

News | Technik | 25.05.2016

Epta vergrößert sein Produktportfolio



Epta vertreibt in Deutschland nun auch Geräte zur Trockenreifung von Fleisch. (Foto: Epta)

Kältespezialist Epta hat den Vertrieb und den Service für Geräte der Firma Arredo Inox in Deutschland übernommen. Dazu zählt sowohl der „Maturmeat“- Reifeschrank für Dry-Aged-Meat als auch das „Stagionello“-Gerät für die Produktion von traditioneller italienischer Salami. Bei der Trockenreifung in der steckerfertigen Anlage „Maturmeat“ verdampft Feuchtigkeit aus dem Fleisch, sodass es nach Angaben von Epta ein intensiveres Aroma entwickeln kann. Das Fleisch soll zudem zarter als nach dem normalen Reifeprozess werden, weil die natürlichen Enzyme das Bindegewebe zerlegen. Im Reifeschrank dauere dieser Prozess nur etwa 21 Tage. Um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, müssen Temperatur, Feuchtigkeit

und Luftzirkulation überwacht werden – sonst kann es zu übermäßiger Austrocknung und Schimmelbildung kommen. Im „Maturmeat“ sollen programmierte „Rezepte“ nach Herstellerangaben das Einhalten dieser Parameter erleichtern: Temperatur, Zeit und relative Feuchtigkeit lassen sich programmieren.

Weitere Informationen: www.arredoinox.it/en/ und www.epta-deutschland.com/de/

[stores+shops, 25.05.2016](#)