DRY AGER® peut également servir d'armoire à vin et/ou d'humidor. Le vin aime les températures constantes et les cigares ont besoin d'air humide. Avec une cave de maturation DRY AGER®, vous pouvez régler les deux sans problème en appuyant sur un bouton ! Et une fois que vous avez surmonté la période de jeûne, vous pouvez immédiatement reprendre la maturation de la viande grâce à un nettoyage facile !

Programme spécifique

Les pâtes peuvent être séchées, mais les fruits, les légumes, les herbes ou les champignons peuvent désormais aussi l'être en douceur et en toute simplicité grâce aux programmes spéciaux SmartAging®. Le grand avantage par rapport à un déshydrateur : dans une cave DRY AGER®, même les grandes quantités sont séchées en douceur à des températures plus basses que d'habitude. De plus, il est exempt de germes, ce qui permet de prolonger considérablement la durée de conservation. Le stockage des fruits et légumes frais profite également au maximum du bon programme.

Cave de maturation DRY AGER® Premium S – *SmartAging® Technologie*

Un design moderne et intemporel à l'extérieur, une technologie de haute précision et bien pensée à l'intérieur. La qualité, Made in Germany. L'artisanat rencontre la haute technologie. La solution ultime de DRY AGER® , la première marque mondiale de cave de maturation, pour maturer viande, poisson, jambon, charcuterie, fromage ou pour présenter du vin.

En combinant la technologie de pointe SmartAging et les mélanges d'épices DRY AGER®, d'innombrables spécialités de jambon et de salami du monde entier peuvent désormais être réalisées facilement à la maison ! Vous pouvez maturer à la perfection sans inquiétude ! Vous avez donc tout ce qu'il faut pour une expérience gustative incroyable. Les possibilités sont presque infinies grâce à SmartAging®.

Made in Germany

DX 500 Premium S

Compacte. Peut faire autant que la grande.

La petite de DRY AGER® se fait remarquer grâce à la nouvelle technologie Smart- Aging®. Elle s'intègre parfaitement dans votre cuisine ou votre espace de vente et met en appétit vos clients et invités avec des aliments parfaitement maturés. L'appareil compact peut être placé de manière autonome ou encastré dans un mur, que ce soit à la maison ou en entreprise.

Une flexibilité maximale. Il est par exemple possible de faire maturer jusqu'à 20 kg de viande à la fois dans une cave.

Avec les grilles de présentation livrées de série, ainsi que les grilles en acier inoxydable disponibles en option ou encore les grilles à saucisses, la DRY AGER DX 500 Premium S est prête à traiter tous les types de produit !

En plus de la finition inox brossé, désormais également disponible en noir.

Made in Germany

DX 1000 Premium S

Plus d'espace pour le bon goût. Avec la meilleure qualité.

Si grand que vous pouvez devenir créatif. Que ce soit de la charcuterie, de la viande, du fromage, du jambon ou plus encore : vous pouvez désormais maturer comme un professionnel grâce à SmartAging®. Isolée ou encastrée dans le mur, elle attire tous les regards dans un espace de vente, un restaurant, une boucherie, un hôtel ou une cuisine d'amateur éclairé, avec une valeur ajoutée absolue.

Une flexibilité maximale. La suspension en acier inoxydable fournie et les grilles d'insertion disponibles en option vous permettent de faire maturer jusqu'à 100 kg de produits à la fois. Avec le DRY AGER® DX 1000 Premium S, le cycle de maturation est vraiment rentable. Elle nécessite seulement 6 mois d'utilisation pour être rentabilisée avec 100 kg de viande maturée.

En plus de la finition inox brossé, désormais également disponible en noir.

Une technologie bien pensée, un design moderne, une qualité qui convainc.

Technologie intelligente

La nouvelle génération d'armoires de maturation DRY AGER® vous garantit des résultats de maturation uniques - tout simplement avec SmartAging®. Les aliments qui maturent sont particulièrement précieux et fragiles. C'est pourquoi vous ne voulez évidemment pas faire d'erreur. Ces soucis sont désormais terminés. Grâce à la technologie SmartAging® intégrée, la maturation n'a jamais été aussi simple et sûr ! En effet, vous pouvez désormais être sûr d'avoir à portée de main les paramètres adéquats pour le processus de maturation de chaque aliment : en appuyant sur un bouton. Du boeuf, du porc, du gibier, de la volaille, du jambon, de la charcuterie, du poisson, du fromage, du vin jusqu'aux pâtes et aux herbes aromatiques.

