



Handelshof

DRY AGED
• FINEST MEAT •

**Mehr Erfolg
mit dem
Handelshof
Dry-Aged-
Partnerkonzept**

Die Zartheit, das Aroma, der Geschmack – überragend!

Dry-Aging ist eines der ursprünglichsten Verfahren, in dem aus frischem Fleisch abgehangene, aromatische Spitzenqualität erzeugt wird.

Lange Zeit in Deutschland in Vergessenheit geraten, hat der Handelshof es für Sie wiederentdeckt.

Bestes, individuell ausgewähltes, Rindfleisch wird über Wochen bei 2–4° C in speziellen Reifeschränken gereift. So erreicht es sein unvergleichliches Aroma, die Zartheit und den begehrten nussigen Geschmack.

So viel Liebe zur Qualität hat seinen Preis. Bevor das Steak beim Gast auf den Teller gelangt, verliert es zwar an Volumen und Gewicht, aber dafür erhält es seinen unvergleichlichen Geschmack und das macht es so besonders wertvoll.

Wir lüften das Geheimnis für perfektes Dry-Aged-Beef. Exklusiv in Ihrem Handelshof!



The cool Wind of better Taste – die NordCap Reifetechnik

Damit Sie Dry-Aged-Beef selbst im eigenen Restaurant reifen lassen können, besteht die Möglichkeit, einen professionellen Reifekühlschrank kostenlos zur Verfügung gestellt zu bekommen. Gerne stehen Ihnen unser Metzgermeister sowie die Geschäftsleitung zur Verfügung, um Ihre individuellen Konditionen zu besprechen.

In einem persönlichen Gespräch ermitteln wir gemeinsam mit Ihnen, welcher Kühlschrank Ihren Bedürfnissen entspricht.

Ihr Metzgermeister
berät Sie gerne!



Umluft-Gewerbekühlschrank GKM 70-G

- 617 Liter Bruttoinhalt
- 3 Tragroste
- Temperaturbereich +2° bis +10° C
- Türanschlag wechselbar
- Glastür
- passend für 2/1 GN
- 208 x 70 x 83 cm (H/B/T)
- für ca. 4–5 Roastbeefs wie gewachsen



NordCap

Umluft-Gewerbekühlschrank GKM 140-G

- 1330 Liter Bruttoinhalt
- 6 Tragroste
- Temperaturbereich +2° bis +10° C
- 2 Glastüren
- passend für 2/1 GN
- 208 x 140 x 83 cm (H/B/T)
- für ca. 8–10 Roastbeefs wie gewachsen



NordCap

Umluft-Kühltisch GKTM 2-65-2T

- 261 Liter Bruttoinhalt
- 2 Türen
- je Türabteil 1 Klemmgestell mit 4 Schienen und 1 Tragrost
- Temperaturbereich -2° bis +8° C
- 80 x 126 x 70 cm (H/B/T)
- für ca. 4–5 Roastbeefs wie gewachsen



NordCap

Umluft-Kühltisch GKTM 3-65-3T

- 406 Liter Bruttoinhalt
- 3 Türen
- je Türabteil 1 Klemmgestell mit 4 Schienen und 1 Tragrost
- Temperaturbereich -2° bis +8° C
- 80 x 173 x 70 cm (H/B/T)
- für ca. 6–7 Roastbeefs wie gewachsen



NordCap

Handelshof

DRY AGED

• FINEST MEAT •

Warum es sich für Sie rechnet, Ihren Gästen Dry-Aged-Beef zu servieren!

Der Handelshof bietet Ihnen ab sofort an, den erfolgreichen Steak-Trend aus den USA auch für Ihre Gäste zu kultivieren.

Der große Vorteil von Dry-Aged-Beef ist der besonders hohe Wert des Fleisches, der es Ihnen erlaubt, einen deutlich höheren Ertrag zu erzielen.

Mit dem Ergebnis, dass Ihre Gäste mit der neuen Fleisch-Qualität hochzufrieden sein werden und die Wertschöpfung steigt.

- ✓ Höhere Qualität
- ✓ Höherer Verkaufserlös
- ✓ Höherer Gewinn



Das Dry-Aged-Marketingpaket

Wir bieten Ihnen alles, damit Sie Ihren Gästen Dry-Aged-Beef richtig schmackhaft machen können.

Fragen Sie unseren Metzgermeister nach unserem Infolyer, verkaufsfördernden Tisch-aufstellern und laden Sie sich das Dry-Aged-Logo, z. B. für Ihre Speisekarte, von unserer Website herunter.



www.handelshof.de