



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Die Einsatzbereiche des **DRY AGER®**

GASTRONOMIE, RESTAURANT UND STEAKHAUS

- Das Gerät ist bereits nach wenigen Füllungen bezahlt
- Endlich kann man Dry Aged Beef günstig selbst herstellen mit einem Wareneinsatz von rund 10 € pro Kilo. Das bedeutet enorme Ersparnis im Einkauf und ein dickes Umsatzplus beim Verkauf.
- Zeichen von Exklusivität und Blickfang im Eingangs- bzw. Restaurantbereich
- Nachfrage nach hochwertigem Dry Age Fleisch ist generell sehr groß, man hebt sich vom Wettbewerb dadurch ab, der Kunde wird vom Geschmack begeistert sein
- Es werden automatisch Weiterempfehlungen von begeisterten Kunden ausgesprochen
- Verbessert die Kommunikation mit dem Kunden und weckt Neugier, man kommt ins Gespräch (wie lange reift das Fleisch noch, welche Temperatur, wo kommt es her...)
- Trotz des höheren Gewichtsverlusts gegenüber der Vakuumreifung ist ein deutliches Umsatzplus zu erzielen, der Kunde ist bereit höhere Preise zu bezahlen und je nach Cut wird der Knochen mit verkauft
- Kunde an der Reifung und der Vorfreude teilhaben lassen (z.B. in 10 Tagen wird dieser Rückenstrang in Steaks zerteilt reservieren Sie sich jetzt ihr Stück)
- Kunde hat die Wahl, welches Stück Fleisch aus dem DRY AGERer essen möchte (wie im Fisch-aquarium)
- Selbstbestimmung des Reifegrades und des Geschmacks, der Gastronom kann dem Fleisch seine eigene Geschmacksnote geben
- Der DRY AGER kann, wenn er nicht mit Fleisch gefüllt ist auch für Lebensmittel verwendet werden und das bei einem sehr geringen Stromverbrauch



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Die Einsatzbereiche des **DRY AGER®**

METZGEREIEN, FLEISCHEREIEN, SUPERMARKTFLEISCHER UND SELBSTVERMARKTER

- Das Gerät ist bereits nach wenigen Füllungen bezahlt, das Umsatzplus ist enorm
- Multifunktional einsetzbar: Für das Dry Aging von Rindfleisch, oder zum nachreifen und lagern von Schinken oder Wurstwaren
- Zeichen von Exklusivität und Blickfang am POS (Point of Sale)
- Gerade zur Grillsaison der Verkaufsschlager schlechthin: Dry Aged Beef
- Nachfrage nach hochwertigem Dry Age Fleisch ist generell sehr groß, man hebt sich vom Wettbewerb dadurch ab, der Kunde wird vom Geschmack begeistert sein
- Es werden automatisch Weiterempfehlungen von begeisterten Kunden ausgesprochen
- Verbessert die Kommunikation mit dem Kunden und weckt Neugier, man kommt ins Gespräch (was ist denn da drin, ist das etwas Besonderes?).
- Trotz des höheren Gewichtsverlusts gegenüber der Vakuumreifung ist ein deutliches Umsatzplus zu erzielen, der Kunde ist bereit höhere Preise von bis zu 50 € / kg zu bezahlen und je nach Cut wird der Knochen sogar mit verkauft
- Kunde an der Reifung und der Vorfreude teilhaben lassen (z.B. in 10 Tagen wird dieser Rückenstrang in Steaks zerteilt reservieren Sie sich jetzt ihr Stück)
- Selbstbestimmung des Reifegrades und des Geschmacks, der Metzger kann dem Fleisch seine eigene Geschmacksnote geben



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Die Einsatzbereiche des DRY AGER®

SEMINARVERANSTALTER, BARBECUESEMINARE, GRILLKURSE, KOCHKURSE UND FLEISCHSEMINARE

- Das Trendthema Dry Aging kann live miterlebt und verkostet werden. Gerade zur Grillsaison das Top-Thema schlechthin.
- Endlich kann man Dry Aged Beef günstig selbst herstellen mit einem Wareneinsatz von rund 10 € pro Kilo. Das bedeutet enorme Ersparnis im Einkauf und ein dickes Umsatzplus beim Verkauf.
- Selbstbestimmung des Cuts: T- Bone, Porterhouse, Shell Steak, Ribeye Bone in...
- Man hebt sich deutlich vom Wettbewerb ab und bietet den Kunden maximalen Fleischgenuss und kann sogar durch den Weiterverkauf von Fleisch das Gerät mit nur wenigen Füllungen refinanzieren. Bis zu 50 € pro Kilo sind realistisch.
- Sensibilisierung des Kunden / Kursteilnehmers bezüglich Fleisch im Allgemeinen: Natürliches Futter und artgerechte Haltung, es wird ein Augenmerk auf Züchter, die auf beste Fleischrassen setzen gelegt, 100% Rückverfolgung, optimales Schlachttalter.
- Es werden automatisch Weiterempfehlungen von begeisterten Kunden ausgesprochen.
- Verbessert die Kommunikation mit dem Kunden und weckt Neugier, man kommt ins Gespräch (was ist denn da drin, ist das etwas Besonderes?).
- Kunde an der Reifung und der Vorfreude teilhaben lassen (z.B. in 10 Tagen wird dieser Rückenstrang in Steaks zerteilt reservieren Sie sich jetzt ihr Stück)
- Selbstbestimmung des Reifegrades und des Geschmacks, der Veranstalter kann dem Fleisch seine eigene Geschmacksnote geben.



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Die Einsatzbereiche des **DRY AGER®**

PRIVATPERSONEN, HOBBYGRILLER UND KOCHENDE MÄNNER

- Mit dem DRY AGER gilt: DRY AGING IS COMING HOME!
- Back to the roots – Mach's Dir selbst und produziere Zuhause Dein Dry Aged Beef und begeistere damit Dich, Deine Familie und Freunde
- Such Dir Dein Fleisch selbst aus, beim Schlachter oder Züchter Deines Vertrauens, denn so weißt Du, was Du isst. Bestimme dann mit dem DRY AGER den Reifegrad und Geschmack, ganz individuell. Gibt es etwas männlicheres?
- Spare richtig viel Geld, denn statt bis zu 50 € pro Kilo für Dry Aged Beef auszugeben, kannst Du den Rückenstrang für rund 10 € das Kilo erwerben und nach dem Entfernen der dunklen Aussenschicht bist Du mit Knochen bei rund 15 € pro Kilo.
- Keine Profi-Schlachthauseinrichtung erforderlich, der DRY AGER und eine 230 V Steckdose genügen. Hilfreich ist hierbei auch unsere „Kleine Anleitung zum Dry Aging“
- Durch die Reifung ganzer Rückenstränge: Selbstbestimmung des Cuts: T- Bone, Porterhouse, Shell Steak, Ribey Bone in...
- Alles, was nach der Reifung nicht sofort verzehrt werden kann einfach vakuumieren und einfrieren. Das Fleisch bleibt vakuumiert (Tipp: Lava Vakuumiergerät) und eingefroren bis zu 3 Jahre haltbar und behält den vollen Geschmack.
- Die Gäste zur Grillparty werden noch Jahre später vom Hochgenuss des Dry Aged Beef sprechen, das Du selbst hergestellt hast