Des paramètres précis

Précis comme une horloge suisse - mais d'origine allemande. La commande intelligente des modèles Premium S permet de régler les températures de 0 à+30 °C et les taux d'humidité de 40 à 90 % et ce sans raccordement à l'eau ni réservoir d'eau, grâce à HumiControl®. Soit de manière entièrement automatique avec les programmes SmartAging®, soit en mode manuel réglé par l'utilisateur. C'est vous qui décidez.

Une esthétique bien pensée

Tous les composants de la série DRY AGER® Premium S ne sont pas seulement beaux, ils ont été pensés jusque dans les moindres détails. Les parois intérieures se distinguent par leur forme ingénieuse qui facilite le nettoyage et évite la formation de saletés. La surface du fond s'incline vers l'arrière pour recueillir les liquides de manière fiable. Grâce à des lamelles intégrées, le bac à sel est bien fixé et légèrement surélevé. Le contenu de l'armoire DRY AGER® est parfaitement mis en scène par des led intégrées au mur des deux côtés et sur le modèle DX 1000 Premium S également dans la zone supérieure. Sur le modèle DX 1000 Premium S, l'intensité lumineuse est même réglable en continu.

Pureté absolue

Aucune chance pour les bactéries et les germes dangereux. La ligne DRY AGER® Premium S est la seule série d'armoires de maturation au monde à être équipée d'un boîtier de désinfection UVC actif qui désinfecte complètement toute la masse d'air dans l'armoire de maturation 1 x par minute, en combinaison avec un filtre à charbon actif qui purifie l'air entrant. De plus, le programme de pré-nettoyage SmartAging® intégré garantit des conditions de départ parfaitement hygiéniques après chaque cycle de maturation. Vous êtes ainsi sûr d'être prêt pour la prochaine charge.

Faible perte de poids

Après 4 semaines de maturation de viande de boeuf sur l'os dans une cave de maturation, la perte de poids de viande de boeuf est d'environ de 7 à 8 %. Après 6 semaines la perte de poids est d'environ 12 %. Ces valeurs n'ont pas leur pareil et vous feront économiser de l'argent.

Lumière et émotion

Le système de mur de sel DX LED en option permet à votre armoire de maturation DRY AGER® de briller d'une couleur encore plus intense et de mettre vos produits en scène. Le mur LED peut être réglé sur dix couleurs différentes et permet d'intégrer une ambiance à votre cave de maturation. Ce système peut être pré-installé sur les deux modèles ou commandé comme kit d'équipement pour le DX 1000 Premium S.

DRY AGER

Données techniques *en comparaison*

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
NUMÉRO D'ARTICLE	DX0500PS	DX1000PS
CHARGE MAXIMALE	jusqu'à 20 kg de viande	jusqu'à 100 kg de viande
REVÊTEMENT INTÉRIEUR	noir mat	Acier inoxydable
PORTE	Acier inoxydable	Acier inoxydable
NOUVEAU!	En plus de la finition inox brossé, désormais également disponible en **noir**.	
DIMENSIONS INTÉRIEURES	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
CONTENU BRUT/NET	155 / 134 l	495 / 435 l
POIDS À VIDE	environ 48 kg	environ 88 kg
SMARTAGING®	Oui	Oui
PLAGE DE TEMPÉRATURE ÉLECTRONIQUE	de 0 °C à +30 °C	de 0 °C à +30 °C
HUMICONTROL®	de 40 à 90 %	de 40 à 90 %
DX AIRREG®	Oui	Oui
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR	Barre lumineuse DX LED Premium	Barre lumineuse DX LED Premium - Variation continue de l'intensité lumineuse
CONSOMMATION	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h

La DRY AGER® DX 1000 Premium S n'a besoin que de 6 mois d'utilisation pour être complètement amortie à pleine charge (viande) et avec 4 semaines de maturation.

Les accessoires *pour votre cave de maturation*

Grill

Jusqu'à cinq de ces grilles peuvent être insérées dans une grande armoire de maturation DRY AGER®. Elles servent à la maturation à plat ou au stockage de la viande et de la charcuterie.

Barre de suspension

Barre stable en acier inoxydable pour suspendre vos produits (jusqu'à deux barres).

Demi grille

La solution pour équiper la cave de maturation DRY AGER® de manière mixte, suspendue et couchée. Par exemple, derrière cette demi-grille, on peut encore placer une côte de boeuf entière, suspendue au crochet en S.

Grille à saucisses

Pour une suspension et une maturation optimales des saucisses et des jambons.

Plaques de sel rose d'Himalaya

Sel Himalaya exhausteur de goût et purifiant pour les caves de maturation DRY AGER. Bac en inox pouvant contenir jusqu'à 4 plaques de sel rose de l'Himalaya.

Nettoyant spécial

La propreté et l'hygiène sont les conditions les plus importantes pour réussir le Dry Aging. Ce concentré de nettoyage écologique élimine la saleté et les odeurs tout en désinfectant.

Système de mur de sel DX-LED

Le panneau LED peut être utilisé comme paroi arrière dans l'armoire de maturation DRY AGER® et imite l'aspect d'un mur de sel. La couleur de la lumière peut être adaptée à l'aide d'une télécommande. Plus de 10 couleurs différentes sont disponibles.

Étiquettes pour l'étiquetage de la viande

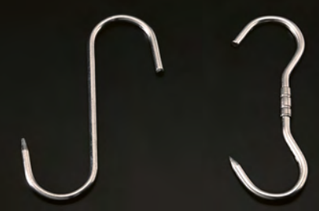
Ces étiquettes pratiques et réutilisables ne conviennent pas seulement à la présentation commerciale de la viande. Elles permettent également de mettre de l'ordre dans la cave de maturation DRY AGER®.

Socle

Support métallique de haute qualité pour une présentation parfaite des produits. Ainsi, la viande dans la cave de maturation DRY AGER® est à hauteur des yeux.

Meuble

Pour un positionnement parfait, à hauteur des yeux, de la cave de maturation DRY AGER® DX500. Tiroir intégré et pieds réglables en hauteur.



Crochet en S et crochet pivotant

Ces crochets sont fabriqués en acier inoxydable et permettent de fixer correctement les pièces à la suspension.

Domaine d'application
Restaurant / Hôtel

Si bon, que les professionnels veulent redevenir des profanes.

Gagner du temps tout en ayant un bel aspect,c'est ce que la cave de maturation DRY AGER® peut faire pour vous dans votre restaurant. Comme l'appareil fonctionne de manière autonome et que les processus de maturation se déroulent en permanence de manière optimale, vous et vos collaborateurs pouvez vous consacrer entièrement à vos clients.

Avec l'armoire de maturation DRY AGER®, vous n'offrez pas seulement à vos invités une délicatesse culinaire, mais aussi un point fort visuel de première classe. Les spécialités de viande, de jambon, de fromage ou de poisson seront sous les yeux de vos clients. Cela participera à l'accroisement de votre chiffre d'affaires et à la fidélisation de vos clients.

DRY AGER

Domaine d'application
Boucherie / Commerce de détail

Offrez à vos clients quelque chose de nouveau.

Les caves de maturation DRY AGER® s'adaptent à votre métier. Dry Ager pour maturer la viande, le poisson, le saucisson, le fromage et bien plus encore.

Encastrée ou posée, cette superbe armoire de maturation trouve facilement sa place dans un restaurant, un magasin, une boucherie ou un rayon boucherie qui propose une "viande maturée sur place". Les caves de maturation Dry Ager® sont sans le moindre doute le meilleur choix pour vos ventes et pour votre clientèle !

Domaine d'application
La maison

A la maison, la maturation est aussi possible !

Parce que ce que vous mangez est important pour vous : avec la nouvelle génération de cave de maturation DRY AGER®, vous pouvez facilement maturer vos aliments. Avec des résultats qui convainquent même les professionnels. Plus de risque de détruire de précieux morceaux de viande par une erreur de manipulation ! Grâce aux programmes de maturation parfaitement adaptés, vous réussissez toujours à point la viande, la charcuterie, le fromage et bien plus encore.

Utiliser une cave de maturation DRY AGER®, c'est aussi vivre la durabilité. Oubliez les longues chaînes d'approvisionnement et optez pour de la transparence parfaite sur l'origine de votre viande maturée !

DRY AGER
BUILT FOR BEEF
DRY AGER

Domaine d'application
Utilisation en extérieur

Le plaisir en plein air.

Profitez pleinement du beau temps en dégustant un steak fraîchement cuit au barbecue .. C'est comme un petit peu de vacances à la maison, dans son propre jardin. C'est encore plus agréable lorsque la préparation des aliments se fait à l'air libre par un temps magnifique. L'armoire de maturation DRY AGER® est le complément parfait pour votre cuisine d'extérieur. Proposez à vos invités la possibilité de choisir leur morceau de viande directement dans votre cave de maturation !

DRY AGER
DRY AGER

"L'armoire de maturation DRY AGER® est la seule façon de rendre notre viande encore meilleure".

