



Eine alte, fast in Vergessenheit geratene
Fleischreifungsmethode

DRY AGE BALSAM



- 51201 Dry Age Balsam**
- 100 % Rinderfett
 - mit regionalen Alpenkräutern verfeinert
 - ein Geschmacksträger der besonderen Art
- ca. 1,8 kg

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Stückgewicht	Kartoninhalt	RLZ/Tage
51201	Dry Age Balsam	ca. 1,8 kg	3	85



Albert Rauch GmbH
Im Teelbruch 87
45219 Essen
Fon (0 20 54) 9 21 - 0
Fax (0 20 54) 9 21 - 140
info@rs-europa.com

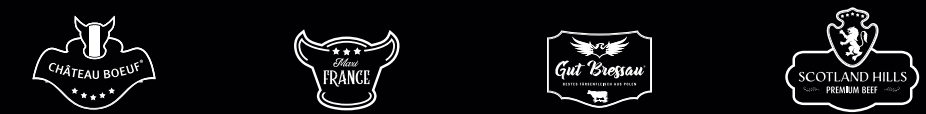
Albert Rauch GmbH – Nord
An der Bahn 1
22844 Norderstedt
Fon (0 40) 52 68 57 - 0
Fax (0 40) 52 68 57 - 30
info@rs-europa.com

Fleigro GmbH
Bosslerstraße 69
73240 Wendlingen
Fon (0 70 24) 94 00 - 0
Fax (0 70 24) 5 48 79
info@fleigro.com

Oberland GmbH
Rudolf-Diesel-Ring 9
83607 Holzkirchen
Fon (0 80 24) 30 03 - 0
Fax (0 80 24) 30 03 - 15
info@oberland-gmbh.de

www.gourmetscouts.com

**Pure Balm® – Dry Age Balsam passt
besonders gut zu unseren Fleischmarken:**



www.gourmetscouts.com





VORTEILE DER FLEISCHREIFUNG DURCH DRY AGE BALSAM



Minimaler Fleischverlust

Im Gegensatz zur herkömmlichen Dry Age Methode, die mit ca. 40% - 60% Fleischverlust einhergeht, erhält unser DRY AGE BALSAM praktisch das gesamte Volumen des Fleisches.



Wertschätzung und Nachhaltigkeit gegenüber dem Tier

Die Grundsubstanz ist tierieigenes Fett. Die bei der Produktion des Balsams entstehenden Rückstände können als Futtermittel weiterverwendet werden.



Fleischgeschmack

Durch das Einbalsamieren erhält das Fleisch einen ganz urtümlichen, reinen Geschmack.



GOURMET SCOUTS
BY R&S

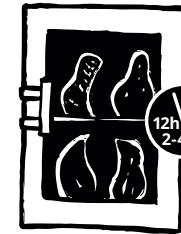
Eine alte, fast in Vergessenheit geratene
Fleischreifungsmethode

www.gourmetscouts.com



ANLEITUNG

Vor dem Einbalsamieren das Fleischstück wie üblich abhängen lassen (vakuumiertes Fleischstück auspacken). Optimale Oberflächenan-trocknung des Fleisches: ca. 12h bei 2-4°C aufbewahren.



Das Fleisch mit einer Schicht Dry Age Balsam von Hand einbalsamieren (ca. 1 cm dick, bei Zimmertemperatur lagern, für streichfähige Konsistenz).

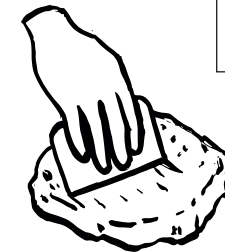


Bei Fleisch OHNE Knochen

Unpariert, zuerst mit Haut-seite, resp. Fettschicht nach oben einbalsamieren.

Bei Fleisch MIT Knochen

Knochenseite zuerst bestreichen.



Mit einem flexiblen Spachtel Oberfläche unter leichtem Druck glattstreichen.

Die Dry Age Balsam-Schicht schirmt das Fleisch von äusseren Einflüssen ab, lässt aber dennoch eine gewisse Diffusion zu.

Das Fleischstück reift bei max. 2-4°C für ca. 4-5 Wochen im Balsam.



Während des Reifungsprozesses: Alle 2 Tage auf Risse kontrollieren und diese ggf. zustreichen.

Das Ergebnis:

Ein zartes, saftiges Steak mit ganz, urtümlichem reinen Fleischgeschmack

Dry Age Balsam muss vor dem Verkauf nicht entfernt werden.



GOURMET SCOUTS
BY R&S

Pure Balm® – Dry Age Balsam passt besonders gut zu unseren Fleischmarken:



www.gourmetscouts.com