



DRY AGER

BUILT FOR BEEF



EL ORIGINAL
FABRICADO EN ALEMANIA



**ESTE ES EL RESULTADO DE
UNA EMPRESA QUE SE DEDICA
A REINVENTAR LO TRADICIONAL
PARA AJUSTARLO A LOS
TIEMPOS MODERNOS.**



**LA MADURACIÓN EN SECO.
PROCESO FUNDAMENTAL
PARA UN MEJOR SABOR.**





¿QUÉ ES LA MADURACIÓN EN SECO?

EL CONCEPTO DE MADURACIÓN EN SECO

El procedimiento de envasado al vacío se convirtió, en la década de los 60, en el camino a seguir para los hosteleros y grandes superficies. La ventaja de este proceso era “la conservación de la humedad”; y que la carne no perdía peso. Era una forma de madurar la carne que salía rentable y que se hacía rápidamente, pero que constituía un cambio en los sabores tradicionales. Este cambio fue aceptado por el gran

consumidor, y poco a poco, este se olvidó lo que era el verdadero sabor de la carne.

Las Carnes Maduradas mediante el proceso Dry Age son la última tendencia en alta gastronomía. El procedimiento de maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta varios factores, entre los que podemos destacar: La temperatura, la humedad y la renovación de aire.

En una buena maduración en seco, sobre la carne se va formando una capa gruesa parecida a una corteza. Este revestimiento permite mantener el interior de la carne aislado y posibilita que el músculo se convierta en carne expresando sus niveles máximos de jugosidad e intensidad de sabor, permitiendo una textura más elegante y delicada, a la vez que una concentración de sabores, dando como resultado una carne succulenta y un bocado largo y profundo.

Después de 4 semanas madurando, la carne merma apenas un 7% y un 8% y, después de 6 semanas, aproximadamente un 12%. Este es otro de los atractivos de este ancestral modo de curación.



TEXTURA Y SABOR INIGUALABLE

EL SECRETO DE UN CHULETA PERFECTA
ES UNA CUESTIÓN DE EQUILIBRIO.

La diferencia entre una carne madurada y otra que no lo está, es notable. Con el tiempo el color se oscurece, dando lugar a tonos vivos de color cereza. El olor es penetrante e intenso, con notas de jamón o recuerdos a animal puro. En boca la textura se vuelve delicada, jugosa, con matices de madera y con un bouquet intenso y compacto.

El bocado adquiere una sensación mantecosa que engloba el paladar.

Cuanto más tiempo se madura la carne más intenso es el sabor. Con el tiempo la carne crea una corteza alrededor de la pieza. Al quitar dicha corteza obtendremos una carne de características organolépticas inigualable lista para echar en la sartén o en la parrilla.

DRY AGER® es el aliado perfecto para conseguir el equilibrio que necesita la carne.

EL ALIADO PERFECTO PARA LA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

LA CÁMARA DE MADURACIÓN DE CARNE EN SECO DRY AGER® ES UN SISTEMA DE MADURACIÓN QUE RECOGE, EN UN ESPACIO REDUCIDO, TODAS LAS VENTAJAS DE UN SISTEMA DE CURACIÓN A GRAN ESCALA.

DX 1000, una moderna y lujosa Cámara de Maduración, diseñada tanto para restaurantes cool como para asadores con aroma vintage. También está pensada para fanáticos de la carne madurada que quieren disfrutar en su propio hogar.

Cuenta con un diseño contemporáneo, mezcla de vanguardismo y tradición. Tecnología puntera y certificado WHI para conseguir una óptima maduración con un control de humedad del -85 %, gracias al sistema HumiControl, que permite establecer el porcentaje de humedad desde 60 % a un 90 %, y una regulación precisa de temperatura, de fácil manejo y ajustable en incrementos de 0,1°C. Indicada para todo tipo de carnes.

El micro-clima que conseguimos dentro del **DRY AGER®** permite que la carne evolucione de manera higiénica debido a que la luz UVC incide sobre la microflora subcutánea y los posibles gérmenes, evitando que estos se desarrollen y proliferen.

DRY AGER® sirve para madurar y conservar carne de vacuno, cerdo, salami, queso, jamón y muchas otras opciones.





