



In Perfektion gereift





Mit *dem* Alter gereift

Von erlesenen Weinen und Käsesorten bis hin zu Single-Malts werden Gourmet-Speisen und -Getränke oftmals besser. Aber nicht nur Wein und Whiskey profitieren vom Altern. Die gleichen Vorteile gelten ebenfalls für unser trocken gereiftes Vintage Reserve Rindfleisch.

Vintage Reserve ist kein gewöhnliches Rindfleisch. Es handelt sich um ein Premiumprodukt, das im Laufe der Zeit trocken gereift ist und einen robusten, intensiven Geschmack und eine überragende Textur aufweist - ideal für diejenigen, die ein ganz besonderes Erlebnis suchen.





Eine Geschichte von Tradition und Handwerk

Mit Vintage Reserve haben wir die Handwerkskunst wie auch Traditionen unserer Metzgermeister gewürdigt. Wir nutzen zwar moderne Einrichtungen, welche den höchsten Standards entsprechen, die Tradition ist jedoch richtungsweisend. In unsren Kältemaschinen werden Sie kein Himalaya-Steinsalz oder Salzmoos finden, nur viel Platz für die

natürlichen Elemente, die Ihre Arbeit verrichten. Dies ist ein Prozess, den wir seis vielen Jahren perfektionieren und das Endergebnis ist außergewöhnlich.

Ausschließlich allerhöchste Rindfleischsorten können trocken gereift werden. Bevor unsere Experten mit dem Trockenalterungsprozess

beginnen, müssen sie zunächst die Teilstücke handselektieren. Diese werden von erstklassigen Rindern genommen, die aufgrund ihres natürlich höheren Marmorierungsgrades selektiert worden sind. Es ist diese Marmorierung, die dazu beiträgt, den intensiven Geschmack sowie die Textur unseres trocken gealterten Rindfleisches zu erzeugen.

Ein Geschmackserlebnis

Nachfolgend wird das Rindfleisch in unseren maßgeschneiderten Trockenlagerkammern mit kritisch kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Luftstrom aufgehangen. Während der optimalen 21-tägigen Reifung werden Geschmack wie auch Textur des Rindfleisches

verändert. Während dieser Zeit verdunstet die Feuchtigkeit und konzentriert die Farbe und die Aromen. Das Rindfleisch hat eine Fülle und Tiefe, während die Enzyme die Muskelfasern langsam abbauen. Dadurch wird es zarter und entwickelt das Aroma

weiter. Die tägliche Überwachung und die altmodische Pflege sowie Aufmerksamkeit sorgen dafür, dass diese Schnitte noch zarter, geschmacksintensiver, reichhaltiger und luxuriöser werden, bevor sie Sie erreichen.

Tag 1



Tag 7



Tag 14



Tag 21





So individuell wie Sie selbst

Wir bei Dawn Meats verstehen, dass jeder anders ist - und genau wie Ihre Kunden individuelle Bedürfnisse haben, so haben Sie diese ebenfalls. Aus diesem Grund sind unsere hochqualifizierten Metzger, um das Vintage Reserve-Rindfleisch nach Ihren Vorgaben von Hand auszuwählen oder

spezielle Schnitte nach Ihren Wünschen zuzubereiten.

Vom Tomahawk-Knochen bis hin zu dekadenten knochenlosen Roastbeef und Rib Eye - in unserer Auswahl an Vintage Reserve-Rinfleisch Zuschnitten finden Sie garantiert Ihren Favoriten.



Roastbeef mit Filet
(auf 3 Rippen zugeschnitten)



Bone in Sirloin Shell



Roaster (Rump/Loin/Rib)



Cowboy Rib



Standing Rib 5 Bone



Bone in Rump



Tomahawk Rib



Ribeyes



Striploins



Kontaktaufnahme

Für weitere Informationen zu
unseren Produkten und
Verfahren kontaktieren
Sie uns unter:
sales@dawnmeats.com



www.dawnmeats.com