



DRY AGER

THE ORIGINAL



**GUT DING WILL
REIFE HABEN**

Mach dein Fleisch zur profitablen Cash Cow



DER GLOBAL PLAYER AUS OBERSCHWABEN

Seit über 40 Jahren vertrauen Kunden auf die Produkte der Landig Group. Ge-gründet von Manfred Landig als Elektro-Kälte-Klima-Meisterbetrieb, haben seine Söhne Christian und Aaron das Ziel, den Prozess des Dry Aging zu revolutionieren. Die Produkte und Lösungen der Landig Brüder sind mittlerweile in mehr als 60 Ländern mit einem Vertriebs- und Servicenetz vor Ort erhältlich. So schaffte es die Marke DRY AGER mit viel Fleiß, Mut und Herzblut binnen weniger Jahre die unangefoch-

tene Nummer eins im Bereich professioneller Lösungen für das Dry Aging zu werden. DRY AGER bietet Lösungen für jeden Bedarf: von kompakten Reifeschränken, bis hin zu Individuallösungen in Form von begehbaren Reifezellen. Aber auch die Umrüstung bestehender Kühlzellen zu vollausgestatteten Dry Aging Kammern ist für das hausinterne Expertenteam ein Kinderspiel. Die innovative SmartAging®-Technologie ist dabei in jedem Reifeschrank serienmäßig integriert.



DIE REVOLUTION



*Hier scannen &
mehr erfahren*

Deine besten Cuts verdienen eine Bühne

Der DRY AGER Vision 360° ist weit mehr als nur ein Reifeschrank – er ist ein Statement für Handwerkskunst und Stil. Komplette aus Glas gefertigt und mit zwei abschließbaren Türen ausgestattet, setzt er jedes Produkt im Inneren gekonnt in Szene. Durch die rundum sichtbare 360°-Präsentation wird der Reifeprozess zu einem Erlebnis – transparent, faszinierend und gemacht, um zu beeindrucken. Ob Fleisch, Fisch, Schinken, Wurst oder sogar Käse – der Vision 360° steigert den Wert, die Qualität und die optische Wirkung deiner Produkte.

Hier trifft anspruchsvolles Design auf modernste Technologie. Hier wird Leistung zur Präsentation. Ein echter Blickfang, der jedem Raum das gewisse Etwas verleiht – von exklusiven Metzgereien über Supermärkte und Feinkostläden bis hin zu Fine-Dining-Restaurants. Der DRY AGER Vision 360° fügt sich nahtlos in jede Umgebung ein, setzt neue Maßstäbe in Sachen Veredelung und bringt das Dry Aging auf ein neues Level.



DX 500 Premium S

DX 1000 Premium S

DIE ULTIMATIVE REIFEPRÜFUNG



Hier scannen & mehr erfahren

Das Must-Have in jeder Metzgerei

Der DRY AGER Reifeschrank – das beliebte Profigerät mit Geling-Garantie. Mit stilvollem Design bietet der Reifeschrank die perfekte Umgebung, um Fleisch, Wurst, Schinken und andere Spezialitäten trocken zu reifen – ein Meisterwerk für Feinschmecker und Genießer. Der kompakte Reifeschrank, DX 500 Premium S, bietet die Möglichkeit bis zu 20 kg Fleisch auf einmal zu reifen oder zu lagern. Im DX 1000 Premium S können sogar bis zu 100 kg auf einmal veredelt werden – und das dank SmartAging® auf Knopfdruck.

BEIM DRY AGING ZÄHLT DIE HYGIENE UND DIE SICHERHEIT DOPPELT

Der DRY AGER Reifeschrank sorgt für legendäre Keimsicherheit

Der DRY AGER Reifeschrank schafft optimale Bedingungen für Dry Aged Fleisch. Er kontrolliert präzise alle Parameter wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation, die entscheidend sind, wenn es darum geht, Lebensmittel zu reifen. Mit DX Air-Reg® sorgt er für ein perfektes Mikroklima, optimale Luftströmung und fortlaufende Entkeimung. Beim Dry Aging liegen zwischen Perfektion und Verderb nur wenige Nuancen dieser Parameter. Der DRY AGER Reifeschrank sorgt für einzigartige Geschmackserlebnisse und ist eine Investition in Qualität und Perfektion.