HUMICONTROL®

HUMEDAD CONSTANTE
SIN ENTRADA EXTERNA
DE AGUA



SALTAIR SISTEMA

MÁS SABOR GRACIAS
A LOS BLOQUES DE
SAL SALTAIR®



DX AIRREG®

CALIDAD DE AIRE ÓPTIMA
GRACIAS AL FLUJO DE
AIRE OPTIMIZADO Y LA
ESTERILIZACIÓN CON EL
SISTEMA UVC



HIGIENE ABSOLUTO

BORDES REDONDEADOS
EN EL INTERIOR PARA UNA
LIMPIEZA FÁCIL CON EL
LIMPIADOR ESPECIAL
ORGÁNICO DRYAGER®



MULTIUSOS

CARNE, JAMÓN, SALAMI,
CHARCUTERÍA: - DESDE EL
PRODUCTO EN CRUDO AL
PRODUCTO ACABADO

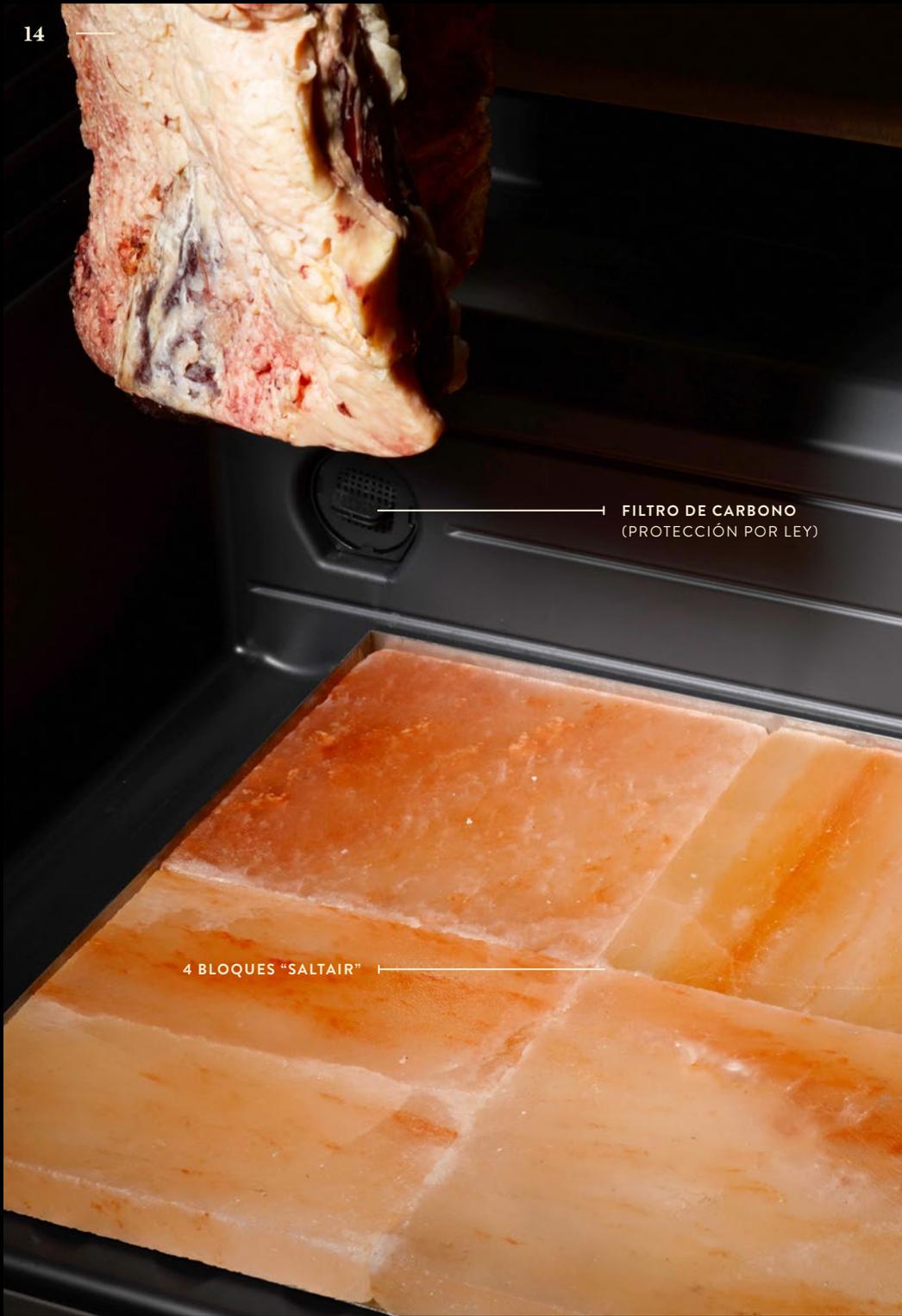


TECNOLOGÍA ÚNICA

SUPERFICIE ANTIBACTERIA-
NA EN EL INTERIOR: ELIMI-
NA BACTERIAS Y GÉRMENES
INMEDIATAMENTE



DESINFECCIÓN UVC
(PROTECCIÓN POR LEY)



FILTRO DE CARBONO
(PROTECCIÓN POR LEY)

