



Een rijpingskast manipuleert nauwkeurig vocht en luchtafvoer.

Om vlees malser te maken zijn normaal gezien tien tot twaalf dagen voldoende.

Maar elk soort vlees wordt anders worden behandeld, het varieert van het ene dier naar het andere, hoeveel vocht bevat het vlees, welk ras, welk voedsel, etc.

Hoe meer vocht het vlees bevat hoe sneller het vlees kan rotten, omdat zijn eigen vocht het rottingsproces zal veroorzaken.

Het vlees verliest tot 60% van zijn gewicht tijdens de rijping.

Samengevat: Het vlees rijpt opgehangen op +/- 2 °C in een 'luchtstroom'.

Zodoende vormt er zich aan de buitenzijde een korst, die niet we niet opeten, en rijpt de binnenkant.

Bekijk onze modellen [vleesrijpingskasten](#).



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/nl

Vraag ons een [offerte](#).