EST. 2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

MEHR ERLEBNIS. MEHR MARGE.

Der DRY AGER® Reifeschrank als Blickfang, Umsatztreiber und Premium-Statement im Store.

WENN PREMIUM VERKAUFT

Warum Dry Aging im Retail Kaufentscheidungen beeinflusst

Dry Aging schafft Differenzierung genau dort, wo Kaufentscheidungen getroffen werden: direkt am Point of Sale. Die sichtbare Reifung macht Qualität erlebbar, schafft Vertrauen und regt Gespräche an. Das verlängert die Verweildauer, steigert die Kaufbereitschaft und hebt Premiumprodukte klar von austauschbarer Standardware ab.

Dank flexibler Integrationsmöglichkeiten – ohne Wasseranschluss und ohne Wasserbehälter – sowie passender Design- und Lichtoptionen für den jeweiligen Verkaufsraum, lässt sich der DRY AGER Reifeschrank nahtlos in jedes Store- und Filialkonzept integrieren. So entsteht Wertschöpfung durch Erlebnis statt Preiskampf über Masse.

NUR 7-8 % GEWICHTSVERLUST
nach 4 Wochen kontrollierter Reifung

PREMIUMPRODUKTE = BESSERE MARGEN
durch höhere Preispositionierung

SMARTAGING©
automatisierte Reifung ohne Expertenwissen

EIN SYSTEM, VIELE MÖGLICHKEITEN
Fleisch – Fisch – Schinken – Wurst – Käse – Wein

SCHNELLE AMORTISATION
DX 1000 Premium S nach nur 3 Beladungen

DRY AGER® – DIE NR. 1 FÜR PROFESSIONELLES DRY AGING

Weltweit bewährt im professionellen Einsatz. Vertrauen von Retailern und Profis in über 60 Ländern.

EDEKA
REWE
Carrefour
METRO
BUCKHEAD BUTCHER SHOP
SPAR
Roche Bros.
WHOLE FOODS MARKET
H-E-B
coop
LaBonne's MARKETS
DI BRUNO BROS. CULINARY PIONEERS SINCE 1939

www.dry-ager.com

© 02 / 2026
Art.-Nr.: WD0110
4 251309 919920