Ludwig Maurer
Expert en viande et en maturation

"Je n'utilise que des appareils dont je suis entièrement convaincu, et c'est le cas à 100 % avec la cave de maturation DRY AGER®."

Tim Mälzer
Chef médiatique, entrepreneur et auteur de livres de recettes de cuisine

"Il ne peut y avoir qu'une seule viande : La viande de boeuf maturée. Et pour cela, il ne peut y avoir qu'une seule cave : notre Dry Ager. Pour la maison, pour toujours, pour vous" !

BEEF! Magazine
Magazine allemand Nr. 1 sur la viande

Une petite sélection *de nos chers clients*

EDEKA
Auberge Resorts Collection
SOFITEL LUXURY HOTELS
Hilton
REWE
Four Seasons
METRO
BUCKHEAD BUTCHER SHOP
Marriott
Primal Supply MEATS
The Ritz-Carlton
PUBLICAN QUALITY M·E·A·T·S
PENDRY HOTELS
COOPER'S MEAT MARKET
SPAR
coop

Pensez grand !
Caves de maturation accessibles, au design personnalisé

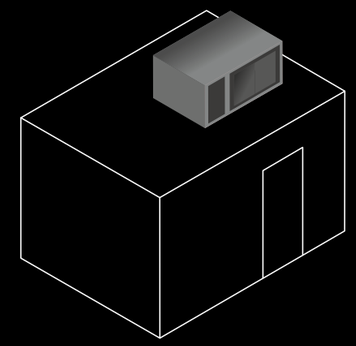
Exactement la taille dont vous avez besoin. La cellule de maturation DRY AGER développe votre business de viande maturée. Afin d'arriver à cette finalité, un expert de chez DRY AGER vous accompagne pas à pas dans la planification de la cellule qui s'adapte à vos besoins. Chaque cellule de maturation est équipée de base avec les dernières technologies de maturation comme HumidControl, DX AirReg et la sterilisation UVC.

La taille, la forme, les matériaux utilisés, la couleur, le design intérieur, la distribution du froid, l'éclairage et bien plus, c'est ainsi que vous pourrez créer l'expérience client ultime dans votre magasin. DRY AGER Pensez grand ! Caves de maturation accessibles, au design personnalisé Les cellules de maturation DRY AGER® s'adaptent de manière flexible à vos espaces. Elles sont disponibles de 100 x 100 à 600 x 600 cm (l x p) et en différentes hauteurs. Grâce à la flexibilité des surfaces, vous pouvez vous assurer que la cellule de maturation s'adapte à votre concept de couleurs. Les parois en verre peuvent être placées librement et des revêtements de sol individuels peuvent être utilisés. Trois systèmes de stockage différents garantissent un flux d'air idéal et assurent un résultat de maturation optimal. Pour mettre vos aliments parfaitement en valeur, vous pouvez adapter l'éclairage de votre cellule de maturation en fonction de vos produits.

Maturation à *grande échelle*

Une cave de maturation DRY AGER entièrement équipée en quelques étapes et simplement. Pratique si vous voulez équiper votre cellule existante ! Les unités de maturation DRY AGER® sont placées sur le plafond de votre chambre froide en tant que solution prête à brancher ou à intégrer dans votre infrastructure de réfrigération. HumiControl®, DX AirReg® et le système de stérilisation UVC intégré garantissent un microclimat optimal pour la maturation de la viande, de la charcuterie, du jambon, du fromage ou du poisson.

Tous les autres aliments ou produits nécessitant un climat spécial peuvent également être stockés de manière professionnelle grâce à cette technique. Les unités de maturation DRY AGER® sont disponibles en différents modèles et peuvent s'adapter parfaitement à votre chambre froide Le système tout-en-un comprend tous les composants pertinents et peut être installé au plafond de votre cellule. Les systèmes sont adaptés individuellement à vos besoins et ce, pour presque toutes les puissances.



Système ALL-IN-ONE

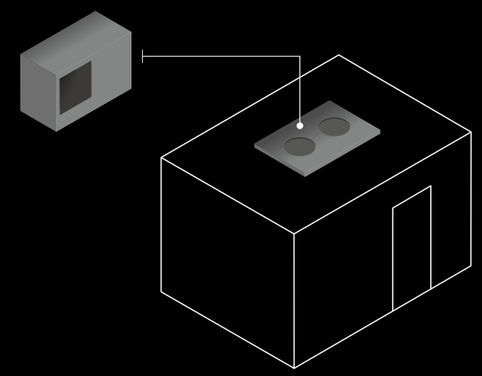
Compresseur, condenseur, évaporateur et technologie de maturation en un seul appareil, sous forme de solution compacte et prête à être branchée directement au plafond. Le groupe de maturation est placé sur une découpe dans le plafond de votre chambre froide, c'est tout ! Il suffit de le brancher pour que votre chambre froide devienne une chambre de maturation à part entière.

