



Aged *to* Perfection





Rijpen *op basis van kwaliteit*

Van fijne wijnen en kazen en single malts. Diverse dranken en spijzen worden alleen maar beter als het gaat om rijpen. Het is niet alleen de wijn en whisky dat profiteert van rijpen, maar dezelfde voordelen zijn van toepassing op ons Vintage Reserve dry-aged vlees.

Vintage Reserve is geen gewoon vlees. Het is een premium, gerijpt product en is ideaal voor mensen die een extra speciale ervaring willen.





Een verhaal over traditie en vakmanschap

Met Vintage Reserve hebben we een eerbetoon gebracht aan het vakmanschap van onze meester slagers. Terwijl we moderne faciliteiten gebruiken om de hoogste kwaliteit te halen, is de traditie het start punt. Je zult geen Himalaya rock zout of Salt Moss vinden in onze rijpkasten maar wel genoeg ruimte voor de

natuurlijke elementen om hun werk te doen. Dit is een proces dat we al vele jaren perfectioneren om te komen tot een eind product dat exceptioneel is. Alleen de hoogste kwaliteit vlees kan gerijpt worden. Voordat onze experts beginnen met het proces, moet het vlees eerst met de hand geselecteerd

worden. Er wordt alleen gekozen op basis van Prime Meat, omdat dit vlees gemarmerd is. De marmering helpt het creëren van de intense smaak en textuur die synoniem is aan ons gerijpte vlees.

Een smaaksensatie

Na de selectie wordt het vlees opgehangen in onze op maat gemaakte rijpkasten met gecontroleerde vochtigheid en luchtstroom. Tijdens de optimale rijping van 21 dagen, wordt de smaak en textuur van het vlees getransformeerd.

Tijdens deze periode verdampt er vocht, concentreert de kleur wat resulteert in vlees met rijkdom en met een volle smaak. Tijdens het proces worden de enzymen langzaam afgebroken, waardoor het vlees malser wordt. Dit proces ontwikkelt de smaak.

Dagelijkse monitoring door ouderwetse vakmensen zorgen er voor dat het vlees voldoet aan de verwachte malsheid en intensieve smaak.

Day 1



Day 7



Day 14



Day 21





Persoonlijk als u zelf

Bij Dawn Meats, begrijpen wij dat iedereen verschillend is en dat ieder persoon individuele behoeftes heeft. Daarom hebben wij een zeer gespecialiseerde klantenservice die u persoonlijk kan helpen met het selecteren van elk stuk Vintage Reserve vlees

op basis van uw speciale specificatie. Ons assortiment bestaat bijvoorbeeld uit; een adembenemend, mooie tomahawk tot decadente dunne-lendes en Rib-Eyes. Onze selectie van Vintage Reserve dry-aged vlees is gegarandeerd een succes.



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



Striploin



Get *in touch*

Voor verdere informatie,
over onze producten en het
proces, neem contact op met:
info@shannonmeats.nl



www.dawnmeats.com