

ARVILAN TILA

Onneksi olkoon! Olet saanut käsiisi laadukasta, erityisen maukasta kyytönlihaa! Kyytönliha on hienosyistä, mureaa ja vähärasvaista. Myymämme liha on tuoretta eli sitä ei ole raakakypsytetty eli mureutettu. Raakakypsytyks on prosessi, jossa lihan omat entsyymit alkavat hajottaa lihan proteiinirakennetta ja liha mureutuu. Raakakypsytyksynyt liha on mureaa, väriltään tummanpunaista ja tuoksultaan hapahkoa. Hyvin raakakypsytyksynyt liha on pehmeää ja sen leikkauspintaan jää sormella painettaessa selvä kuoppa.

Raakakypsytyksyä kokolihoja (paistit, fileet, entrecote), 2-3 viikon ajan avaamattomissa vakuumpusseissa jääkaapin kylmimmässä osassa. Liha vaatii raakakypsytykseen 0-3 asteen lämpötilan, eli jääkaapin kylmimmän osan. Jos lihaa koettaa kypsytää lämpimämmässä, se alkaa suljetusta vakuumista huolimatta pilaantua. Mitä lähempänä nollaa astetta lihoja kypsytetään, sen turvallisempaa se lihan säilyvyyden kannalta on.



Arvilan tila
Purolantie 154
07550 Torppi

040 590 6255/ Arvi
050 490 6008/ Laura
email: info@arvilantila.fi

www.arvilantila.fi



Tykkää meistä
Facebookissa!