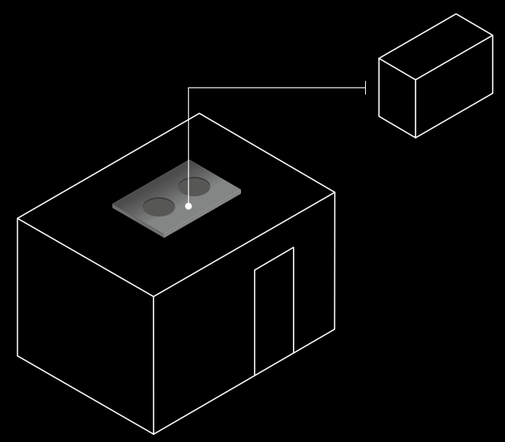
Trois niveaux de puissance sont actuellement disponibles :

- **DX 6000 Premium** – jusqu'à 10 m³
- **DX 7000 Premium** – jusqu'à 16 m³
- **DX 8000 Premium** – jusqu'à 24 m³

Système SPLIT

L'unité extérieure et l'unité d'évaporation sont séparées physiquement. Le système split est utilisé lorsque l'espace disponible au-dessus de votre chambre froide est limité. Mais aussi lorsqu'il faut éviter de dégager trop de chaleur ou de bruit dans la pièce. Le compresseur et le condenseur sont intégrés dans une unité extérieure qui peut être placée de manière flexible dans votre infrastructure, à l'écart de la chambre froide. Le tout est relié à l'unité d'évaporation qui se trouve dans votre chambre froide existante et qui contient toutes les technologies de maturation.





Système EVAPORATOR

Le système d'évaporation est utile si vous souhaitez équiper votre installation frigorifique et votre chambre froide existante de la technologie Dry Aging. L'unité d'évaporation DRY AGER® est montée dans votre chambre froide et directement reliée à votre unité extérieure ou à votre installation frigorifique. Le tout est commandé par une unité de contrôle autonome.

Nous croyons en : *la bible de la maturation.*

La Bible de maturation Dry Ager fait de vous un professionnel et des professionnels de la viande encore plus créatifs. Sur 336 pages reliées en toile de qualité, vous apprendrez tout sur la maturation de la viande, de la volaille, du jambon, de la charcuterie, du fromage et même du poisson.

Ce livre explique l'histoire et la pratique actuelle de la maturation dans les moindres détails, y compris l'aspect scientifique. Il présente des centaines d'exemples d'affinage de la viande, de production de jambons et de salamis de renommée mondiale, d'affinage de fromages et de poissons, le tout illustré par des photos à couper le souffle. Avec des informations détaillées et des recommandations concrètes. Faites de votre maturation des moments culinaires inoubliables grâce à de nombreuses recettes de cuisine élaborées par des chefs renommés.

336 pages d'inspiration infinie

Pour la première fois au monde, tous les aspects importants de la maturation et de l'affinage ont été résumés avec un niveau de détail incroyable. Dans la Bible Dry Ager, vous trouverez des informations complètes, un concentré de savoir-faire en matière d'affinage, des instructions et des inspirations surprenantes. Le livre vous accompagne pas à pas dans la théorie et la pratique tout au long du processus de maturation.

Le livre présente les différentes étapes de la préparation du produit, de la préparation de la viande ou d'autres aliments à la transformation du produit r grâce à de délicieuses recettes de cuisine, en passant par la préparation parfaite du produit brut, l'utilisation des outils appropriés et le choix du bon programme de maturation. Un must-have pour tout amateur de maturation : tout l'univers de l'épicerie fine, fait maison..

Un petit aperçu du contenu du livre

Devenir un professionnel de *la maturation avec la Bible Dry Ager.*

Connaissance des produits

La maturation améliore et transforme la très bonne viande en un mets de choix. La qualité de la matière première dépend de la race, du sexe, de l'élevage, de l'alimentation, de l'âge à l'abattage et des conditions d'abattage. Le grand guide d'achat de la Bible Dry Ager vous guide vers la meilleure viande crue pour la cave de maturation DRY AGER® : où trouver la viande idéale, quelles sont les coupes les plus adaptées, à quelles questions votre boucher doit-il pouvoir répondre ?

