

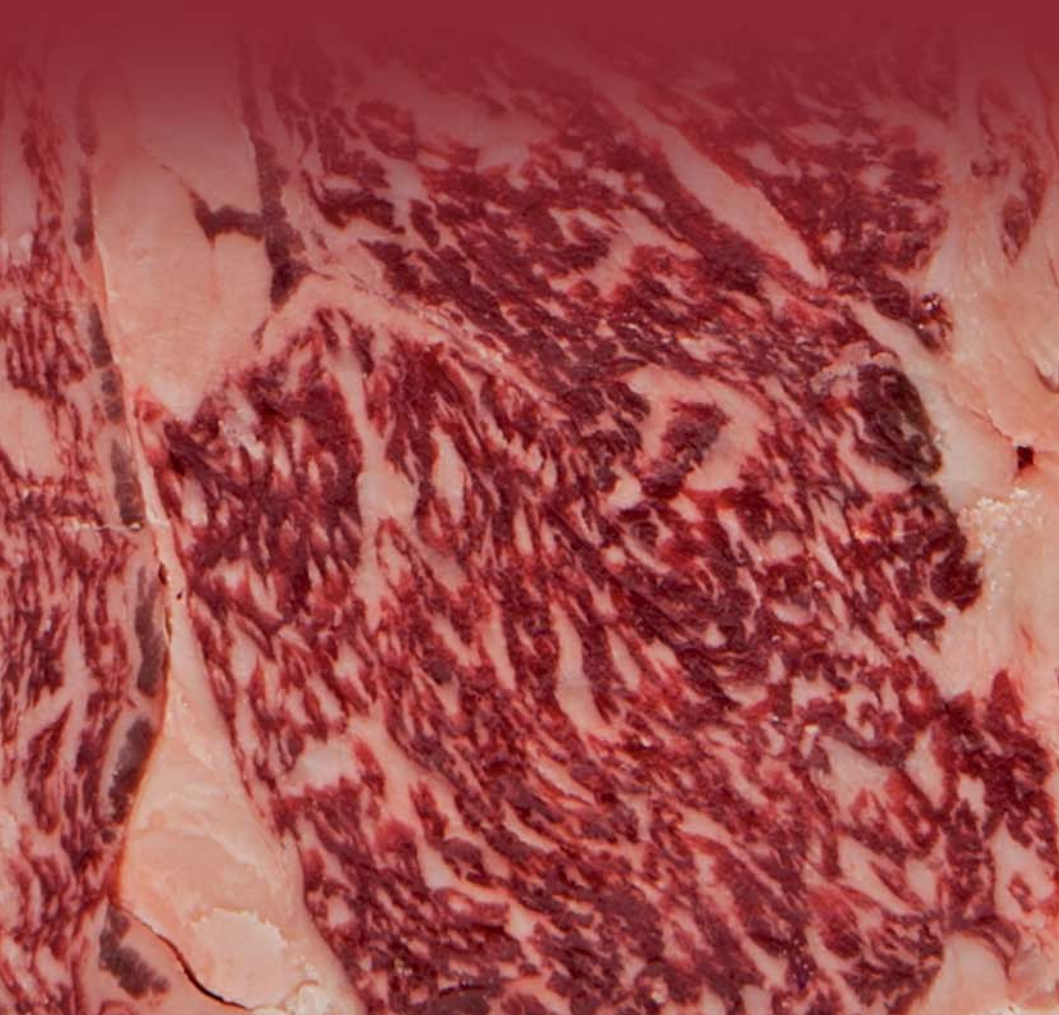
**MADURACIÓ  
DE MITJANES**  
DE BOU I VACA



# MADURADA COM CAP ALTRA CARN AL MÓN

A Pujol's hem desenvolupat un mètode únic de maduració, que ens permet obtenir peces de carn de màxima qualitat, tendres, sucoses i amb el millor sabor.

