

# Mini

The *new* meat ager by **ilsa**



RESTAURANT  
FIRE



# Mini

## **IL FROLLATORE DELLA CARNE: UN'ARTE ANTICA E PREZIOSA.**

La frollatura della carne è un'antica tecnica che consiste nel far maturare la carne a temperatura controllata, in modo da migliorarne la morbidezza, il gusto e la digeribilità. La frollatura avviene in ambienti refrigerati, dove la temperatura è mantenuta tra i 0 e i 4 gradi centigradi. La carne viene tagliata in grossi pezzi e lasciata a riposare per un periodo di tempo che può variare da pochi giorni a diverse settimane, a seconda del tipo di carne e del risultato che si desidera ottenere.

Durante la frollatura, gli enzimi presenti nella carne continuano a lavorare, scindendo le fibre muscolari e liberando aminoacidi e altri composti aromatici. Questo processo rende la carne più tenera, saporita e succosa. Con il nuovo Frollatore da appoggio MINI di ILSA tutto questo è realtà. I programmi preimpostati aiutano nella scelta più adatta alla maturazione dei vari tipi di carne. Le dimensioni compatte ed un design ricercato consigliano l'esposizione del Frollatore da appoggio MINI nelle sale dei ristoranti o trattorie che vogliono offrire ai propri clienti una scelta in più di grande qualità.

## **MINI: THE NEW MEAT AGER BY ILSA.**

It is already common knowledge that dry aging is an ancient technique of meat aging obtained by keeping meat under regulated temperature for a fixed period, to reach its best softness, taste, and digestibility. The aging takes place under refrigerated areas, where the temperature fluctuates between 0 and 4 degrees. The operation consists in cutting meat into large pieces and leave them resting for a pre-set period. This time lapse can vary from a few days to several weeks, depending on the type of meat and the result you want to obtain. During this process the meat's enzymes continue to work, breaking down the muscle fibres and releasing amino-acids and other aromatic compounds. This process produces the most tender of meats with a sensational taste. This quality upgrade is now a reality thanks to ILSA original new mini dry ager. The pre-imported recipes help operators in choosing the suitable program for the maturation according to the different types of meat. Compact dimensions and a refined design allow all best restaurants to show this tool, as symbol of exclusive service for a completely new meat experience.

# ilsa

SHAPING COLD

Via Ferrovia, 31 Z.l.  
31020 San Fior (TV), Italy  
T +39 0438 4905  
F +39 0438 400791

[www.ilsaspa.com](http://www.ilsaspa.com)  
[ilsa@ilsaspa.com](mailto:ilsa@ilsaspa.com)