



*Leidenschaftliche
Gaumenfreunden*

Der Reifeprozess „Dry Aged“

Unsere erfahrenen Fleischspezialisten wählen mit grosser Sorgfalt die Schweizer Fleischstücke für die „Swiss Gourmet Grand Cru“-Produkte aus. Dabei muss das Gourmetfleisch den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen. Einmal ausgewählt, reifen die Fleischstücke je nach Fleischart drei bis acht Wochen am Knochen. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart. Wissenschaftler nennen den Vorgang der Reifung Proteolyse. Zu Beginn der Reifung werden Enzyme freigesetzt, die Proteine in ihre geschmacklichen Komponenten (Aminosäuren) aufbrechen und so das Muskelgewebe aufweichen. Dies funktioniert aber nur optimal bei einer kontrollierten Temperatur leicht über dem Gefrierpunkt und einer Feuchtigkeit zwischen 65 und 80 Prozent.



Das Nierstück reift auf sibirischen Tannenholz-Regalen. Die sauberen, spaltenfreien und geschliffenen Hölzer stellen kein Hygieneproblem dar. Im Gegenteil, sie unterstützen die traditionelle Aromabildung. Natürliche Hefen und manchmal sogar ein wenig Edelschimmel tragen zum typischen Aroma von trockengereiftem Fleisch bei. Der Edelschimmel wird beim Parieren sorgfältig abgeschnitten.

Trockengereiftes Fleisch verliert während der Lagerung Feuchtigkeit und deshalb an Gewicht. Allerdings wird dieser Verlust in der Pfanne kompensiert. So ist das Steak nach dem Braten ebenso schwer und saftig wie ein „normales“ Steak, unvergleichlich zart, und bietet dazu noch ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis.



Die Produkte

Der Charakter unserer Produkte ist eigenständig, der Geschmack vielschichtig und die Konsistenz angenehm.

Die „Swiss Gourmet Grand Cru“-Produkte sind höchste Metzger-Handwerkskunst.



Rindfleisch gehört bereits zu den beliebtesten Fleischsorten. Nichtsdestotrotz haben wir die Herstellung der edlen Fleischstücke bis ins Detail perfektioniert. Das Resultat, unsere Beef Grand Cru Produkte (z.B. Côte de Bœuf, Hohrückensteak, Entrecôte, Filet), wird Sie und Ihre Gäste begeistern.

Unsere Fleischstücke zeichnen sich durch eine feine Marmorierung aus, welche das Fleisch besonders zartschmelzend macht.





Um ein saftiges und wohlschmeckendes Fleisch zu erhalten, wählt Mérat nur erstklassige Tiere aus, das heisst, schwere und fleischige Kälber, deren Fleisch mit einer Fettschicht überzogen und stark marmoriert ist.

Die Karrees werden sorgfältig zerlegt und auf Regalen aus sibirischem Tannenholz in den Kühlräumen der Mérat gelagert. Nach dreiwöchiger Reifung erhält das Fleisch seine Zartheit und seinen ausgezeichneten Geschmack.



Das Schweinefleisch hat mehr zu bieten als Schnitzel und Rohschinken: Nun werden die besten Stücke als Swiss Gourmet Porc Grand Cru am Knochen gereift. Dabei erhalten sie ihr unvergleichliches, fein nussiges Aroma. Für diese Veredelung werden ausschliesslich ausgesuchte Schweizer Edelschweine verwendet.

Verzaubern Sie Ihre Kunden mit einem saftigen Kotelett oder braten Sie das ganze Stück mit eingeschnittener Schwarte im Ofen. Für Gäste, die mageres, aber dennoch schmackhaftes Fleisch geniessen wollen, kann Fett und Schwarte nach dem Braten weggeschnitten werden.



mérat

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

0800 507 507

www.merat.ch