VEREDELN STATT NUR VERKAUFEN

Mehr Genuss. Mehr Marge. Mehr Erfolg.

Mit einem DRY AGER Reifeschrank veredelst du dein Sortiment nicht nur geschmacklich, sondern auch wirtschaftlich. Gereiftes Fleisch hebt sich deutlich von herkömmlicher Ware ab – in Qualität, Aroma und Anmutung. Deine Kunden schätzen diesen Unterschied und sind bereit, für echtes Dry Aged Beef mehr zu investieren. Das bedeutet für dich: höhere Verkaufspreise und bessere Margen.

Gleichzeitig stärkst du deine Position im Wettbewerb. Während viele Mitbewerber auf Masse setzen, lieferst du Klasse – und differenzierst dich klar von Discounter-Angeboten. Die Reifung direkt vor Ort schafft ein einzigartiges Alleinstellungsmerkmal, das deine Handwerkskompetenz unterstreicht.

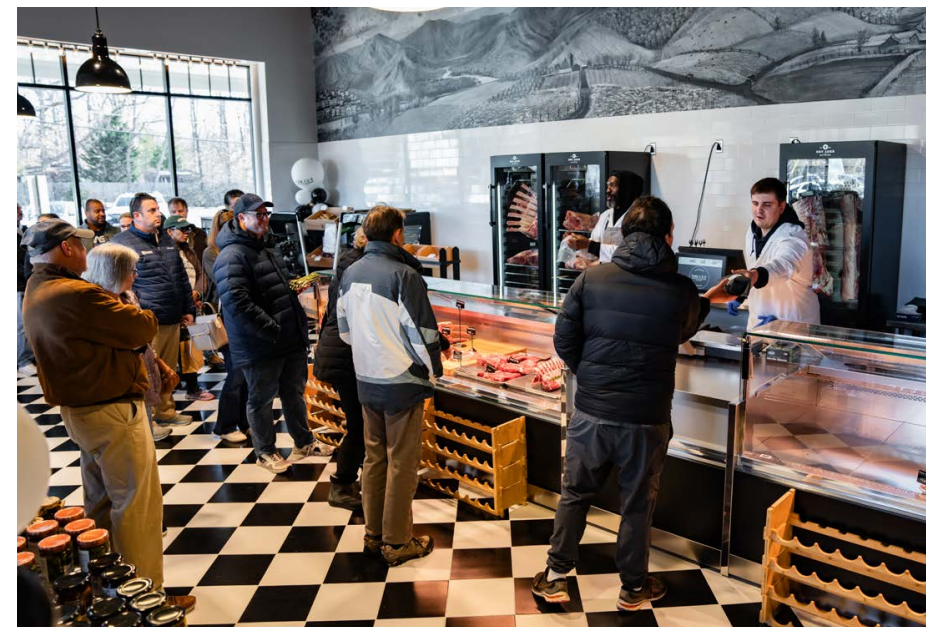
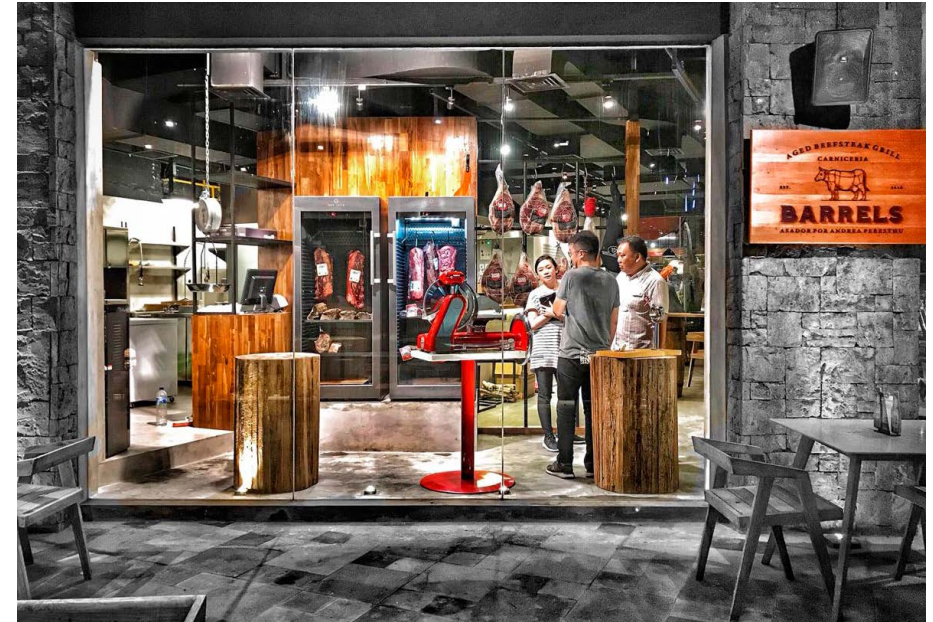
Ein DRY AGER Reifeschrank macht Qualität sichtbar. Der Reifeschrank im Verkaufsraum zeigt Transparenz, schafft Vertrauen und sorgt für Gesprächsstoff. Deine Kunden sehen, wie das Fleisch unter idealen Bedingungen reift – das begeistert und fördert die Kundenbindung nachhaltig.

Zudem profitierst du von maximaler Flexibilität bei der Reifung: Ob klassisches Dry Aged Beef, luftgetrockneter Schinken, Lardo oder Wurstspezialitäten – der DRY AGER Reifeschrank bietet dir volle Kontrolle über Reifezeit, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Geschmack.

Nicht zuletzt eröffnet dir ein Reifeschrank auch neue Cross-Selling-Potenziale. Ergänze dein Angebot um passende Weine, Gewürze oder Grillzubehör und biete deinen Kunden Genusserelebnisse aus einer Hand.



Sieh dir eine tolle
Location im Video an!





PREMIUM-GENUSS ZUM MITNEHMEN

Mehr Wert. Mehr Wow. Mehr Umsatz.

Mit einem DRY AGER Reifeschrank bringst du nicht nur frisches Fleisch in deine Fleischtheke – du bietest deinen Kunden ein exklusives Genusserelebnis, das sie so schnell nicht vergessen werden. Dry Aged Fleisch ist der neue Trend, den anspruchsvolle Kunden lieben. Sie genießen den vollmundigen Geschmack und sind bereit, für diese Premium-Qualität auch einen höheren Preis zu zahlen. Für dich bedeutet das höhere Margen und steigenden Umsatz.

Mit einem DRY AGER Reifeschrank setzt du auf Innovation und Exklusivität. Deine Fleischtheke wird zu einem Anziehungspunkt für Kunden, die auf der Suche nach etwas Besonderem sind. Die Sichtbarkeit des Reifungsprozesses erzeugt nicht nur Interesse, sondern auch Vertrauen in deine Produkte – deine Kunden sehen, wie das Fleisch unter besten Bedingungen reift und entwickeln eine emotionale Bindung zu deinem Sortiment. Transparenz und Qualität schaffen einen echten Wettbewerbsvorteil und stärken die Kundenbindung.

Ein DRY AGER Reifeschrank bietet dir außerdem volle Flexibilität. Ob für klassische Dry Aged Steaks, aromatischen Schinken oder luftgetrocknete Wurst – du kannst das Fleisch nach deinen Vorstellungen reifen und dabei stets höchste Qualität liefern. Die Möglichkeit, verschiedene Reifegrade und Geschmacksrichtungen anzubieten, ermöglicht es dir, deine Kunden immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Zudem kannst du den DRY AGER Reifeschrank perfekt in deine Verkaufsstrategie integrieren. Mit Verkostungen und Aktionen rund um das Thema „Dry Aged“ machst du auf dich aufmerksam und ziehst noch mehr Kunden an. Du kannst gezielt Premium-Produkte mit höherer Wertigkeit anbieten und gleichzeitig deine Markenidentität als Anbieter hochwertiger Lebensmittel stärken. Nutze diese Möglichkeit, um dich im Markt als Feinkostanbieter zu positionieren und dich von der Konkurrenz abzuheben.

