

BeefAger

Rindfleisch-Reifeprüfung mit Bestnoten



BeefAger

Unterschiede in der Fleischreifung

Sehen, riechen und schmecken!



Getestet und für gut befunden

BeefAger bringt eine neue Qualitätsdimension in den Reifeprozess von Rindfleisch in Vakuumverpackungen.

Dank dem leistungsstarken SuperCore® Saugkern optimiert das BeefAger-Pad aktiv den Reifeprozess von Rindfleisch.

BeefAger bietet die Möglichkeit, einen Dry-Aging-Prozess (Trockenreifung) in Vakuumverpackungen zu simulieren – mit überragenden Ergebnissen.

Das BeefAger Pad wurde vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik. e.V. (DIL) in einer Reifestudie unter anderem eingehend in den Bereichen Sensorik und Fleischqualität getestet.

Im Vergleich zu anderen Vakuumverpackungen erzielte BeefAger die eindeutig besten Ergebnisse.

Die Fleischqualität verbessert sich in Zartheit, Rindfleischaroma und Saftigkeit, ohne jegliche Nachteile.



Geschmack:

Das DIL* testete den BeefAger hinsichtlich der geschmacklichen Aspekte „säuerlich“, „metallisch“ und „Fleisch-/Rindgeschmack“.

BeefAger erzielt das beste Resultat mit dem natürlichsten Geschmack.

Geruch:

Beim Öffnen der Packungen war der säuerliche Geruch deutlich reduziert

Optik:

Das Fleisch „schwimmt“ nicht im eigenen Saft – ein klarer optischer Vorteil

Handling:

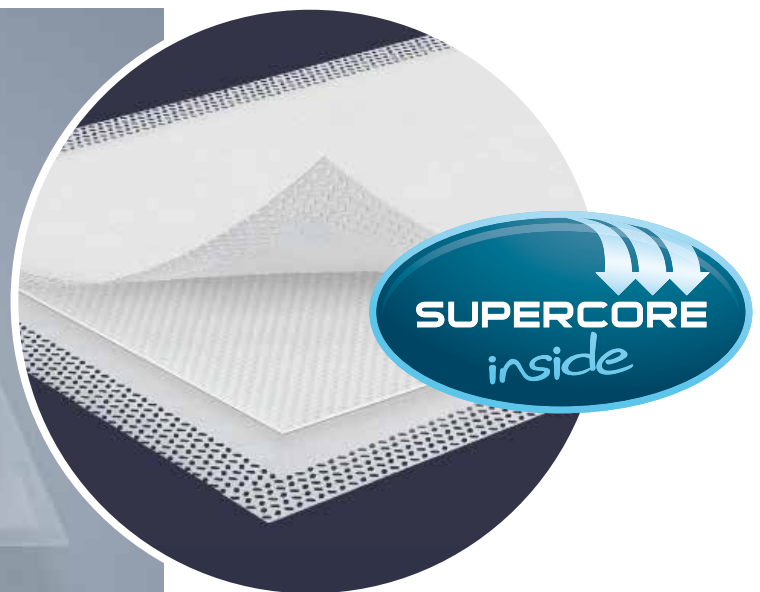
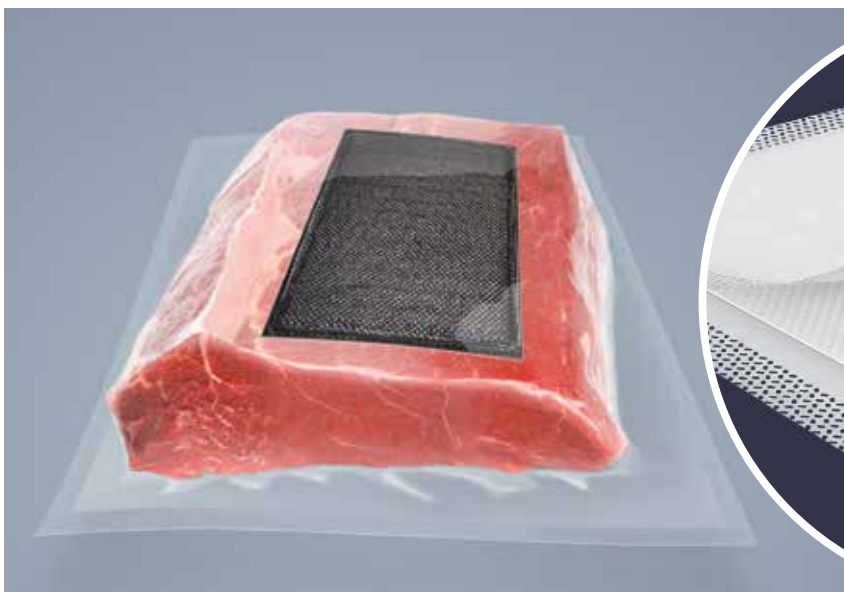
Die im Pad absorbierte Flüssigkeit kann nicht auslaufen – ein Plus für das verbraucherfreundliche Handling

* Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.