*Pujol's*



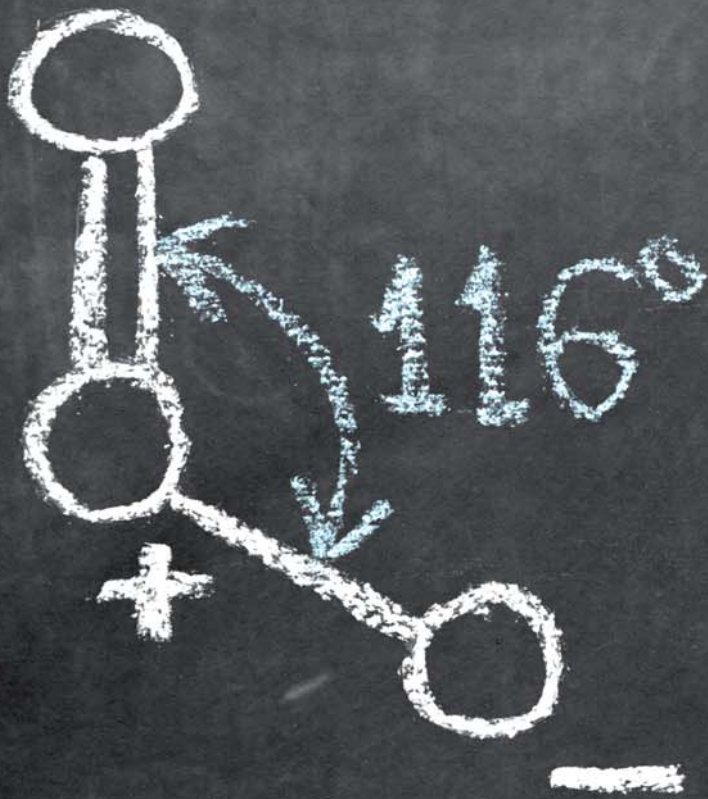


1

## LLUM ULTRAVIOLADA

La llum ultraviolada a la cambra de maduració és extremadament efectiva inhibint el creixement bacteriològic.





# 2

## ozó

L'ozó a la cambra de maduració purifica l'aire destruint les bactèries i elimina les males olors aconseguint un sabor més pur.







# 3

## SAL DE L'HIMÀLAIA

La sal de l'Himàlaia ajuda a controlar la humitat a la cambra de maduració.

# MADURACIÓ TRADICIONAL AMB TÈCNiques AVANÇADES

La carn necessita el seu temps per oferir-nos totes les seves qualitats de manera òptima. Una experta maduració és la clau. I a Pujol's madurem amb un procés propi, únic al món. Recollim la tradició de la maduració *"dry-aged"* i li incorporèm coneixements i tècniques avançades que milloren la qualitat del producte.

## TEMPS

Els estudis científics recomanen una maduració mínima de la carn de 14 dies\*. És cert que la carn sofreix una merma, però aquest procés ens permetrà apreciar canvis significatius en el sabor, la tendresa i la suculència de la peça.

## TEMPERATURA

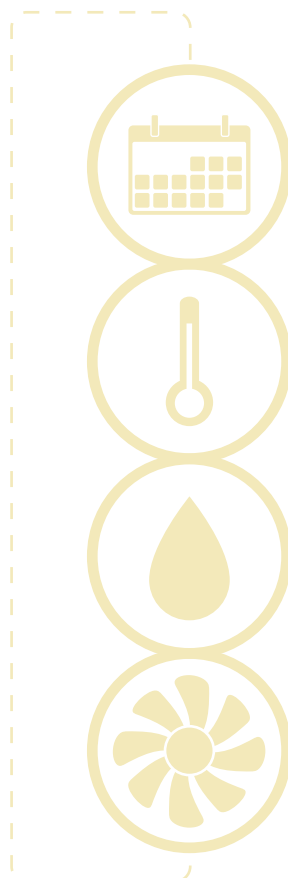
A la maduració, el control i l'estabilitat de la temperatura són claus per a un procés enzimàtic òptim. Una temperatura inadequada alenteix o accelera aquest procés.

## HUMITAT

L'estabilitat de la humitat és imprescindible en la maduració per a controlar el metabolisme microbià. Una humitat inadequada alenteix o accelera aquest procés.

## AIRE

La ventilació i la circulació de l'aire a la cambra de maduració són essencials per evitar el creixement de les bactèries, així com per eliminar males olors que puguin alterar la qualitat de l'aire.



\*Dry-aging of beef (2008), Jeff W. Savell, Ph.D. Texas A&M University

# L'EXCEL·LÈNCIA DE LA MITJANA

Per tenir la certesa de treballar amb les millors carns del món és important tenir en compte els següents factors de qualitat:

## **SABOR**

Paladar i olfacte es combinen per oferir al consumidor una experiència única. El sabor i l'aroma d'una carn de qualitat, els determinen factors com l'espècie, el sexe, l'alimentació i el mètode de maduració. Encara que sense cap mena de dubte l'art d'unes mans expertes a la cocció serà imprescindible per obtenir el millor del producte.

## **TENDRESA**

La maduració incideix positivament en la tendresa de la carn. L'edat i el sexe de l'animal o la posició dels músculs són determinants, però també ho és envellir les mitjanes en cambres especialitzades després del sacrifici i el refredament inicial.

## **SUCULÈNCIA**

La suculència de la carn es determina per la quantitat d'aigua i lípids que es retenen durant la cocció incrementant el sabor i la tendresa de la carn. El greix intramuscular i el procés de maduració millora la retenció de l'aigua augmentant la suculència de la carn.

## **FERMESA**

Una peça de carn de qualitat ha de presentar-se ferma. Ha de cedir a la pressió però no desfer-se al tacte i mantenir la seva consistència sense mostrar-se dura.

