

JAK POWSTAJĄ NAJLEPSZE STEKI NA ŚWIECIE, CZYLI CO WARTO WIEDZIEĆ O SEZONOWANIU WOŁOWINY NA SUCHO?

Argentyńscy, Hiszpanie czy Włosi to znani na świecie producenci pysznych mięs, koneserzy smaku i życia. Wiedzą jak powstaje dobry stek, że mięso potrzebuje czasu i odpowiednich warunków by nabrać soczystości i skruszeć, wiedzą także, że cały sekret tkwi w procesie suchego sezonowania mięsa. Kiedyś wiedza o tym jak to osiągnąć była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Współcześnie restauratorów, sklepikarzy i producentów na całym świecie wspierają w tym procesie profesjonalne urządzenia, m.in. specjalistyczne szafy Dry Age, które od września roku dostępne są w ofercie firmy UNISCALE.

Podróżujący po świecie klienci poznali smak pysznych T-bone steków i teraz chętnie chcieliby tego smaku skosztować raz jeszcze w domu. Trudno jednak dotychczas było kupić mięso, które umożliwiłoby im przygotowanie tak doskonałego steku, jaki jedli w Hiszpanii czy we Włoszech. Wołowinę sezonowaną na sucho oferowały bowiem dotychczas przede wszystkim ekskluzywne restauracje i sklepiki mięsne i to głównie na zachodzie. O znalezieniu takiego produktu w supermarkecie, nawet tym ekskluzywnym, trudno było marzyć. Supermarkety, które chcą mieć w swojej ofercie taki produkt, zaopatrując się u dużych producentów otrzymują bowiem wołowinę sezonowaną na mokro, której proces produkcji jest tańszy, szybszy, ale produkt mimo że kruchy, nie ma odpowiedniej soczystości oraz dodatkowych walorów smakowych, które uzyskać można tylko w procesie suchego sezonowania mięsa.

Obecnie sytuacja może się zmienić i nawet najbardziej wymagający klienci wkrótce będą mieli szansę skosztować lub też przygotować w domu pyszne steki z wołowiny sezonowanej na sucho, kupionej w dobrym supermarkecie czy dobrze zaopatrzonym sklepiku z mięsem. Cemu?



Współcześnie proces produkcji mięsa sezonowanego na sucho nie wymaga tak specjalistycznej wiedzy i wspierany jest przez nowoczesne urządzenia typu Szafa Dry Age, która od września tego roku jest dostępna w ofercie firmy UNISCALE. Wyprodukowanie i sprzedanie najwyższej klasy wołowiny nie będzie wymagało już specjalistycznej wiedzy czy jechania na drugi koniec kontynentu. Szafa Dry Age zaprojektowana i zaprogramowana została tak, aby przy minimalnej obsłudze, odrobinie dobrej woli i czasu powstawał produkt idealny.

Rozwiązania szafy Dry Age

Szafy Dry Age służą do sezonowania wołowiny na sucho, w kontrolowanej temperaturze od 1°C do 3°C, w wilgotności względnej od 50% do 70%, przy odpowiednim obiegu powietrza, przez co najmniej 7 dni (zalecane 21 dni lub więcej). Produkty tracą wówczas nawet 20% wagi, przez co koszt ich wytworzenia może być nawet o 25% wyższy niż w przypadku metody sezonowania na mokro, lecz ta jakość warta jest swej ceny i klienci o tym wiedzą! Supermarkety nie oferują zazwyczaj wołowiny sezonowanej na sucho z powodu właśnie tych kosztów, czasochłonności dojrzewania, a także z powodu konieczności dysponowania odpowiednim zapleczem.

Szafa Dry Age rozwiązuje ten problem, będąc urządzeniem stosunkowo niewielkim oraz łatwym w obsłudze i utrzymaniu. Należy pamiętać, że zwykła lodówka nie może być alternatywą dla naszych wyrobów z powodu zbyt dużych wahań klimatu sezonowania.

Mięso umieszczone w szafie Dry Age dojrzewa długo w kontrolowanych warunkach temperatury, wilgotności i przepływu powietrza. Wilgoć zawarta w produktach odparowuje, a włókna rozpadają się pod wpływem naturalnych enzymów. Mięso jest twarde, suche i wygląda na szerniałe, lecz pozory mylą: wewnątrz jest jasnoczerwone i miękkie, jak masło!

Dostarczane szafy są przetestowane, skonfigurowane, zindywidualizowane na zamówienie i gotowe do użycia. Wprowadzone fabrycznie ustawienia wynikające z wieloletniego doświadczenia zapewniają optymalny rezultat. Modyfikowanie tych parametrów jest niezalecane.

Szafy Dry Age to efekt współpracy firmy Uniscale z firmą Nice to Meat – prawdziwym specjalistą z branży, dostawcą tradycyjnych wyrobów mięsnych o najwyższej jakości, zaopatrującym od ponad stulecia najlepsze hotele i restauracje (<http://www.nicetomeat.nl>). Oprócz ulepszeń wizualnych, w usprawniono m.in. obieg powietrza, chłodzenie i sterowanie szafą.

Najważniejsze cechy nowych szaf DRY AGE w ofercie UNISCALE:

- Szafy zasilane są ze standardowej sieci elektrycznej. Pobór mocy wynosi ok. 250 W.
- Czynnikiem chłodniczym jest płyn R600A lub R134A obojętny dla środowiska.
- Dostępne są modele 1-, 2- i 3-drzwiowe.
- Szafa waży od ok. 60 kg do nieco powyżej 100 kg w zależności od modelu
- Ściana tylna wykonana jest standardowo z płyty nieprzeszkłonej, lecz na zamówienie szklane mogą być wszystkie ściany.
- Na dnie szafy znajduje się szuflada ściekowa.
- Na ścianie tylnej umieszczone jest logo „Nice to Meat”, a na przedniej ścianie szuflady ściekowej może zostać wytrawione logo Użytkownika (wzór dostarczany w pliku .eps).
- Produkty układane są na półkach i/lub wieszane na szynach lub hakach ze stali nierdzewnej.
- Regulacja klimatu jest w pełni automatyczna. Odpowiada za to programowalny sterownik z termostatem. Sterownik wyświetla wilgotność i temperaturę. Użytkownik może zdefiniować własne parametry, lecz jest to niewskazane – nasz program jest już optymalny!
- Drzwi są regulowane, dostępne w wersji uchylnej lub przesuwnej, w ramie ze stali nierdzewnej lub drewnianej, z dopasowanymi uchwyty.
- Szafy są praktycznie bezobsługowe, choć oczywiście, muszą być czyszczone. Czyszczenie jest jednak łatwe dzięki zastosowanym materiałom i dostępności powierzchni.



Więcej informacji o urządzeniach do suchego sezonowania mięsa na można znaleźć na nowej stronie www.uniscale.pl.

Kontakt dla mediów - Ottimo PR:

Aldona Rusiniak | m.: +48 790 49 98 98 | e.: aldonarusiniak@gmail.com