



Añejador de carne de hasta 100 kg DX1000P Dry ager

SKU: DX1000P

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Añejador de carne de hasta 100 kg DX1000P Dry ager

- Gracias a la maduración se obtiene una carne de excelente calidad y con carácter, además de potenciar su propio sabor natural y armonioso.
 - La carne madurada destaca por una estructura firme y agradable, está tierna y en su punto perfecto.
 - Al freír o asar a la parrilla carne madurada apenas surge humedad y líquidos, además el sabroso borde de grasa produce un aroma especialmente intenso.
-