Die Vorteile von aktiver Reifung im Vergleich zum aufwendigen Dry-Aging



BeefAger	▼	DryAging
Deutliche Verbesserung der Fleischkonsistenz und des Aromas.	Geschmack	Deutliche Verbesserung der Fleischkonsistenz und des Aromas.
Kein säuerlicher Geruch bei der Vakuumreifung.	Geruch	Kein säuerlicher Geruch bei der Reifung.
Natürliche Fleischfarbe ohne Oxidation durch die Vakuumierung.	Optik	Verfärbungen durch Oxidation und Schimmelbefall an der Oberfläche.
Kein nennenswerter Gewichtsverlust im Reifeprozess.	Gewichtsverlust	Gewichtsverlust durch die Trocknung im Reifeprozess (ca. 20% Gewichtsverlust).
Komplette Nutzung des Fleisches – kein Austrocknen und kein Schimmel.	Gewichtsverlust	Entfernen der trockenen und schimmeligen Oberfläche (ca. 15% weiterer Gewichtsverlust).
Einfache Reifung im Kühlschrank oder Kühltransport durch die Vakuumierung.	Aufwand der Reifung	In speziellen Trockenschränken mit aufwändiger Temperatur- und Feuchtigkeitssteuerung.
Kein Bakterienrisiko durch Vakuumierung und Aufnahme des überschüssigen Fleischsafts im Pad.	Gesundheit	Risiko bakterieller Kontamination und Pilzbefall (Schimmel) durch die fehlende Verpackung.
Einfaches und hygienisches Handling in Lagerung und Transport durch die Vakuumierung.	Handling	Kompliziertes hygienisches Handling, da das Produkt unverpackt ist.
Einfache Zubereitung.	Aufwand der Zubereitung	Aufwändigere Zubereitung durch das Herausschneiden der verzehrbaren Stücke.
Kaum preislicher Mehraufwand.	Preis	Hoher Preis durch Gewichtsverlust, Arbeitsaufwand und Energiekosten.



Das BeefAger-Pad ist in unterschiedlichen Farben erhältlich und eignet sich für die Reifung von 1 kg bis 1,5 kg Rindfleisch im Vakuumbeutel. Für schwerere Fleischstücke können entsprechend mehrere Pads mit eingelegt werden.

Die optimale Reifezeit liegt bei ca. 35 Tagen und freiwerdende Flüssigkeit wird durch das Pad weitestgehend absorbiert.



Ein starker Partner für starke Ideen

Wir bieten Ihnen:

- Entwicklungs-Know-how für jede produkttechnische Anforderung.
- Eine breite Palette an zellstoffbasierten Materialien und Airlaid-Spezifikationen mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis.
- Integration von Zusätzen wie Superabsorbent (SAP/SAF), wenn erforderlich.
- Biologische Abbaubarkeit gemäß EN 13432 und eine Fertigung mit geringen CO₂-Emissionen.
- Flexible Produktkonfigurationen, um Ihre Fertigungsprozesse optimal zu unterstützen.
- Mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Fertigung hochwertiger Komponenten für die Lebensmittel-, Hygiene- und Medizinindustrie.
- Liefersicherheit durch vier Produktionsstätten mit hoher Kapazität.



SuperCore: saubere, barrierefreie Absorptionskraft

Unser SuperCore® besteht aus reiner Zellulose mit ausgezeichneten Absorptionseigenschaften. Die spezielle Herstellungstechnologie steht für ein Airlaid ohne synthetische Zusatzstoffe oder Bindemittel, was zu einer signifikant besseren Absorption und Flüssigkeitsverteilung führt.

Gleichzeitig erfolgt unsere Produktion ohne Wasser und ohne fossile Brennstoffe und sorgt so für einen unerreicht niedrigen CO₂-Fußabdruck unserer Produkte.

McAirlaid's Vliesstoffe GmbH



Corporate Head Office
Münsterstr. 61-65
D-48565 Steinfurt
+49 2552 93340



Werk 1
Zum Eichberg 2
D-37339 Berlingerode
+49 36071 90090



Werk 2
Rudolf-Diesel-Str. 6
D-37308 Heilbad Heiligenstadt
+49 3606 59090



Werk 3
Steigerstr. 10
D-59379 Selm
+49 2592 914150



USA | McAirlaid's Inc.
180 Corporate Drive
Rocky Mount VA 24151
+1 540 352 5050