

**EPTA**

## Trocknen und Reifen im Laden

Mannheim Seit Kurzem vertreibt Epta Geräte des italienischen Herstellers Arredo Inox: Maturmeat, der Reifeschrank für Dry-Aged-Meat, und Stagionello für die Produktion von italienischer Salami. Bei der Trockenreifung in der steckerfertigen Anlage Maturmeat verdampft die Feuchtigkeit aus dem Fleisch. Dadurch erhält dieses ein intensiveres Aroma. Das Fleisch wird zudem zarter als nach dem normalen Reifeprozess, weil die natürlichen Enzyme das Bindegewebe zerlegen. Im Maturmeat dauert dieser Prozess nur etwa 21 Tage. Im Reifeschrank von Arredo Inox erleichtern eingepflegte Rezepte das Einhalten aller wichtigen Parameter:

Temperatur, Zeit und relative Feuchtigkeit lassen sich programmieren. Voreinstellungen für unterschiedliche Fleischsorten erleichtern die Bedienung und sorgen für sehr gute Ergebnisse.

Ebenfalls steckerfertig ist Stagionello, ein Gerät zum Trocknen und Reifen von Salami. Hier lassen sich Feuchtigkeit, Lüftung und Trocknung automatisch kontrollieren – bei Temperaturen zwischen -2 und +40 ° Celsius. Das integrierte System Clima Touch kontrolliert regelmäßig den pH-Wert. Zum Räuchern und Aromatisieren verfügt Stagionello über ein weiteres patentiertes System: Fumotic. Es sprüht bei niedriger Temperatur natürlich erzeugten, flüssigen Rauch in das Gerät und kontrolliert gleichzeitig die Feuchtigkeit im Innenraum.

pr | afz 15/2016

[www.epta-deutschland.com](http://www.epta-deutschland.com)

