



Madurado *a la* Perfección





Madurado *con el* Tiempo

Al igual que el buen vino, el queso y el whisky, los alimentos y bebidas Gourmet mejoran con un proceso de maduración. Lo mismo sucede con nuestro Vacuno Vintage Reserve Dry Age.

Vintage Reserve no es una carne de vacuno cualquiera. Es un producto Dry Age premium, madurado a la perfección para obtener un sabor intenso y una textura superior - pensado para una ocasión muy especial.



Día 21



Día 14



Día 7



Día 1



Toda una Historia de Tradición y Buen Hacer

Con Vintage Reserve estamos haciendo un homenaje al buen hacer de nuestros maestros carniceros. No por operar en instalaciones modernas que cumplen con los estándares más altos de calidad hemos dejado a un lado la importancia de tradición.

En nuestras cámaras Dry Age no encontrará Sal del

Himalaya ni otros sales, simplemente verá el espacio suficiente para que los elementos naturales hagan su trabajo. Es un proceso que hemos ido perfeccionando con los años y el resultado final es excepcional.

Maduramos únicamente los mejores cortes de vacuno. Antes de comenzar el proceso

Dry Age, nuestros expertos seleccionan uno a uno los mejores lomos con hueso. Estos lomos provienen de razas que por su naturaleza infiltran más grasa en su carne. Es esta infiltración la que le dará el sabor intenso y la textura que define a nuestra carne de vacuno Dry Age.

Sabor Inconfundible

Después, colocamos la carne en nuestras cámaras Dry Age donde se controla con exactitud el nivel de humedad y la circulación del aire. Durante los 21 días siguientes, que son considerados los de óptima maduración, el sabor y la textura de la

carne se transforman. Es durante este tiempo que la humedad se evapora y el color y el sabor de la carne se concentran mientras las enzimas deshacen lentamente las fibras naturales de los músculos para hacer que el sabor se intensifique y la carne sea más tierna. La atención y el

seguimiento diario junto con el mimo que se merece, garantizan que la carne sea aun más tierna y más intensa de sabor antes de llegar a su destino.

Día 1



Día 7



Día 14



Día 21





Tan Única como Usted

En Dawn Meats, entendemos que todos somos únicos - y al igual que sus clientes, usted también tiene sus preferencias. Para eso contamos con nuestros maestros carniceros que seleccionarán con esmero la carne Vintage Reserve para preparar los cortes que se adapten a sus

necesidades y para que cumplan con sus expectativas.

Ya sean chuletones Tomahawk, lomo bajo o lomo alto sin hueso, encontrará su corte preferido en nuestra selección de vacuno Vintage Reserve.



Lomo Bajo 3 costillas
(T Bone)



Chuletero 8 costillas



Chuletero 8 costillas
con Cadera



Chuletero 5 costillas
(Cowboy)



Chuletero 5 costillas
(Standing)



Cadera con hueso



Chuletero 5 costillas
(Tomahawk)



Lomo Alto Centro



Lomo Bajo



Contáctenos

Para más información acerca de nuestros productos y su proceso de maduración, póngase en contacto con nosotros por email: sales@dawnmeats.com