4 BLOQUES "SALTAIR"



„**SOLO PUEDE HABER UNA CARNE:**
 CARNE DE TERNERA MADURADA.
 Y PARA ELLO SOLO HAY UNA NEVERA:
 NUESTRA **DRY AGER**.
 ¡PARA SU HOGAR, PARA
 SIEMPRE, PARA USTED!“

BEEF! MAGAZINE
 LA REVISTA N° 1 DE CARNE EN ALEMANIA





CON **DRY AGER** CONSIGO DAR A LA CARNE UN SABOR EXTRAORDINARIO ...
“AHORA CONSIGO MÁS SABOR Y JUGOSIDAD DANDO LA MADURACIÓN QUE DESEO A MIS PIEZAS DE CARNES DE VACUNO, CERDO, JAMONES O INCLUSO QUESOS”

* * *

CHEF RAFA MARTINEZ

RESTAURANTE CAN XURRADES

„**DRY AGER** ES LA ÚNICA POSIBILIDAD
DE MEJORAR LA CARNE...

¡NO HAY ALTERNATIVA! ESTAMOS ORGULLOSOS
DE CONTAR CON UN SOCIO QUE COMPARTE
LAS MISMAS EXIGENCIAS DE CALIDAD Y LAS
HACE REALIDAD.”“

* * *

LUDWIG MAURER

RECONOCIDO EXPERTO EN
MADURACIÓN DE CARNE



HOME IS
WHERE THE
BEEF IS®



EL ALFA Y EL OMEGA: NUESTROS CLIENTES

SELECCIÓN DE MINORISTAS Y CADENAS
HOTELERAS QUE CONFÍAN EN NOSOTROS

TIENDAS MINORISTAS

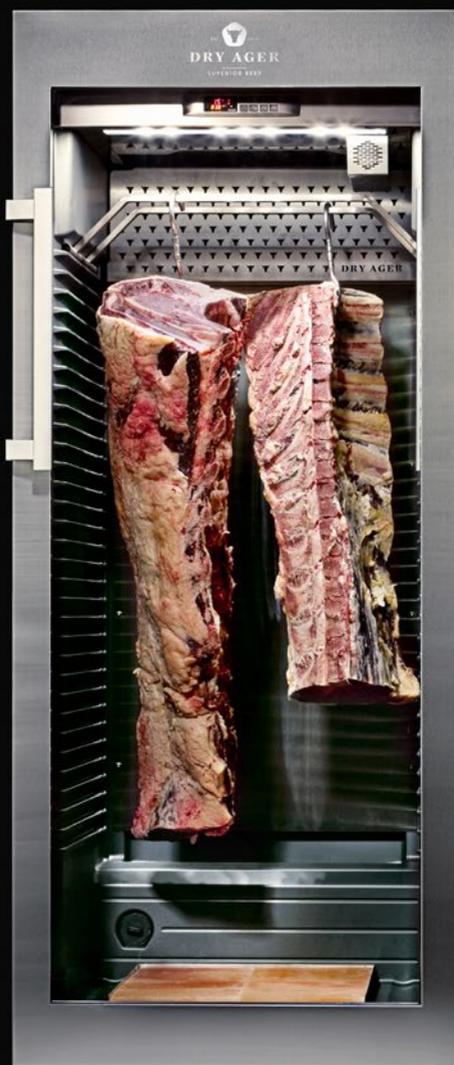


HOTELES









EL HOGAR
DE LA CARNE

DRY AGER DX 1000®

ART. N.º. DX1001 – HASTA 100 KG

CAJA EXTERNA – *Acero inoxidable*

AISLAMIENTO PUERTA DE CRISTAL – *Protección UV - tinte metálico*

DIMENSIONES INTERNAS – *138 x 54 x 56 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

DIMENSIONES EXTERNAS – *165 x 70 x 75 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

CAPACIDAD INTERNA / NET – *478 / 435 Litros*

TENSION – *230 V*

TEMPERATURA – *Control electrónico. Incrementos de 0,1°C, a partir de: 0 °C hasta +25 °C*

HUMICONTROL – *Control electrónico de humedad de 60 % a 90 %*

(sin necesidad de conexión de agua)

DX AIRREG – *Flujo de aire óptimo, filtro de carbón activado y la esterilización*

LED DX ILUMINACIÓN – *La luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. El calor generado es mínimo, por lo que no afecta la temperatura del núcleo de la carne.*

DECONGELACIÓN AUTOMÁTICA, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE LA CONDENSACIÓN,
 ÓPTICA Y ALARMA DE ALERTA ACUSTICA, PUERTA CON LLAVE, PUERTA REVERSIBLE,
 SE PUEDE INTEGRAR EN LA PARED, CIERRE MAGNÉTICO DE LA LLAVE

