



Diksmuidsestraat 64-70  
8840 Staden  
T +32 51 700 100  
[info@noma.be](mailto:info@noma.be)  
[www.noma.be/fr](http://www.noma.be/fr)



c'est une armoire de maturation qui dispose d'une régulation d'humidité et extraction d'air.

Pour attendrir la viande de bœuf, dix à douze jours suffisent mais chaque viande doit être traité différent, cela varie d'un animal à l'autre : l'humidité la viande contient, quelle race, nourriture, etc.

Plus de d'humidité la viande contient plus rapide que la viande va pourrir car son propre humidité entrainera son dégradation.

La viande perd jusqu'à 60% de son poids en maturation.

En gros : la maturation de viande se fait accroché à +/- 2 degrés dans un 'courant d'air'.

Ainsi l'extérieur de la viande se forme en 'crouste' (qu'on mangera pas) pour que l'intérieur ne pourrira pas.

[Regardez](#) nos modèles en armoires de maturation.