



## Dry-Aged

### ein kulinarisches Juwel

Dry-Aged ein kulinarisches Juwel seit Koch und Gast wieder Mut zu Fett beweisen, sagt Wolfgang Kaltenbach!

Die Fa. KALTENBACH verfolgt eine hohe Qualitäts-Philosophie. Regionalität, Nachhaltigkeit und die Nähe zum Erzeuger sind die Ansprüche, die immer mehr zu größerem Erfolg führen.

Durch diesen hohen Anspruch bewogen, entschloss sich Wolfgang Kaltenbach das Dry – Aged wieder zu beleben. Bis vor ca. 30 Jahren war es gängig, die natürliche und langsame Reifung am Knochen zu praktizieren.

Mit Herrn Horst Gramelspacher, Küchenmeister und Fachberater für Gastronomie, steht ihm ein Fachmann in seinem Betrieb zur Seite, der die Wünsche der Köche kennt. Gemeinsam sind sie bemüht, den hohen Ansprüchen ihrer Kunden gerecht zu werden. Weg von der Massenware und

Vertrauen wecken für ein ehrliches Produkt.

Besonders beliebt bei ihren Kunden das Entrecôte am Knochen (Côte de Boeuf).

Die Reifung erfolgt in einer speziellen Kühlzelle mit einer Luftfeuchtigkeit von 90 %, konstanter Temperatur um 0 – 1 Grad, UV-Licht und einem Ventilator, welcher rege Luftbewegungen erzeugt um die Fleischstücke trocken zu halten.

Die 4 – 6 wöchige Reifephase verlangt eine stetige Pflege und Kontrolle des Reifungsprozesses.

Durch die lange Reifung verliert das Fleisch ca. 25% seines ursprünglichen Gewichtes, wird aber dadurch unvergleichbar zart und aromatisch. Es bilden sich nussige und buttrige Aromen, die Farbe und Saftigkeit bleiben erhalten. All dies führt zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis, verspricht der Chef.

Nicht jedes Tier eignet sich für eine Dry-Aged. Für uns heißt es, je fetter desto besser.

Das Fleisch muss eine ausgeprägte Fettmarmorierung besitzen, denn Fett ist der Aromaträger. Aus diesem Grund sucht der Chef auch selbst seine Färsenrücken aus.

Bei der Fa. KALTENBACH hat man sich auf das Färsenfleisch festgelegt, also weibliche Tiere, die noch nicht gekalbt haben, denn dieses punktet nicht nur mit Qualität, sondern auch durch Nachhaltigkeit da das Fleisch aus Baden-Württemberg stammt.

Die Fa. KALTENBACH ermöglicht Köchen aus der Gastronomie, aus einer Vielzahl von Färsenrücken, ein für sie geeignetes auszuwählen, das im Reiferaum lagert, wo der Reifungsprozess bis zum Abruf überwacht wird.



#### Kaltenbach GmbH Fleisch-Wurst-Räucherwaren aus eigener Produktion

Brandhof 12

79227 Schallstadt

Telefon +49 (0) 7664/9718-0

Telefax +49 (0) 7664/9718-18

[info@kaltenbach-fleisch.de](mailto:info@kaltenbach-fleisch.de)

[www.kaltenbach-fleisch.de](http://www.kaltenbach-fleisch.de)

Vorbestellungen unter

[bestellung@kaltenbach-fleisch.de](mailto:bestellung@kaltenbach-fleisch.de)

oder Telefon 07664/97180

#### Laden-Öffnungszeiten

Dienstag, Donnerstag und Freitag

8 – 18 Uhr

Mittwoch und Samstag 8 – 13 Uhr