CARGA MÁXIMA – *Hasta 3 lomos de vacuno, de hasta 1,2 m de longitud*

CAPACIDAD DE CARGA MÁXIMA – *80 kg (2 lomos de vacuno por soporte)*

NO DE ESTANTES – *Máximo 5 Unidades*

CARGA MÁXIMA POR ESTANTE – *40 kg*

CONDECORACIÓN



DISFRUTE DE LAS PEQUEÑAS COSAS



DRY AGER DX 500®

ART. N.º. DX0500 – HASTA 20 KG

PUERTA – *Acero Inoxidable*

CARCASA – *Satén Negro de Acero Inoxidable*

AISLAMIENTO PUERTA DE CRISTAL – *Protección UV - tinte metálico*

DIMENSIONES INTERNAS – *71 x 50 x 43 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

DIMENSIONES EXTERNAS – *90 x 60 x 61 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

CAPACIDAD INTERNA / NET – *147 / 132 Litros*

TENSION – *230 V*

TEMPERATURA – *Control electrónico. Incrementos de 0,1°C, a partir de: 0 °C hasta +25 °C*

HUMICONTROL – *Control electrónico de humedad de 60 % a 90 %*

(sin necesidad de conexión de agua)

DX AIRREG – *Flujo de aire óptimo, filtro de carbón activado y la esterilización*

LED DX ILUMINACIÓN – *La luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. El calor generado es mínimo, por lo que no afecta la temperatura del núcleo de la carne.*

DECONGELACIÓN AUTOMÁTICA, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE LA CONDENSACIÓN, ÓPTICA Y ALARMA DE ALERTA ACUSTICA, PUERTA CON LLAVE, PUERTA REVERSIBLE, SE PUEDE INTEGRAR EN LA PARED, CIERRE MAGNÉTICO DE LA LLAVE

CÀRGA MÀXIMA – *20 kg*

CAPACIDAD DE CARGA MÀXIMA – *40 kg*

CARGA MÀXIMA POR ESTANTE – *40 kg*

CONDECORACIÓN



CUIDANDO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

LOS ACCESORIOS.

PARA DX1000

- DX0010 Soporte de acero – hasta 80 kg
- DX0015 Medio estante – hasta 40 kg
- DX0020 Estantes para piezas individuales – hasta 40 kg
- DX0055 4 bloques „Saltair“ – juego de 4
- DX0070 Bandeja inferior para „Saltair“ – acero inoxidable, de sal (DX0055)
- DX0080 Podio DRY AGER® de metal negro – altura: 40 cm (altura ajustable)
- DX0060 DX Led „Salzwand“ Sistema – en más de 10 colores

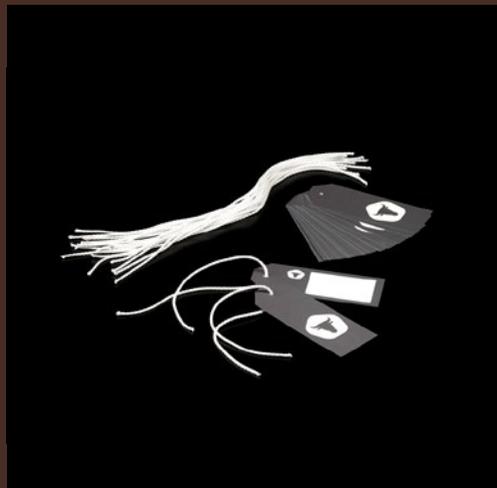
PARA DX 500

- DX0012 Soporte de acero – hasta 40 kg
- DX0025 Estantes para piezas individuales – hasta 40 kg
- DX0028 Soporte de suelo para aprovechar el espacio al máximo – hasta 20 kg
- DX0058 2 bloques „Saltair“ – juego de 2
- DX0075 Bandeja inferior para „Saltair“ – acero inoxidable, de sal (DX0058)
- DX0078 Soporte de pared – para un montaje sencillo sobre una pared de carga

PARA DX 500 & DX 1000

- DX0040 Etiquetas para la carne – Incluyen hilo de nylon (juego de 20 piezas)
- DX0090 Gancho de acero inoxidable – Soporta hasta 100 kg (160mm x 8mm)
- DX0095 Gancho giratorio de acero inoxidable – Soporta hasta 100 kg (180 x 8 mm)
- DX0100 Bombilla - UVC – Recomendado cambiar una vez al año
- DX0110 Filtro de carbón – Recomendado cambiar una vez al año

MÁS ACCESORIOS A SU DISPOSICIÓN EN : WWW.DRY-AGER.COM





LAS VITRINAS

ARMARIOS DE MADURACIÓN DE VIDRIO

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO ÓPTIMA
– DISPONIBLE EN 2 TAMAÑOS**

Con las nuevas neveras VITRINE, **DRY AGER**® ofrece dispositivos totalmente de vidrio hechos a mano y de gran valor y con un diseño elegante y rectilíneo, con la tecnología de maduración más moderna, en un acabado listo para enchufar.

