

Wanneer het rijpen van vlees een streven naar uitmuntendheid wordt

Quand la maturation des viandes devient une quête d'excellence

DIAMANT-ROUGE, TOPSLAGER IN OVERIJSE:

In zijn nieuwe winkel in het centrum van Overijse is het aan de nauwgezette vakkennis en het grote geduld van meesterslager Hichem HOULI te danken dat het grootste deel van het vlees ter plaatse wordt gerijpt. Hichem kent deze praktijk zeer goed: in 2007 was hij een van de eersten in België die deze onder de knie kreeg in het etablissement 'La Boucherie-Maison Matthys'.

DIAMANT-ROUGE, HAUTE BOUCHERIE À OVERIJSE :

Dans sa nouvelle boutique au centre d'Overijse, c'est grâce au savoir-faire minutieux et à la grande patience du maître boucher Hichem HOULI, que la majorité des viandes est maturée sur place. Cette pratique, Hichem la connaît très bien : dès 2007 il fut l'un des premiers en Belgique à la maîtriser au sein de l'établissement 'La Boucherie-Maison Matthys'.



Wat het rijpingsproces zo bijzonder maakt, is dat de meesterslager de tijd neemt om de grondstoffen persoonlijk te selecteren. Hij begint met het kiezen van de grootste stukken vlees met een hoog vetgehalte.

Aan het einde van het proces onderzoekt, analyseert en ruikt de slager, net als bij een grand cru, de geuren die het stuk rundvlees afgeeft om zich ervan te vergewissen dat de smaak de perfectie benadert.

Dag na dag zal de smaak van een stuk rundvlees evolueren, de rijping zal een echte boost aan de smaak geven. Dankzij de werking van de enzymen worden de spiervezels zachter en komen de smaken tot hun recht, waardoor het vlees zijn verrukkelijke smaak krijgt.

EEN GECONTROLEERDE OORSPRONG

Bij Diamant Rouge hebben alle aangekochte runderen hun hele leven op uitgestrekte weilanden doorgebracht. De hoge smaak-kwaliteit van het aangeboden vlees is net te danken aan het feit dat de runderen in

Ce qui rend si particulière la maturation est le fait que le maître boucher prend le temps de sélectionner personnellement les matières premières. Il va commencer par choisir les plus grosses pièces de viande comportant une part importante de graisse.

À l'issue du processus, tel un grand cru, le boucher va examiner, analyser et sentir les parfums exhalés par la pièce de bœuf afin de s'assurer que son goût est proche de la perfection.

Jour après jour, le goût d'un morceau de bœuf va évoluer, la maturation va apporter une véritable puissance gustative. Grâce à l'action d'enzymes, les fibres du muscle vont s'attendrir et les saveurs vont s'affirmer en donnant à la viande ce goût si exaltant.

UNE ORIGINE CONTRÔLÉE

Chez Diamant Rouge, la totalité des bovins achetés a passé toute sa vie dans d'immenses pâturages. La haute qualité gustative des viandes proposées est justement due au fait que les bovins ont vécu sous un climat naturel et ont bénéficié d'une alimentation naturelle, riche et variée.

een natuurlijk klimaat hebben geleefd en hebben geproefed van een natuurlijke, rijke en gevarieerde voeding.

De sereniteit van het dier wordt tot de laatste minuut bewaard, zodat de spieren ontspannen blijven en een rijping van hoge kwaliteit mogelijk is.

EEN GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE

De 'PRIMEAT'-rijpingskelders, waarvan Hichem in België één van de vertegenwoordigers is voor de firma Paulus-Stuart, bieden één van de meest geavanceerde controletechnologieën op de markt. Tijdens het rijpingsproces heeft de slager de mogelijkheid om vele parameters zeer nauwgezet te controleren, waaronder het beheer en de zeer nauwkeurige controle van de 'hygrometrie'. Het rijpingsproces bij Diamant Rouge zal 15 tot 90 dagen duren.

De sereniteit van het dier wordt tot de laatste minuut bewaard

NIEUWE WINKEL IN OVERIJSE

In zijn gloednieuwe winkel in Overijse biedt Hichem zijn klanten een echte expertise aan op het gebied van rijping.

Er worden tien rassen aangeboden: Swami, Sashi, Aubrac, Schotse Black Angus, Simmental, Holstein, Rubia, Minotha, Angus Miguel Veraga, Belgische Waguy en zijn eigen selectie Diamant Rouge. De rijpingstijd en de behandeling van het vlees zijn aangepast aan het ras.

TOP SECRET

Binnen enkele weken zullen rijpingsliefhebbers met genoeg nieuwe rassen ontdekken waarvan de afwerking nog een geheim is. Na veel onderzoek heeft meester Hichem HOULI een nieuwe afwerking bedacht voor het rijpen. Toen hij grote Belgische huizen voorstelde hem te volgen, waren zij meer dan enthousiast om deel te kunnen uitmaken van dit nieuwe avontuur dat weleens een revolutie zou kunnen teweegbrengen in de wereld van de rijping. Wordt vervolgd dus!

La sérénité de l'animal étant préservée jusqu'à la toute dernière minute, les muscles restent détendus et une maturation de grande qualité est dès lors possible.

UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE

Les caves de maturation 'PRIMEAT', dont Hichem est l'un des représentants en Belgique pour la Maison Paulus-Stuart, offre l'une des technologies de contrôle les plus avancées du marché. Durant l'affinage le boucher a la possibilité de contrôler de nombreux paramètres de façon très minutieuse dont la gestion et le contrôle très précis de 'l'hygrométrie'. La maturation chez Diamant Rouge aura une durée de 15 à 90 jours.

NOUVELLE BOUTIQUE À OVERIJSE

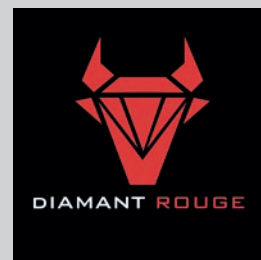
Dans sa toute nouvelle boutique sur Overijse, Hichem propose à ses clients une véritable expertise dans le domaine de la maturation.

Une dizaine de races sont proposées : Swami, Sashi, Aubrac, Black Angus Ecosse, Simmental, Holstein, Rubia, Minotha, Angus Miguel Veraga, Waguy Belge ainsi que sa propre sélection Diamant Rouge. Le temps de maturation ainsi que la manipulation de la pièce de viande est adaptée en fonction de la race.

La sérénité de l'animal étant préservée jusqu'à la toute dernière minute

TOP SECRET

Dans quelques semaines, les amateurs de maturation seront ravis de découvrir en exclusivité de nouvelles races dont la finition reste encore secrète. Après de nombreuses recherches, le maître Hichem HOULI est parvenu à une nouvelle finition de la maturation. Lorsqu'il a proposé à de grandes maisons belges de le suivre, celles-ci ont été plus qu'enthousiastes de pouvoir faire partie de cette nouvelle aventure qui risque de révolutionner le monde de la maturation. A suivre donc !



www.diamant-rouge.be
info@diamant-rouge.be
Tel. +32(0)268 11 971