

# 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

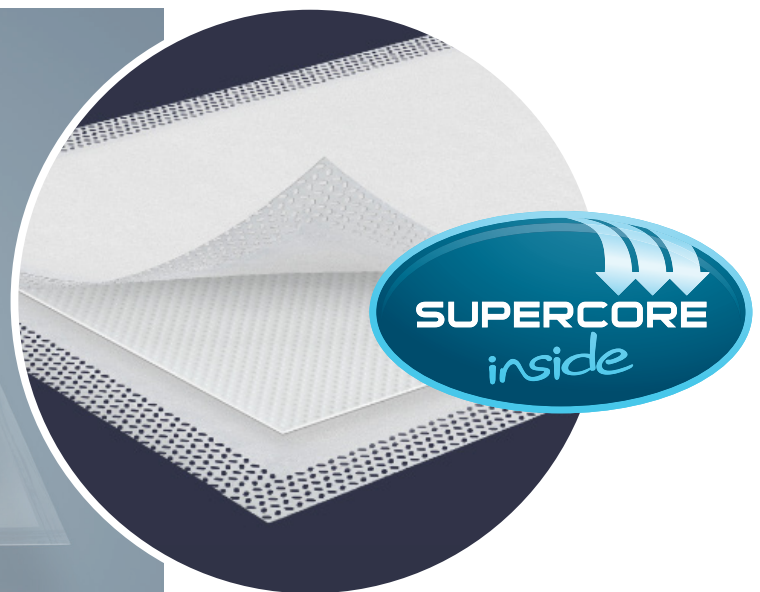
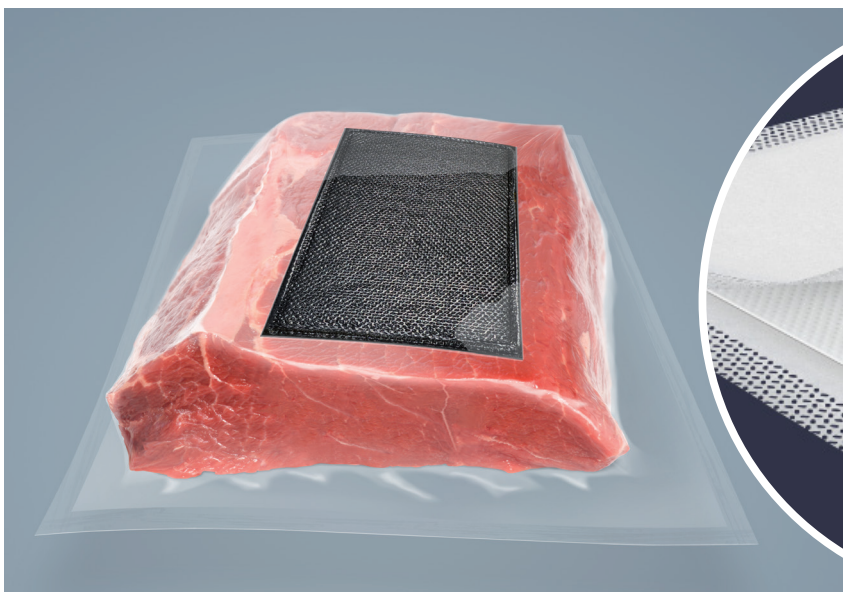
#### **Handling:**

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

# 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 CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-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