Science

Toute personne ayant déjà mangé un steak maturé sait à quel point le résultat est parfait. Cette impression résiste même à un examen scientifique. Deux des chercheurs en viande les plus renommés d'Europe se sont penchés sur le thème de la maturation. Leur conclusion : d'un point de vue scientifique également, la maturation à sec est de loin la meilleure méthode pour affiner la viande.

DRY AGER® pratique

La Bible du Dry Aging montre étape par étape comment affiner facilement la viande de boeuf, d'agneau et de porc ou même des poissons entiers, comment fabriquer du jambon et de la charcuterie et comment affiner le fromage. Avec SmartAging® et DX TasteReg®, c'est un jeu d'enfant !

Recettes de maturation

Dans le chapitre principal de la Bible du Dry Ager, vous apprendrez non seulement comment faire maturer la viande à la perfection, mais aussi comment fabriquer des spécialités de jambon, de saucisses et même de poisson de grande qualité. Dans chaque recette de maturation, vous trouverez des recommandations concrètes, des durées de maturation, des programmes de maturation SmartAging® et de précieux conseils d'initiés. Le tout accompagné de photographies culinaires impressionnantes.

Recettes de cuisine

30 recettes de chef, spécialement conçues pour la Bible du Dry Ager : Le pape de la viande Ludwig "Lucki" Maurer, l'ami de la haute cuisine française Harald Derfuß, couronné d'une étoile Michelin, et le cuisinier berlinois d'avant-garde Christoph Hauser montrent tout ce qu'il est possible de faire avec du boeuf, du porc, de l'agneau, du gibier et même des abats provenant de la cave de maturation DRY AGER®. Illustré par des photos spectaculaires et appétissantes, comme on n'en a jamais vu auparavant.

Processus et savoir-faire

Toutes les questions importantes concernant la maturation à sec dans l'armoire de maturation DRY AGER® trouvent une réponse : Que se passe-t-il exactement dans les profondeurs des fibres de la viande lors de la maturation ? Pourquoi les steaks sont-ils meilleurs à tous points de vue lors de la maturation ? À quoi dois-je faire attention pour obtenir la meilleure viande du monde ?

Instructions pas à pas

Avez-vous déjà préparé une moitié de boeuf pour la maturation ? et après la période de maturation, l'avoir transformée de manière professionnelle en pièces à l'aide d'une scie à os et d'un couteau à viande ? Vous avez fabriqué une pancetta italienne originale ou un salami hongrois parfait que vous avez proportionné et fait maturer vous-même ? Pas de problème avec la Bible Dry Ager, d'innombrables photos expliquent pas à pas les astuces les plus importantes pour la manipulation des aliments maturés et l'utilisation de l'armoire de maturation DRY AGER®.

DRY AGER Séminaire sur la viande *avec Lucki Maurer*

Contenu des cours

Boeuf maturé

Apprenez tout sur la fabrication et l'affinage de la méthode de Dry Aging. L'interaction entre la température, l'humidité et la technique.

B & C Cuts

Un boeuf est composé de bien plus que trois parties nobles. Nous partons à la recherche de ce que l'on appelle les B & C Cuts, les cuts premium en dehors du filet.

Découpe d'un dos de boeuf complet

Une côte de boeuf parfaitement mûre est découpée, en découpe allemande et américaine. Qu'est-ce exactement que le Porterhouse, le T-Bone et la côte de Boeuf.

Dégustation croisée de différents degrés de maturité et de races

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, etc. Quel est le goût des différentes races de boeuf dans divers degrés de maturation, les modes de préparation du sous-vide au grill infrarouge à 800 degrés.

Les accompagnements parfaits

Une petite sélection de recettes sur les accompagnements parfaits : le beurre de barbecue, le chimichurri, la salsa, le mojo, les sauces BBQ et bien plus encore.

Visite guidée de la ferme Schergengruber Wagyu

Venez découvrir l'élevage de la race bovine la plus exclusive au monde et apprenez-en plus sur la race, la génétique, l'élevage, les croisements, etc ...

Focus sur les techniques de maturation

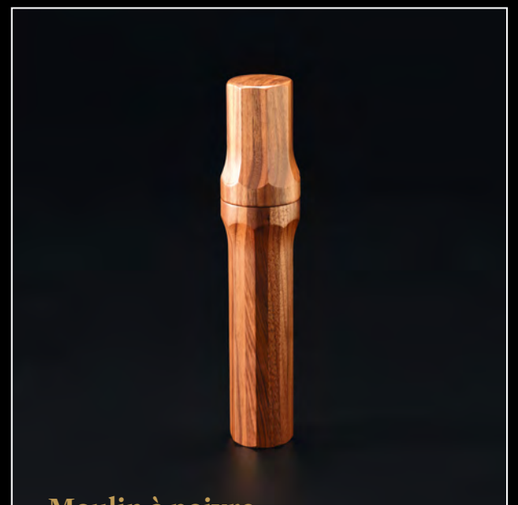
Nos experts de la maturation sont toujours la pour répondre à vos questions.

