

DRY AGER

THE ORIGINAL



EL PESCADO MADURADO ES EL NUEVO PESCADO FRESCO.

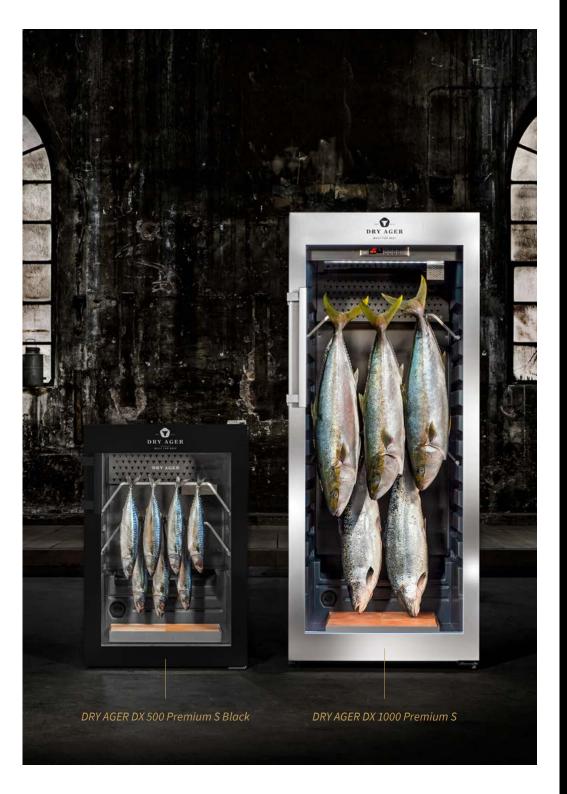




Durante siglos, creíamos que el pescado tenía mejor sabor cuanto más fresco se sirviera en plato. Al principio, algunos visionarios de entre los amantes del pescado intentaron madurarlo en cámaras frigoríficas convencionales. Este proceso puede ser muy peligroso, especialmente dadas algunas proteínas sensibles del pescado. Gracias al armario DRY AGER® y a su tecnología SmartAging®, madurar pescado en seco jamás fue tan seguro. Expertos de renombre en la maduración

de pescado como Josh Niland, Liwei Liao, Dominique Crenn o Michael Cimarusti también confían en DRY AGER® como cámara para madurar pescado. Muestran qué ocurre cuando no se cocina la pesca del día inmediatamente, sino que que madure en la nevera DRY AGER® con tiempo y reposo. Sin lugar a dudas, se trata de una revolución: solo gracias a la maduración en seco salen a relucir las diferencias y complejidades de sabor de las diferentes especies





Cualquier pescado querría sumergirse en la nevera DRY AGER®

El acabado perfecto para los mejores pescados con un sabor incomparable.

La nevera DRY AGER® alcanza todo su esplendor con la tecnología SmartAging®. Su diseño proporciona un entorno perfecto para madurar pescado: una obra maestra para gourmets y entendidos. El modelo compacto DX 500 Premium S permite madurar o almacenar hasta 10 kg de pescado a la vez; el de mayor tamaño hasta 50 kg a la vez, gracias a SmartAging®, con solo pulsar un botón.







Cuando se madura pescado, la seguridad es doblemente importante.

La nevera DRY AGER® garantiza un entorno estéril

La nevera DRY AGER® crea unas condiciones óptimas para madurar pescado en seco. Controla con precisión todos los parámetros, como la temperatura, la humedad y la ventilación, elementos cruciales a la hora de madurar pescado. La tecnología DX AirReg® garantiza un microclima perfecto, una ventilación óptima y una esterilización

continua. Estos parámetros son cruciales a la hora de madurar pescado en seco, ya que un ligero cambio en los parámetros puede llevarnos de la perfección al desperdicio. La nevera de maduración de pescado DRY AGER® garantiza experiencias de sabor únicas y es una inversión en calidad y perfección.





Tecnología SmartAging®

Con tocar un botón.

SmartAging® garantiza unos parámetros ideales y unos resultados perfectos.



Calidad y diseño

Diseño moderno y atemporal; aspecto sofisticado hasta el último detalle.

Calidad de fabricación alemana.



Pureza absoluta

Gracias a la tecnología de desinfección ultravioleta, única en el mundo, combinada con un filtro de aire de carbón activo.



Parámetros precisos

La regulación precisa de la temperatura, la humedad y el flujo de aire garantiza que ningún pescado se eche a perder.



Versatilidad

La amplia gama de accesorios de soportes y rejillas deslizantes permite madurar distintos tipos de pescado.



Para cualquier necesidad

Ofrecemos soluciones de maduración en seco para cualquier necesidad, desde nuestras neveras de maduración pequeñas y grandes hasta las unidades y cámaras individuales accesibles.





© Joseph Weaver – Ray Lee, Akikos Restaurant

Sabores sensacionalmente complejos

Umami, textura, intensidad, aroma

El proceso de maduración genera un impresionante aroma umami, hasta ahora desconocido en el pescado. El sabor se vuelve más complejo e intenso, agradablemente "marino", pero nunca a pescado. El pescado madurado en seco gana en claridad de sabor y la estructura se vuelve

más delicada. El pescado madurado en una nevera DRY AGER® puede cocinarse de tantas formas como el fresco tras el periodo de maduración, que puede oscilar entre unos días y varias semanas, pero la fuerza reside en el consumo en crudo.



Expertos en pescado de todo el mundo confían en DRY AGER®





99

"El nivel de control de la nevera DRY AGER® nos permite acondicionar la textura interna a la vez que mejoramos la piel. Los resultados son extraordinarios." 99

"Las neveras
DRY AGER" son
muy precisas y fiables,
por eso las utilizo
también para los
pescados más caros."

66

JOSH NILAND
Australia

66

LIWEI LIAO Los Ángeles











© Joseph Weaver – Ray Lee, Akikos Restaurant

© The finest cut









© The finest cut

¿Quiere saber más sobre la maduración en seco de pescado?

Eche un vistazo a nuestra página de inicio



Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufactura Mackstraße 90 88348 Bad Saulgau

Alemania

% +49 (0) 7581 90430

www.dry-ager.com/en

© 04/2024 Art. N° WD0102

