

Neues rund ums Fleisch

Besonders bei Fleisch und Wurstwaren kommt es auf Zutaten mit hohem Qualitätsanspruch an. Nur so kann sich der Profi-Koch entfalten und ein kulinarisches Erlebnis auf dem Teller kreieren. Hier eine Produktauswahl rund um das Herzhafte:

Reifeschrank

Bei Fleisch zählt Qualität vor Quantität. Damit auch kleine Restaurants Dry Aged Meat und italienischen Schinken nach traditioneller Art anbieten können, vertreibt Epta die platzsparenden Reifeschränke für Dry Aged Meat von ArredoInox. Primeat Slim 40 mit 400 Millimetern Länge und 668 Millimetern Tiefe lässt sich auch auf kleinen Flächen aufstellen. Er fasst 40 Kilogramm Fleisch, das auf vier Einlegeböden verteilt werden kann. Zusätzlich sind auch Haken erhältlich, an denen sich größere Stücke aufhängen lassen. Besonders interessant: Die Variante Exposé 80. Das Modell fasst bis zu 80 Kilogramm Fleisch, ist jeweils 600 Millimeter lang und tief und ist von drei Seiten verglast. So haben die Gäste eine 270-Grad-Sicht auf das Dry Aged Meat.

> www.epta-deutschland.com



(Foto: Epta
Deutschland
GmbH)