Este producto novedoso, disponible como solución práctica de 1 o 2 puertas, ofrece la mejor visión posible (disponible en 270° y 360°) de todo tipo de carnes, embutidos, jamones e incluso quesos.

Sea flexible y utilice su VITRINE como expositor para mostrar los productos, o también como nevera de maduración plenamente equipada para la producción de carne de ternera madurada perfectamente aromática o bien para carne de cerdo, jamón, queso o embutidos.

Todo ello con una pérdida de peso de únicamente un 10% tras cuatro semanas de maduración con hueso.

Por supuesto, tampoco es necesaria una toma de agua fija.

Además del control de temperatura preciso de 0 a +25°C, también se puede regular a la perfección la humedad del aire entre un 60% y un 90% gracias a HumiControl®.

Junto con el sistema DX AirReg®, garantiza un microclima perfecto, una circulación de aire ideal así como una esterilización continua.

Calidad 100% made in Germany.



NUEVO

DRY AGER DX 2500

ART. N.º. DX2500 – HASTA 140 KG DE CARNE

CARCASA EXTERIOR - cristal termoaislante (tinte metálico), parte inferior: negro metalizado
Puerta trasera con cerradura de serie

MEDIDAS INTERIORES – 151 x 62 x 65 cm (alto x ancho x profundo)

MEDIDAS EXTERIORES – 201 x 70 x 75 cm (alto x ancho x profundo)

VOLUMEN MÁXIMO – 556 litros

VOLTAJE – 230 V

RANGO DE TEMPERATURA – regulación electrónica con precisión de 0,1 °C: 0 °C a +25 °C

HUMICONTROL – Humedad del aire con ajuste electrónico entre un 60 % y un 90 %
(no es necesaria toma de agua)

DX AIRREG – circuito de aire óptimo, filtro de carbón activo y esterilización UVC

PÉRIDA DE PESO MÍNIMA – con hueso, tras 4 semanas un 9 % y un 10 %

ILUMINACIÓN INTERIOR LED DX – el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínimo, sin calentamiento puntual de la carne.

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE AGUA DE DESHIELO, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE CONDENSACIÓN, ALARMAS ÓPTICAS Y ACÚSTICAS, PUERTAS CON CERRADURA, CIERRE MAGNÉTICO

CARGA MÁXIMA – hasta 125 kg en forma de cortes en estantes o 4 pieza de lomo de hasta 1,4 m de longitud cada una

NÚMERO MÁXIMO DE ESTANTES – 5 unidades

CARGA MÁXIMA POR ESTANTE – hasta 40 kg

ACCESORIOS OPCIONALES

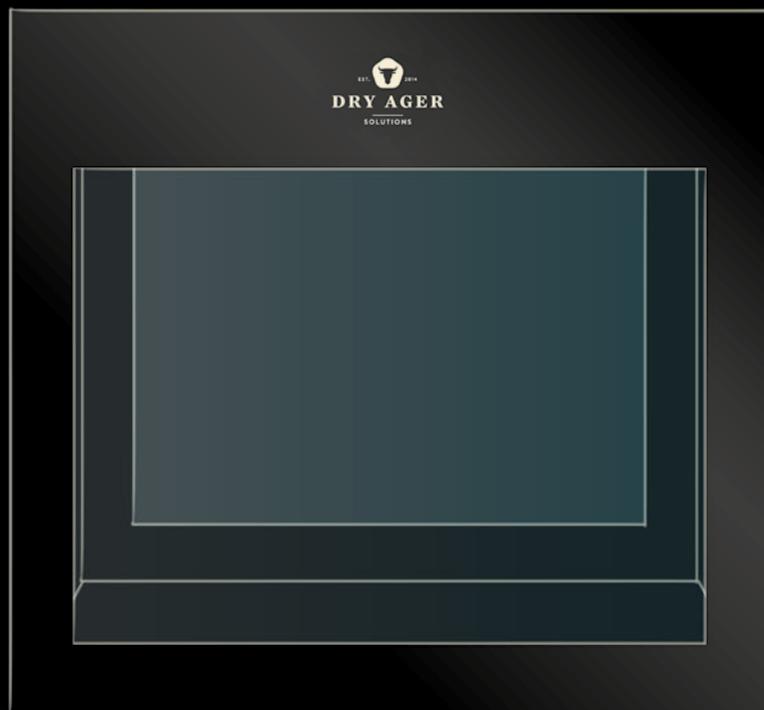
Art. N.º. DX2505 – puerta delantera de vidrio adicional

