



Maturation Optimum





Niveau *de* maturation

Des grands vins et fromages aux whiskey single malts, la nourriture gastronomique et l'alcool s'améliore avec l'âge. Mais ce n'est pas seulement le vin et le whiskey qui s'enrichissent avec l'âge. Les mêmes avantages s'appliquent à notre viande bovine maturée Vintage Reserve.

Vintage Reserve n'est pas une viande bovine ordinaire. C'est une viande de qualité premium, un produit maturé pendant un certain temps pour un goût affirmé, intense et une texture de qualité supérieure - idéale pour le convive à la recherche d'une expérience unique.





Une histoire de tradition et de savoir-faire

Avec Vintage Reserve nous avons fait hommage au savoir-faire et aux traditions de nos maîtres bouchers. Bien que nous utilisons des établissements modernes, c'est la tradition qui nous dirige.

Vous ne trouverez pas du sel gemme Himalayen ou mousse de sel dans nos frigos mais beaucoup

d'espace pour que les éléments face leur travail. C'est un procès que nous achevons depuis des années et le résultat est exceptionnelle.

Seulement les meilleures catégories de boeuf sont sélectionnées pour cette maturation, et avant que nos spécialistes commencent le processus de maturation, ils doivent

tout d'abord sélectionner à la main les déhanchés idéals. Ils sont issus de bovins de qualité qui sont choisis pour leur haut niveau de maturation naturel. C'est cette maturation qui aide à créer une saveur plus concentrée et une texture synonyme à notre boeuf maturé.

Un Goût de Sensation

Notre viande bovine est ensuite entreposée dans nos chambres de maturation permettant de contrôler simultanément la température, le taux d'humidité et la ventilation ambiantes. Pendant 21 jours de maturation, le goût et la texture de la viande est transformé. Au cours de

cette période, la buée s'évapore qui donne une couleur concentrée et des qualités gustatives supérieures. Les enzymes décomposent lentement les fibres musculaires - ce qui rend le goût plus tendre. La surveillance quotidienne et les soins attentifs assure que ces

parties du milieu sont tendre, riche et luxueuse avant qu'ils arrivent chez vous.

Jour 1



Jour 7



Jour 14



Jour 21





Service à la carte

Chez Dawn Meats, nous savons que chacun est différent - vous avez des besoins spécifiques ainsi que vos clients. C'est pour cela que nous avons des maîtres bouchers qualifiés et expérimentés - pour sélectionner la viande bovine Vintage Reserve selon vos demandes et cahiers des charges.

Des tomahawk avec os à la décadence des faux-filets et noix d'entrecôtes sans os, notre sélection de pièces de bœuf à maturation naturelle Vintage Reserve garantie d'avoir votre découpe privilégiée.



T bone Steak



Faux fillet avec Os



Aloyau sans bavette



Tomahawk



Milieu de train



Rumpsteak avec Os



Tomahawk avec dessus



Noix d'entrecôtes



Faux Filets



Contactez-nous

Pour plus d'informations
sur nos produits et sur le
procédé, contactez-nous
par email:
sales@dawnmeats.com



www.dawnmeats.com