

## Reifekammer für Dry Aged Beef im David Style\*

\*zum Patent angemeldet



### Ihr Experten-Team:

#### Idee, Reifung und Vermarktung:

[Jürgen David](#), Worms

#### Planung und Ladenbau:

Mario Herbst, [Schrutka-Peukert](#), Kulmbach

#### Kleberfreie Salzwand:

Edgar Comanescu, [Salt Relax](#), Seeheim-Jugenheim

### Setzen Sie auf unsere Erfahrung:

Die Reifekammer in der Metzgerei David ist **einzigartig** in Deutschland. Für eine erfolgreiche Reifung des kostbaren Dry Aged Beef bieten wir Ihnen die Erfahrung eines eingespielten Teams.

**Ladenbauer Mario Herbst** ist auf Metzgereien spezialisiert. Er plant Ihre Reifekammer, koordiniert die Arbeiten und betreut das Projekt bis zur Eröffnung Ihrer eigenen Reifekammer.

**Salzdesigner Edgar Comanescu** liefert die Salzwand, die nach einem patentierten Verfahren ohne Kleber in selbsttragender Bauweise gebaut wird.

**Metzgermeister Jürgen David** berät Sie zum Fleischeinkauf, zu den optimalen Reifebedingungen, zum allgemeinen Handling und zur Vermarktung.

### Ein Angebot anfordern:

Für ein Angebot wenden Sie sich bitte an **Mario Herbst**, Geschäftsführer Schrutka-Peukert.

Telefon: 092 21 – 95 68 47

E-Mail: [herbstm@schrutka-peukert.de](mailto:herbstm@schrutka-peukert.de)