Art. N.º. DX2510 – 4 paredes de vidrio, con puerta de vidrio trasera

Art. N.º. DX2515 – 4 paredes de vidrio, con puerta de vidrio delantera y trasera



NUEVO



DRY AGER DX 2000

ART. N.º. DX2000 – HASTA 120 KG DE CARNE

CARCASA EXTERIOR – cristal termoaislante (tinte metálico), parte inferior: negro metalizado
Puerta trasera con cerradura de serie

MEDIDAS INTERIORES – 78 x 112 x 61 cm (alto x ancho x profundo)

MEDIDAS EXTERIORES – 115 x 120 x 70 cm (alto x ancho x profundo)

VOLUMEN MÁXIMO – 536 litros

VOLTAJE – 230 V

RANGO DE TEMPERATURA – regulación electrónica con precisión de 0,1 °C: 0 °C a +25 °C

HUMICONTROL – Humedad del aire con ajuste electrónico entre un 60 % y un 90 %
(no es necesaria toma de agua)

DX AIRREG – circuito de aire óptimo, filtro de carbón activo y esterilización UVC

PÉRIDA DE PESO MÍNIMA – con hueso, tras 4 semanas un 9 % y un 10 %

ILUMINACIÓN INTERIOR LED DX – el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínimo, sin calentamiento puntual de la carne.

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE AGUA DE DESHIELO, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE CONDENSACIÓN, ALARMAS ÓPTICAS Y ACÚSTICAS, CIERRE MAGNÉTICO

CARGA MÁXIMA – hasta 120 kg en forma de cortes en estantes o 6 pieza de lomo de hasta 0,6 m de longitud cada una