All dates online at:
www.dry-ager.com

DRY AGER *Cuisine accessoires*

Poêle à steak

Notre poêle à steak est idéale pour la cuisson de la viande et d'autres aliments à des températures particulièrement élevées. Le motif de cuisson exceptionnel attire l'attention sur les steaks et la poignée amovible fait de cette poêle un véritable outil polyvalent.



Moulin à poivre

Moulin à poivre en bois de noyer noir canadien alliant ergonomie et design élégant. Le moulin en céramique réglable en continu permet de moudre les grains de poivre avec précision et d'obtenir des saveurs de première qualité.

Tablier de cuisine & BBQ

Protègez vos vêtements grâce à notre tablier de cuisine stylé et de haute qualité, 100% coton et cuir naturel.

Hachette

Assorti au set à découper avec manche en bois d'olivier la hache ultra-tranchante rend de fiers services pour les gros morceaux. Indestructible grâce à sa lame robuste et continue de 5 mm d'épaisseur.

Set de couteaux à découper

Pour couper la viande noble DRY AGER à table avec style, les couteaux de ce set de trois pièces en bois d'olivier sont fabriqués en acier super tranchant au molybdène-chromevanadium.

Set de couteaux à steak

A offrir aux bon amis, un set de 4 magnifiques couteaux à steak dans son écrin en bois.

Barre magnétique pour couteaux

Le porte-couteaux magnétique DRY AGER présente vos couteaux de cuisine préférés dans un design élégant. Vous avez ainsi votre set de couteaux DRY AGER ainsi que la hache toujours à portée de main.

Un assaisonnement parfait.

Les mélanges d'épices DRY AGER®, adaptés aux recettes de la Bible de maturation, facilitent plus que jamais la création d'innombrables spécialités de jambon et de salami du monde entier.

DRY AGER® une entreprise *de tradition familiale*

Chaque idée, chaque démarche tournée vers l'avenir commence par une vision.

Déjà en tant que compagnon, le père de famille Manfred Landig était connu pour ne pas se contenter de l'état des choses. Passionné de chasse et de construction d'installations frigorifiques, il travaillait déjà très tôt sur des solutions de réfrigération et d'emballage pour les denrées alimentaires. Il s'intéressait en particulier au thème de la viande, sous toutes ses facettes. Cette spécialisation s'est avérée payante plus tard, lorsqu'il s'est agi de révolutionner la maturation des aliments grâce à l'expérience acquise.

Les fils de Manfred Landig, Christian et Aaron, participent depuis leur plus jeune âge à la construction d'appareils de réfrigération dans l'entreprise de leurs parents. En 2012, après des études et des expériences professionnels variées, les 2 frères rejoignent l'entreprise familiale avec un objectif en tête : révolutionner le processus de la maturation. Désormais, rien ne les arrêtera plus.

