

AMSTERDAM

*Chateaubriand*

VLEESSPECIALITEITEN



# Dry-Aged Vlees

Chateaubriand is dé specialist in dry-aged vlees. De mooiste delen van de Schotse Aberdeen-Angus runderen worden wekenlang gerijpt in een speciale rijpingskast. Na de rijping ontstaat een ongeëvenaarde smaaksensatie. Nooit proefde u een entrecote, rib eye, côte de boeuf of T-bonesteak die zo mals en intens smaakt..

### **Wat is dry-aged?**

In Nederland eten we rundvlees vaak te vers. Voor de echte smaakbeleving moet vlees – zoals vroeger gebruikelijk was – enkele weken rijpen, bij voorkeur in het been. Dit gebeurde bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig doen we dit in speciale koelcellen, ook wel dry-ageing genoemd.

### **Wat is er zo bijzonder aan deze koelcel?**

In de dry-ageing cel (speciaal voor Chateaubriand ontworpen), wordt de luchtvochtigheid (65%), de luchtcirculatie en de temperatuur (tussen 0°C en 1°C) streng gecontroleerd. Tijdens het rijpingsproces dat minimaal 21 dagen duurt, verdampt het vocht in het vlees tot wel 30% en breken de natuurlijke enzymen het spierweefsel af. Er is dan sprake van langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een malse structuur en een intense smaak.

### **Wat gebeurt er na het rijpen?**

Na het rijpen is het vlees is nog niet direct klaar voor consumptie. De natuurlijke korst die is gevormd tijdens de rijping om het vlees te beschermen tegen indroging en bacteriën, wordt door ons verwijderd en het vlees wordt van het been gehaald. Nu is het vlees klaar en van binnen helder rood en boterzacht.

### **Het verschil met wet-ageing**

Veel slagerijen en restaurants laten hun vlees – zonder bot – invliegen uit alle delen van de wereld, bijvoorbeeld uit Argentinië of de VS. Dit vlees is vacuüm verpakt, waardoor het in feite niet rijpt maar verzuurt, het zogenaamde wet-ageing. Nadat het vlees uit het plastic is gehaald, wordt het nog even in een droogkast gehangen en vervolgens verkocht als dry-aged vlees. Het vlees is minder smakelijk, u proeft het verschil.

<b>Artikel</b>	<b>Artikelomschrijving.</b>	<b>Herkomst</b>
01601	Rib Eye, heel	Schotland
01602	Rib Eye, geportioneerd	Schotland
01603	Lende, heel zonder been	Schotland
01604	Lende, geportioneerd	Schotland
01605	Côte de Boeuf	Schotland
01606	Côte de Boeuf, geportioneerd	Schotland
01607	Entrecote, snijklaar heel	Schotland
01608	Entrecote, geportioneerd	Schotland
01611	Zijlende, in papier verpakt	Schotland
01621	Tomahawk steak, 1 kg,	Schotland
01625	Porterhouse steak, 1 kg	Schotland
01626	T-Bone steak, 500 gram	Schotland
01627	Tomahawk heel	Schotland
01610	Staartstuk met vetrand	Schotland