

## In Manhattan ist Dry-Aged-Beef die absolute Steak-Spezialität!

Dry-Aging ist eines der ursprünglichsten Verfahren, in dem aus frischem Fleisch aromatische Spitzenqualität erzeugt wird.

Lange Zeit in Deutschland in Vergessenheit geraten, hat es der Handelshof in der New Yorker Top-Gastronomie für Sie wiederentdeckt.

Bestes Rindfleisch wird über Wochen bei 2°-4°C in speziellen Kühlschränken gereift. Während der „Dry-Aging“ Prozedur verliert es ca. 15-20 % an Feuchtigkeit – so erreicht es sein unvergleichliches Aroma, die Zartheit und den begehrten nussigen Geschmack.

## Doch wie entsteht dieser einzigartige Geschmack?

Die Zartheit kommt erst mit der Zeit. Denn zuerst wird das Fleisch durch den erlahmenden Stoffwechsel sehr starr und zäh. Dass es schließlich doch noch so zart wird, ist eine Folge des sich noch in den Muskeln befindenden Glykogen. Dieses wird mit Hilfe von Sauerstoff zu Milchsäure umgewandelt, die das Fleisch durchzieht. Durch die Säure werden nun Enzyme aktiviert, die die starren Verbindungen zwischen den Muskelproteinen wieder aufspalten.

## Bei der Prozedur sind folgende Kriterien zu beachten:

- Die Temperatur muss präzise zwischen 2°-4°C gehalten werden um das Fleisch nicht einzufrieren oder es verderben zu lassen.
- Eine konstante Windstärke muss in der Reifungskammer vorhanden sein, sodass sich einerseits kein Schimmel auf dem Fleisch ablagern kann, dieses andererseits aber auch nicht eintrocknet.
- Eine hohe und konstante Luftfeuchtigkeit muss vorhanden sein, damit das Fleisch nicht zuviel an Geschmack und Gewicht verliert.

Bei Interesse haben wir Ihnen ein verkaufsförderndes Marketingpaket geschnürt, mit dem Sie Ihrem Restaurant einen deutlichen Mehrwert verschaffen können. Zudem unterstützen wir Sie als Profikunden aus der Gastronomie, bereits bei Abnahme von einem Roastbeef (wie gewachsen) pro Woche, gerne indem wir Ihnen einen Reifekühlschrank kostenlos zur Verfügung stellen. In einem persönlichen Gespräch ermittelt ihr Handelshof Metzgermeister mit Ihnen zusammen Ihren persönlichen Bedarf und Abnahmemengen.

### • NordCap Umluft-Gewerbekühlschrank GKM 70-G

- Glastür
- 617 Liter Fassungsvermögen
- Für ca. 4-5 Roastbeefs
- 208 x 70 x 83 cm (H/B/T)

### • NordCap Umluft-Kühltisch GKTM 2-65-2T

- Zwei Türen
- 261 Liter Fassungsvermögen
- Für ca. 4-5 Roastbeefs
- 80 x 126 x 70 cm (H/B/T)

### • NordCap Umluft-Gewerbekühlschrank GKM 140-G

- Zwei Glastüren
- 1330 Liter Fassungsvermögen
- Für ca. 8-10 Roastbeefs
- 208 x 140 x 83 cm (H/B/T)

### • NordCap Umluft-Kühltisch GKTM 3-65-3T

- Drei Türen
- 406 Liter Fassungsvermögen
- Für ca. 6-7 Roastbeefs
- 80 x 173 x 70 (H/B/T)

## Warum es sich für Sie rechnet, Ihren Gästen Dry-Aged-Beef zu servieren!

Der Handelshof bietet Ihnen ab sofort an, den erfolgreichen Steak-Trend aus den USA auch für Ihre Gäste zu kultivieren.

Der große Vorteil von Dry-Aged-Beef ist der besonders hohe Wert des Fleisches, der es Ihnen erlaubt einen deutlich höheren Ertrag zu erzielen.

Mit dem Ergebnis, dass Ihre Gäste mit der neuen Fleisch-Qualität hoch zufrieden sein werden und Ihre Wertschöpfung steigt.

- ✓ Höhere Qualität
- ✓ Höherer Verkaufserlös
- ✓ Höherer Gewinn

### Beispielrechnung:

#### Normales Roastbeef:

Roastbeef Argentinien	kg	Einkaufspreis pro kg	
Wareneinsatz	4,20	20,95 €	87,99 €
sauber pariert	2,90		
	<b>Stück</b>	<b>Verkaufspreis Tellerportion</b>	
ergibt Steaks a 180 g:	16	18,90 €	302,40 €
		<b>Rohertrag in €:</b>	<b>214,41 €</b>
		<b>Aufschlagsfaktor:</b>	<b>3,44</b>

#### Dry-Aged-Beef:

Roastbeef Färse (wie gewachsen) ohne Filet	kg	Einkaufspreis pro kg	
Wareneinsatz	13,00	9,95 €	129,35 €
sauber pariert	5,20		
	<b>Stück</b>	<b>Verkaufspreis Tellerportion</b>	
ergibt Steaks a 220 g:	23	29,90 €	687,70 €
		<b>Rohertrag in €:</b>	<b>558,35 €</b>
		<b>Aufschlagsfaktor:</b>	<b>5,32</b>

Weitere Informationen, auch zur Bereitstellung des Reifeschranks, erhalten Sie persönlich von Ihrem Handelshof-Metzgermeister.

**Handelshof – Ihr Partner für Erfolg**