



## MADURADOR DE CARNE

MARCA ALEMANA



### DETALLES

Control de humedad, humedad sin suministro de agua externa

Calidad óptima del aire a través del flujo de aire óptimo, filtro de carbón activado y esterilización con el sistema UVC

Más sabor con los bloques de sal Himalaya

### DESCRIPCIÓN

Para lograr el mejor resultado de cualquier Carne de res esta necesita madurar, y la maduración necesita tiempo. El envejecimiento en seco es una forma tradicional de añejar la carne para producir un extraordinario sabor tierno e intenso. Un método utilizado durante muchos años, a través del cual la carne de res alcanza el grado más alto posible. Para obtener el bistec perfecto, no necesita más que utilizar este método probado y comprobado, pero ahora en un entorno controlado de alta tecnología. Para obtener los mejores resultados, la carne debe colgarse del hueso durante un tiempo específico en un microclima de temperatura, humedad y calidad del aire controladas. De esta manera puede envejecer naturalmente. El placer de comer carne envejecida en seco es como nada que hayas probado antes. La textura no se puede comparar con una "pieza de carne ordinaria". Así que no es de extrañar que los foodies reconozcan la carne seca como el "rey de las carnes" en el menú de carne.

#### ARTIPAC CHILE

Av. Club Hípico 4676 Of. 812  
Pedro Aguirre Cerda / Santiago  
8460445  
Chile  
Fono: +56 2 2623 2728  
artipac@artipac.cl

#### OFICINA DÉCIMA REGIÓN

Klenner 431 Of. 8  
Puerto Varas / Chile  
Fono: +56 65 2340756  
artipac@artipac.cl

#### ARTIPAC PERÚ

Manuel Almenara 106  
Apartado 903  
Surquillo  
Lima / Perú