## **OLOR**

L'olor de la carn diferirà segons l'espècie, edat i sexe de l'animal. S'han d'evitar peces de carn que desprenguin una olor a ranci o pronunciada, ja que podrien no trobar-se en un estat de consum òptim.



# INFILTRACIÓ DE GREIX INTRAMUSCULAR

El grau d'infiltració del greix intramuscular en la costella és un factor clau en la qualitat de la peça. Durant la cocció, el greix intramuscular es desfà degut al seu baix punt de fusió, permetent que la carn continuï tendra, molt més suculenta i amb un gran sabor.

Per aquesta raó, si desitja peces de gran qualitat, comprovi que tinguin un alt grau d'infiltració a més d'una distribució uniforme del greix. A Pujol's, ho fem. I gràcies a això, sabem que el producte que servim als nostres clients serà sempre de la màxima qualitat.



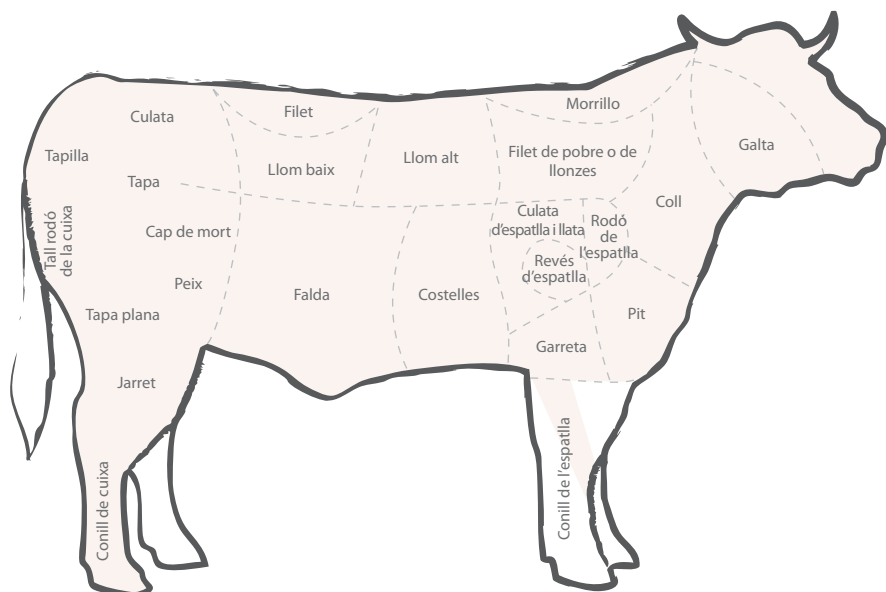
▼

*“La maduració millora el sabor, la tendresa i la suculència d’una costella.”*





# LA SELECCIÓ DE L'ANIMAL A L'ORIGEN



A Pujol's seleccionem animals de ramaders de confiança, per a garantir als nostres clients peces de gran sabor, tendresa i suculència. Adaptem la nostra oferta a les seves exigències, oferint peces de carn que s'adaptin als seus plats i a les preferències del consumidor.

L'alimentació del bestiar és un factor clau en la qualitat de la carn. Segons el ramader aquesta es realitza amb pastura o amb gra. En el primer cas s'obté una carn amb un greix de color palla groguenca mentre que en el segon cas el greix té tons més blancs.

En el mercat trobem diferents espècies de boví que s'adaptin als diferents objectius de producció:

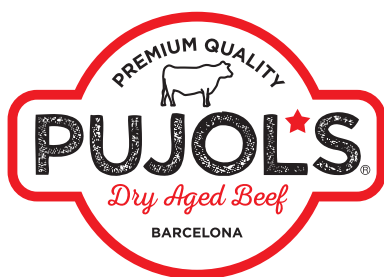
### **Races de producció càrnica:**

Rubia Gallega, Aberdeen-Angus, Xarolesa, Llemosina...

### **Races de producció lletera:**

Frisona, Holandesa, Danesa, Bruna Alpina...

DENOMINACIÓ DE VENDA	SEXE	EDAT
Vedella blanca "ternera blanca"	Masclle / Femella	Menor de 8 mesos
Vedella "ternera"	Masclle / Femella	De 8 a 12 mesos
Anoll "añojo"	Masclle / Femella	De 12 a 24 mesos
Brauell "novillo"	Masclle / Femella	De 24 a 48 mesos
Bou jove "cebón"	Masclle castrat	Menor de 48 mesos
Bou "buey"	Masclle castrat	Major de 48 mesos
Vaca	Femella	Major de 48 mesos
Toro	Masclle	Major de 48 mesos



Euroestrellas Fred SL  
C/ Independència, 2  
Pol. Ind. Plans de la Sala  
08650 Sallent (Barcelona)

T. +34 93 874 82 80  
info@pujols.es  
www.pujols.es