NÚMERO MÁXIMO DE ESTANTES – 3 unidades

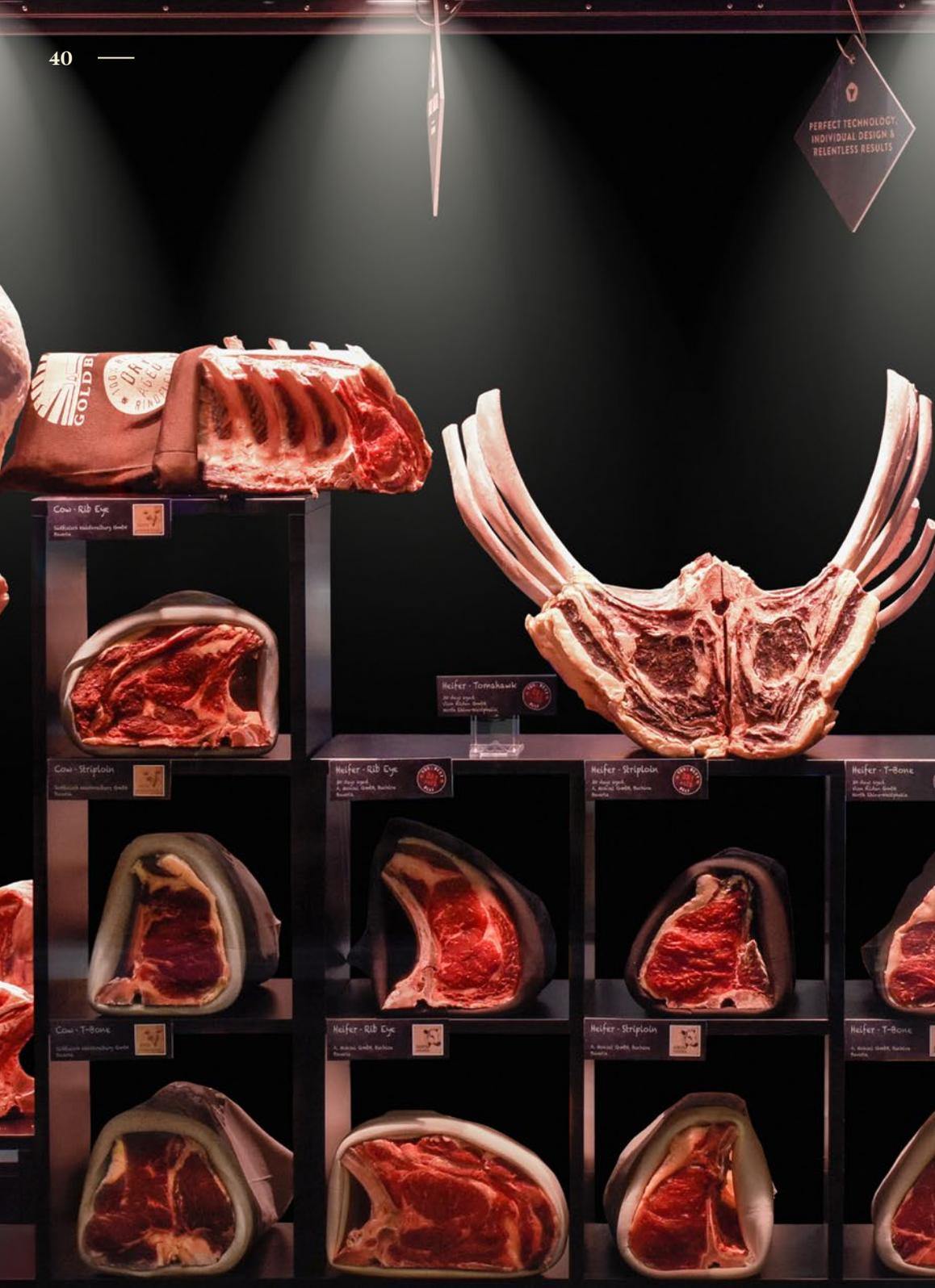
CARGA MÁXIMA POR ESTANTE – hasta 40 kg

ACCESORIOS OPCIONALES

Art. N.º. DX2005 – puerta delantera de vidrio adicional

Art. N.º. DX2010 – 4 paredes de vidrio, con puerta de vidrio trasera

Art. N.º. DX2015 – 4 paredes de vidrio, con puerta de vidrio delantera y trasera



SOLUCIONES DRY AGER

CELDA DE MADURACIÓN INDIVIDUALES Y GRUPOS REFRIGERADORES LISTOS PARA ENCHUFAR

¡Piense a lo grande! Nunca fue más fácil producir carne, jamón o salami en grandes cantidades a ojos de nuestros clientes.

Gracias a las nuevas celdas de maduración, **DRY AGER®** ofrece soluciones individuales para nuestros clientes, disponibles en tramas de 10 cm de grosor con medidas de desde 100 x 100 cm hasta 600 x 600 cm (ancho x profundo), así como con diferentes alturas.

¡Perfectas para usted! Elija entre nuestros diferentes diseños y decidir, además de la superficie, el color, la decoración interior, así como la técnica de maduración deseada y su control. De la mano de nuestros expertos encontrará su solución individual ideal.

¿Cuenta ya con una cámara frigorífica o despensa frigorífica y le interesaría un grupo refrigerador de maduración **DRY AGER®**?

¡Perfecto!

DRY AGER® fabrica grupos de maduración muy eficientes que se pueden instalar más tarde en cualquier cámara frigorífica. Según la construcción, están disponibles también soluciones para instalar en techo o por separado.

Por supuesto, no se necesita una toma de agua y la pérdida de peso tras 4 semanas de maduración con hueso alcanza un máximo del 10 %.

SOLUCIONES DRY AGER® – Soluciones individuales para sus necesidades.

CELDAS DE MADURACIÓN TAN INDIVIDUALES COMO SUS NECESIDADES

CARCASA EXTERIOR - vidrio térmico y placas de espuma con revestimiento de polvo de serie con puertas con cerradura

SUELO - acero inoxidable antideslizante u otras superficies

MEDIDAS INTERIORES - desde 100 x 100 cm hasta 600 x 600 cm en pasos de 10 cm

ALTURAS DISPONIBLES - 211, 226, 241 o 271 cm

VOLTAJE - 230 V

RANGO DE TEMPERATURA - regulación electrónica con precisión de 0,1°C: 0°C a +25°C

HUMICONTROL - Humedad del aire con ajuste electrónico entre un 60% y un 90% (no es necesaria toma de agua)

DX AIRREG - circuito de aire óptimo, filtro de carbón activo y esterilización UVC

PÉRIDA DE PESO MÍNIMA - con hueso, tras 4 semanas un 9% y un 10%

ILUMINACIÓN INTERIOR LED DX - el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínimo, sin calentamiento puntual de la carne.

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE AGUA DE DESHIELO, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE CONDENSACIÓN, ALARMAS ÓPTICAS Y ACÚSTICAS, PUERTAS CON CERRADURA, CIERRE MAGNÉTICO, DISPOSITIVOS REFRIGERADORES DISPONIBLES

DISPOSITIVOS REFRIGERADORES DISPONIBLES

GRUPO A - unidad plug & play, véase página siguiente

GRUPO B - sistema separado, debe ser instalado por un técnico



TECNOLOGÍA PERFECTA, DISEÑO INDIVIDUAL

PARA LOS MÁS EXIGENTES



MADE IN GERMANY

GRUPOS REFRIGERADORES PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS YA EXISTENTES

CARCASA EXTERIOR – revestimiento de polvo gris

VOLTAJE – 230 V

RANGO DE TEMPERATURA – regulación electrónica con precisión de 0,1°C: 0 °C a +25 °C

HUMICONTROL – Humedad del aire con ajuste electrónico entre un 60 % y un 90 % (no es necesaria toma de agua)

