



ARIE ARISSE, *keurslager*

DRY-AGED MEAT

Bijzonder rundvlees.

Het rundvlees dat wij selecteren voor onze rijpingskast is afkomstig van de beste Hollandse vaarzen. Vaarzen zijn koeien die één of twee keer gekalft hebben. Deze vertrouwde kwaliteit die u al meer dan twintig jaar van ons gewend bent, willen wij op deze manier nog meer specialisme mee geven.

Aan ieder stuk vlees dat in onze rijpingskast ligt zit een kaartje met alle informatie, zodat u precies kunt lezen waar uw vlees vandaan komt.

Wij zijn er trots op dit oer-Hollandse rundsvlees en vakmanschap op deze ambachtelijke manier aan u te kunnen presenteren.

De smaak en beleving van ons Dry-Aged meat zijn om verliefd op te worden.

Arie & Chacandra Arisse
en team



*Puur
Genieten!*

Vlees zoals vlees bedoeld is.

Arie Arisse en medewerkers hebben passie voor het slagersvak en voor lekker eten, dat bent u van ons gewend. Daarom hebben wij besloten om met een kleine interne verbouwing een speciale rijpingskast te plaatsen. Hierin introduceren wij het zogenaamde Dry-aged meat.

De mooiste delen van de runderen worden wekenlang in deze kast gerijpt. Het resultaat: een ongeëvenaarde smaaksensatie. Nooit proefde u entrecôte, rib-eye, côte de boeuf of T-bonesteak die zo mals en intens smaakte. Wij vertellen u graag wat meer over deze bijzondere rijpingstechniek.

Wat betekent eigenlijk Dry-Aged?

We eten rundvlees vaak te vers. Voor de echte smaakbeleving moet vlees, net als vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen. Deed de boer dit rijpen vroeger in de schuur, nu doen we dat in een speciale koelcel. En dit wordt Dry-Ageing genoemd. Let op, want dit is niet hetzelfde als vlees dat vacuüm is verpakt, waardoor het in feite niet rijpt. Dit vlees wordt vaak kort in een droogkast gehangen en vervolgens, onterecht dus, verkocht als Dry-Aged. Bij ons kunt u precies lezen hoe lang ons vlees in de rijpingskast heeft gerust en daardoor het lintje van 'Dry-Aged' echt verdient.

Wat is er nu zo bijzonder aan deze rijpingskast?

Belangrijk: Dry-Aged vlees mag nooit op hoge temperatuur worden gebakken. Als de temperatuur te hoog is 'slaat' het vlees 'door' en wordt het taai. U mag het wel even snel dichtschroeien, maar laat het vervolgens heel zachtjes rosé worden. Als u bij ons een stukje Dry-Aged vlees koopt, krijgt u er altijd speciale Schotse kruiden bij en natuurlijk op maat advies over hoe u het vlees heerlijk kunt klaarmaken.

Het rundvlees Aberdeen Angus komt uit de Schotse hooglanden. De runderen grazen daar het hele jaar buiten in de prachtige natuur. De verse weide kruiden en de frisse zeelucht zorgen ervoor dat het Aberdeen Angus ras tot één van de smakelijkste van Europa behoort.

Wat gebeurt er na het rijpen?

Het vlees dat na het Dry-Ageing proces uit de cel komt, is niet meteen klaar voor consumptie. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er aan de buitenkant zwart uit. Deze natuurlijke zwarte korst beschermt het vlees tegen bacterievorming en indroging. Wij snijden nu het droge, zwarte gedeelte eraf zodat het er 'schoon' uitziet. Hierna heeft het vlees een heerlijke smaak. Snij je het vlees door, dan is het van binnen helder rood en boterzacht.

Hoe bereid ik Dry-Aged vlees?

In onze Dry-Aged rijpingskast (die speciaal voor ons is ontworpen), wordt naast de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie, ook de temperatuur (tussen 0°C en 1°C) voortdurend streng gecontroleerd. Tijdens het rijpen in deze kast, een proces dat minimaal 21 dagen duurt, verdampt het vocht in het vlees tot wel dertig procent. Côte de boeuf en entrecôte aan het been rijpen zelfs drie tot vier weken. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak. Naast rundvlees is er ook Dry-Aged kalfsvlees en lamsvlees. Denk dan bijvoorbeeld aan: lamsbout, lamscarré, lamsrug en kalfsentrecôte.