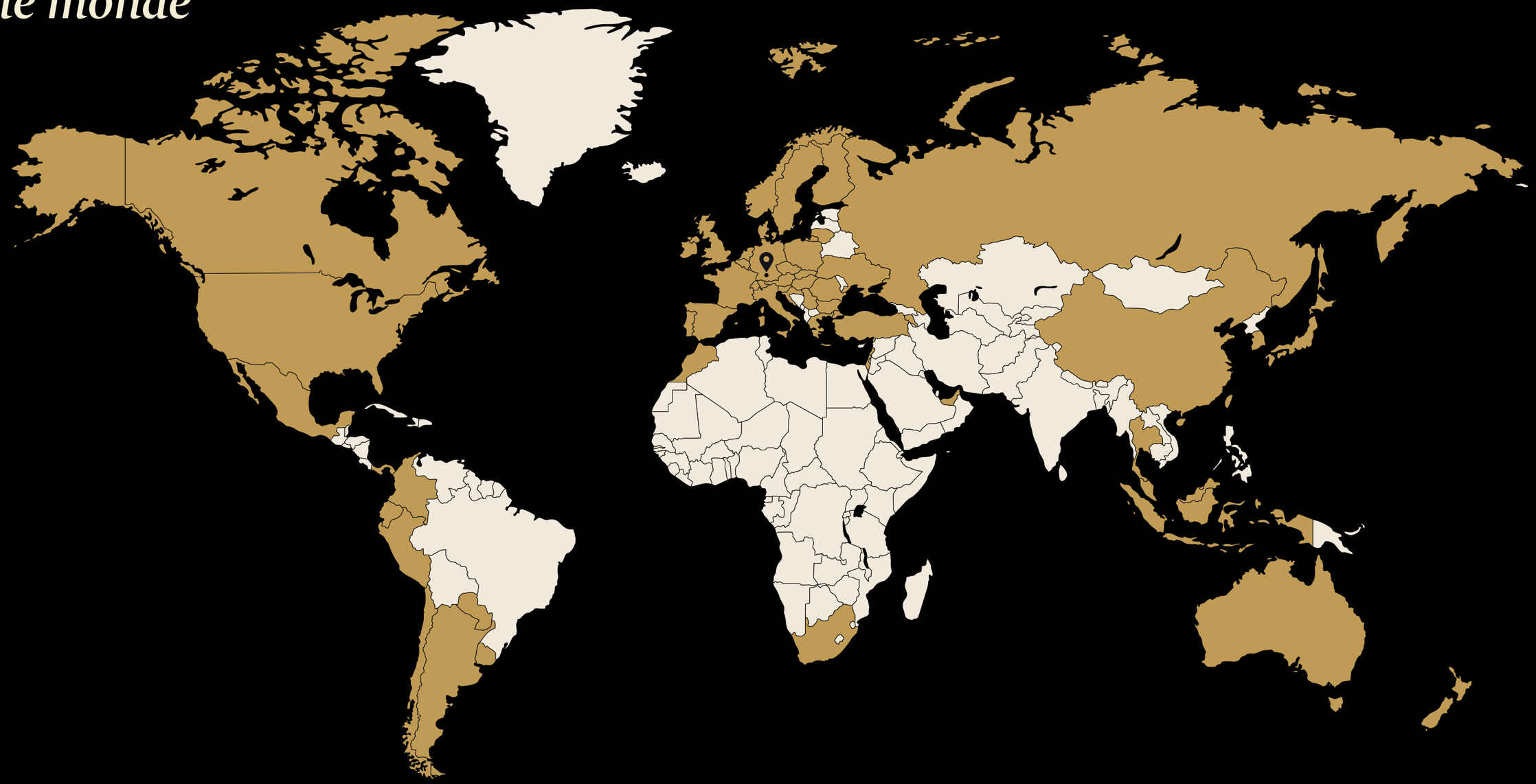
Christian et Aaron doivent tout reprendre à zéro. Il n'existe aucune source fiable sur ce qu'est la maturation ou sur ce qui s'y passe. Après plusieurs années de recherche et de développement, les frères parviennent finalement à terminer leur cave de maturation et à la présenter au monde - 100 % Made in Germany. L'écho est phénoménal !

Pas de bonne histoire sans racine.

Les produits et solutions des frères Landig sont maintenant disponibles dans plus de 60 pays grâce à un réseau de distribution et de service local. C'est ainsi que la marque DRY AGER® a réussi, en quelques années, à devenir le numéro 1 incontesté dans le domaine des solutions professionnelles pour la maturation, grâce à beaucoup de travail, de courage et de sang-froid. C'est à juste titre que l'entreprise en est particulièrement fière.

Les jalons pour l'avenir sont posés. Aujourd'hui, Christian et Aaron dirigent l'entreprise avec leur frère cadet, Andreas Landig. Ils travaillent d'ailleurs déjà sur de nouveaux projets d'avenir. L'entreprise de tradition familiale, située dans le sud de l'Allemagne, a toujours le caractère d'un fabricant d'autrefois. Des hommes et des femmes qui s'investissent pour leurs clients et qui donnent le meilleur d'eux-mêmes chaque jour.

Depuis l'allemagne
dans le monde



No. 1 Des experts

60 Pays livrés dans le monde entier

100 % Qualité Made in Germany

40 Ans d'expérience

Des
questions ?

Nous sommes là pour toi.

Landig + Lava GmbH & Co. KG
DRY AGER Manufacture

Mackstraße 90
88348 Bad Saulgau
Germany

+49 (0) 7581 90430
contact@dry-ager.com
www.dry-ager.com

Registered or pending trademarks of Landig + Lava GmbH & Co. KG:
DRY AGER Logo, DryAger, DX 500, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir, Home Is Where The Beef Is, SmartAging, DX TasteReg

© 09 / 2023

Art. Nr. WD0095

4 725130 991559

www.dry-ager.com