DX AIRREG – circuito de aire óptimo, filtro de carbón activo y esterilización UVC

GEPÉRIDA DE PESO MÍNIMA – con hueso, tras 4 semanas un 9 % y un 10 %

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE AGUA DE DESHIELO, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE CONDENSACIÓN, ALARMAS ÓPTICAS Y ACÚSTICAS

MEDIDAS DISPONIBLES

DX 6000 – hasta **10 m³** de volumen, art. N°. DX6000

POTENCIA DE REFRIGERACIÓN - 1000W

CONSUMO NOMINAL - 680 W / 16 A

MEDIDAS - 400 x 700 x 900 mm (Ancho x Profundidad x Altura)

DX 7000 – hasta **16 m³** de volumen, art. N°. DX7000

POTENCIA DE REFRIGERACIÓN - 1800 W

CONSUMO NOMINAL - 1260 W / 16 A

MEDIDAS - 500 x 860 x 1000 mm (Ancho x Profundidad x Altura)

DX 8000 – hasta **24 m³** de volumen, art. N°. DX8000

POTENCIA DE REFRIGERACIÓN - 2300 W

CONSUMO NOMINAL - 1800 W / 16 A

MEDIDAS - 500 x 860 x 1000 mm (Ancho x Profundidad x Altura)

LOS SEMINARIOS DRY AGER® CON LUCKY MAURER Y MUCHOS MÁS

CARNE DE TERNERA MADURADA

Descubra todo sobre la producción y perfeccionamiento de la carne con el método de maduración. La combinación de temperatura, humedad y técnica.

CORTES B Y C

La ternera cuenta con más de solo 3 partes nobles. Nos dedicamos a la búsqueda de los denominados cortes B y C, los cortes premium más allá del filete.

TROCEADO DE UN LOMO COMPLETO

Se trocea un lomo completo perfectamente madurado, según los modelos de corte alemán y americano. Qué es exactamente un Porterhouse, un T-Bone y un Cotes de Beauf...

MADURACIÓN Y RAZAS

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina etc. Cómo saben las diferentes razas de ternera en diversos grados de maduración y con diferentes tipos de preparación, desde Sous Vide hasta parrilla infrarroja a 800°.

EL ACOMPAÑANTE PERFECTO PARA LA CARNE DE TERNERA MADURADA

na pequeña selección de recetas para acompañar los filetes perfectos: salsa de mantequilla, chimichurri, salsa, mojo, salsas barbacoa y más.

VISITA INFORMATIVA A LAS TERNERAS WAGYU DE SCHERGENGRUB

Sumérjase en la crianza de la raza de ternera más exclusiva del mundo y aprenda más sobre razas, genética, cría, cruzamientos y las terneras Wagyu y Black Angus de la granja Schergengrub.

TÉCNICA DE MADURACIÓN EN EL PUNTO DE MIRA

Los expertos en maduración de Landig & Lava están siempre presentes in situ para responder a cualquier pregunta sobre **DRY AGER®**.

TODAS LAS FECHAS EN LÍNEA EN
WWW.DRY-AGER.COM



„DRY AGER ES LA LECHE,
SABEN PERFECTAMENTE DE
QUÉ HABLA, ES UNA PASADA,
ES UNA GOZADA VER LO QUE
OCURRE ENTRE BAMBALINAS“





„¡EL SEMINARIO SOBRE
CARNE FUE GENIAL!
LA GENTE Y EL AMBIENTE ERAN
ESTUPENDOS. LA COMIDA
ERA DELICIOSA Y LUCKI
CONTROLA PERFECTAMENTE
EL TEMA“



„ESO FUE TAN BUENO,
QUE ME LO PUEDO
IMAGINAR HACIÉNDOLO
POR SEGUNDA VEZ.“





**DEDICAR EL TIEMPO Y LA
ATENCIÓN NECESARIA A
LA CARNE PARA SEGUIR EL
CURSO DE LA NATURALEZA**



EST.



2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF



EL NÚMERO UNO MUNDIAL
EN CAMÁRAS DE MADURACIÓN DRY AGER®



35 AÑOS EXPERIENCIA
EN EL SECTOR DEL FRÍO



ALTA CALIDAD
100 % MADE IN GERMANY



PRESENTES EN MÁS DE 60 PAISES
CON RED DE VENTAS Y SERVICIO

DRY AGER GmbH & Co. KG

Mackstraße 90 — 88348 Bad Saulgau, Alemania — TEL +49 7581 90 43 0

MAIL info@dry-ager.com — WEB www.dry-ager.com

* * *

Marcas ya registradas o en proceso por Landig + Lava GmbH & Co. KG:
Logo DRY AGER, DryAger, DX 500, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir, Home Is Where The Beef Is
© 02/2020