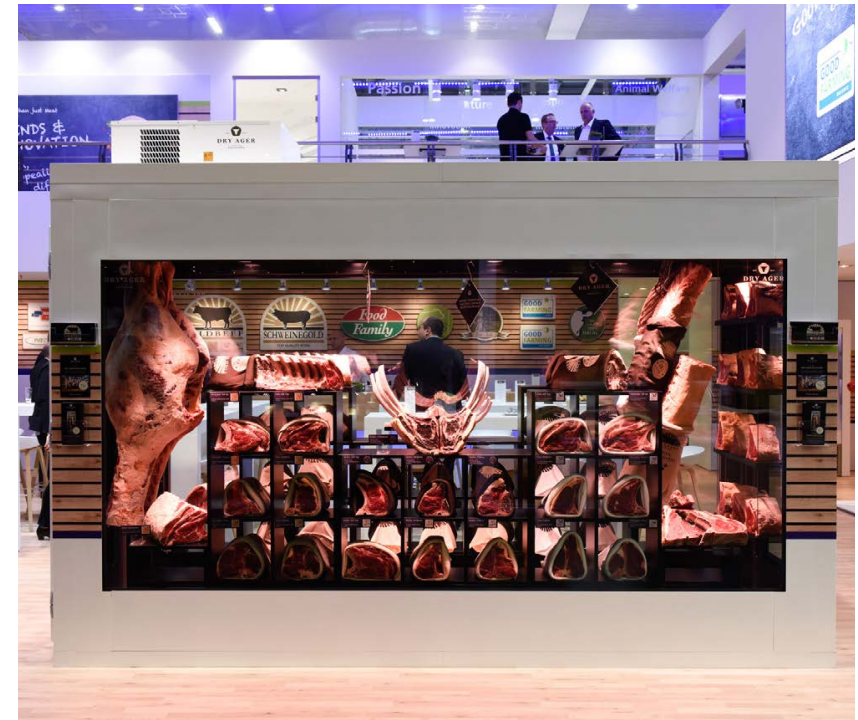


Sieh dir eine tolle
Location im Video an!

BEGEHBARE REIFEZELLEN IM INDIVIDUELLEN DESIGN

Think big! DRY AGER Reifeaggregate und Reifezellen

Die begehbaren Reifezellen von DRY AGER machen deinen Verkaufsbereich zum Erlebnis-Reiferaum. Gemeinsam mit einem Experten von DRY AGER planst du deine individuelle Reifezelle und profitierst dabei von maximaler Flexibilität. Auch bei der Umrüstung bestehender Kühlräume steht dir unser Expertenteam zur Seite. Mit den DRY AGER Reifeaggregaten verwandeln wir jede Zelle in eine technisch voll ausgestattete Dry Aging-Reifekammer – und das in wenigen einfachen Schritten. Aktuell sind drei Leistungsklassen für unterschiedlich große Raumvolumen verfügbar.





ABSOLUTE HYGIENE

Dank der weltweit einzigartigen UVC-Entkeimungstechnologie im Zusammenspiel mit einem Aktivkohle-Luftfilter.



SMARTAGING®

Reifen auf Knopfdruck. Mit SmartAging sind ideale Parameter und perfekte Ergebnisse garantiert.



ECHTER GESCHMACK

Die Veredelungsprozesse sorgen für ein unvergleichliches Aroma und bringen Geschmack sowie Textur zur Perfektion.



ECHTER ALLROUNDER

Das vielfältige Zubehör von Gehängen und Einschieberosten bietet die Möglichkeit unterschiedlichste Produkte zu reifen.



PLUG & PLAY

Ohne Wasseranschluss und ohne Wasserbehälter. Maximale Flexibilität bei der Standortwahl.



MINIMALER VERLUST

Nur 7–8 % Gewichtsverlust nach 4 Wochen Dry Aging – dank perfektem Mikroklima für ein herausragendes Aroma.



MEHR PROFIT

Veredeltes Fleisch lässt sich teurer verkaufen, sodass innerhalb kürzester Gewinn und Umsatz steigt.



PURE ELEGANZ

Ein zeitlos schönes Design und die besten Materialien – mit viel Liebe zum Detail und höchster Sorgfalt gefertigt.



DRY AGER

THE ORIGINAL

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Deutschland

+49 7581 90430 30

contact@dry-ager.com

www.dry-ager.com

© 04/2025

Art.-Nr.: **WD0107**



4 251309 918855