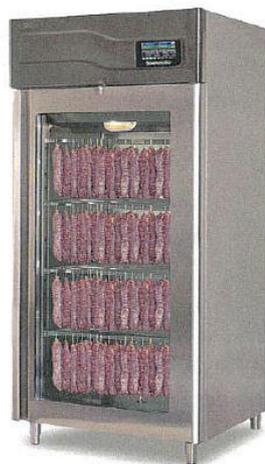


Zartes Fleisch aus dem Reifeschrank

Epta, Mannheim, vertreibt seit kurzem in Deutschland Geräte zur Trockenreifung von Fleisch und zur Herstellung von luftgetrockneter Salami. Mit den Produkten des italienischen Herstellers Arredo Inox greift das Unternehmen den aktuellen Trend Dry-Aged-Beef auf.

Maturmeat ist ein Reifeschrank für Dry-Aged-Meat und Stagionello für die Produktion von traditioneller italienischer Salami. Der Vorteil für Kunden: Epta übernimmt nicht nur den Vertrieb, sondern auch den Service für die Geräte.

Bei der Trockenreifung in der steckerfertigen Anlage Maturmeat verdampft die Feuchtigkeit aus dem Fleisch. Dadurch erhält es ein intensiveres Aroma. Das Fleisch wird zudem viel



Der Stagionello ist ideal für die Herstellung von traditioneller italienischer Salami. Epta

zarter als nach dem normalem Reifeprozess, weil die natürlichen Enzyme das Bindegewebe zerlegen. Im Maturmeat dauert dieser Prozess nur etwa 21 Tage.

Um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, müssen

Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzirkulation regelmäßig überwacht werden. Sonst kann es zu übermäßiger Austrocknung und starker Schimmelbildung kommen. Im Reifeschrank von Arredo Inox erleichtern programmierte „Rezepte“ das Einhalten dieser Parameter: Temperatur, Zeit und relative Feuchtigkeit lassen sich programmieren. Voreinstellungen für unterschiedliche Fleischsorten erleichtern die Bedienung.

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°C und $+40^{\circ}\text{C}$. Damit ist es möglich, das ganze Jahr über Salami herzustellen. Stagio-

nello wird aus Edelstahl und Glas hergestellt. Das integrierte System Climate Touch kontrolliert regelmäßig den pH-Wert. Zum Räuchern und Aromatisieren verfügt Stagionello über das patentierte System Fumotic. Es sprüht bei niedriger Temperatur natürlich erzeugten, flüssigen Rauch in das Gerät und kontrolliert gleichzeitig die Feuchtigkeit im Innenraum.

Mit einem 6-Zoll-Display in Farbe sowie PC- und Druckeranschluss lässt sich das Gerät einfach und intuitiv bedienen. Es verfügt über einen Speicher für insgesamt 150 Voreinstellungen – 30 davon sind bereits programmiert. Eine umfangreiche Datenanalyse unterstützt dabei, HACCP-Standards einzuhalten.

www.epta-deutschland.com