



Frollata *alla* perfezione





Maturata *nel* tempo

Vini pregiati, formaggi, whisky, cibo e bevande gourmet spesso migliorano con il tempo, ma non sono solo vino e whisky a beneficiare dell'invecchiamento: anche la nostra carne Dry Aged Vintage Reserve ne trae beneficio.

Vintage Reserve non è una carne qualunque. E' un prodotto premium, frollato a secco, maturato nel tempo dal sapore robusto, intenso e con una consistenza superiore, ideale per chi cerca un'esperienza speciale.



Giorno 21



Giorno 14



Giorno 7



Giorno 1



Una storia di tradizione e artigianato

Con Vintage Reserve rendiamo omaggio all'artigianato e alle abilità dei nostri maestri macellai. Operiamo con mezzi moderni e coi più alti standard ma rimanendo sempre fedeli alla tradizione.

Non troverete Sale dell'Himalaya né sale muschiato nelle nostre

celle di maturazione ma solo tanto spazio per gli elementi naturali che devono fare il loro lavoro. Questo processo è frutto di anni di perfezionamento e il risultato finale è eccezionale.

Solo la carne migliore può subire una frollatura Dry Aged. Prima di cominciare questo processo, quindi, i

nostri esperti devono selezionare lombate in osso perfette, provenienti da bovini di prima scelta con alto grado di marezatura. E' proprio questa marezatura ad aiutare a creare l'intenso sapore e la consistenza caratteristici della nostra carne Dry Aged.

Una sensazione di gusto

La carne è infine appesa nelle nostre celle di maturazione fatte su misura ad umidità e flusso d'aria controllati. Durante i 21 giorni di maturazione, il sapore e la consistenza della carne si trasformano: l'umidità evapora, concentrando il colore e i sapori, dando alla carne

più ricchezza e corposità, mentre gli enzimi lentamente scompognono le fibre muscolari, rendendola più morbida e concentrando ulteriormente il sapore. Il controllo quotidiano unito a cura e attenzione come una volta assicurano a questi tagli morbidezza,

un sapore intenso, ricco e raffinato prima di arrivare al consumatore finale.

Giorno 1



Giorno 7



Giorno 14



Giorno 21





Unica come te

Noi di Dawn Meats sappiamo che ognuno è differente - così come i tuoi clienti hanno esigenze individuali, così anche tu. Ecco perché i nostri macellai altamente qualificati sono qui: selezionano a mano la carne Vintage Reserve per incontrare le tue

specifiche e preparare tagli speciali per soddisfare le tue richieste.

Dal tomahawk in osso al controfiletto e all'entrecote, con la nostra selezione Vintage Reserve Dry Aged Beef ti garantiamo che incontrerai il tuo taglio preferito.



3 Rib Loin Fillet Head Off



Bone in Sirloin Shell



Roaster (Rump/Loin/Rib)



Cowboy Rib



Standing Rib 5 Bone



Bone in Rump



Tomahawk Rib



Ribeyes



Striploins



Rimaniamo *in* contatto

Per ulteriori informazioni sui
nostri prodotti e processi,
contattaci al:
sales@dawnmeats.com



www.dawnmeats.com