

DRY AGER

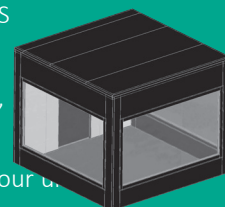
CHEIBE GUET
für Kenner und Geniesser



MAGASIN D'USINE BOUCHERIE SPAHNI AG ZOLLIKOFEN

Montage d'une cave de maturation spéciale Dry Ager avec paroi de sel. La paroi de sel libère efficacement le sel dans l'air durant le processus de maturation. Le sel ainsi libéré permet à la viande d'acquiescer une saveur plus intense et d'être conservée très longtemps sans se putréfier: UN «MUST» POUR LES GOURMETS

- Cave complète en construction sandwich ISO 80 mm, fixations à crochets excentriques, intérieur et extérieur entièrement noirs
- 3 faces équipées de fenêtres d'observation pour une présentation optimale



Projet réalisé par notre partenaire spécialiste en réfrigération B. Bucher AG Krauchthal.

G | K | M
GEWERBE KÜHL MÖBEL AG

GKM Gewerbekühlmöbel AG

Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel. 041 666 70 80

Place Dufour 7
1110 Morges
Tél. 021 847 00 91

info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch