

Dry-Aged

Dry-Aged
VIÑALS®

EL ARTE DE SABER MADURAR

VIÑALS®

ARGENTONA / BARCELONA / [VINALS1906.COM/DRY-AGED](https://vinals1906.com/dry-aged)



¿QUIERES
SABER MÁS?

El arte de
saber madurar

Cuando la experiencia y el tiempo se encuentran, nace algo extraordinario.

Maduramos con paciencia, sin prisas, dejando que el tiempo y la naturaleza hagan su magia.

Desde 1906, en **VIÑALS®** hemos aprendido a mirar la carne con otros ojos. No solo la conocemos, la sentimos. Somos maestros cárnicos porque llevamos más de un siglo seleccionando, trabajando y respetando cada pieza como solo quien ama su oficio sabe hacerlo.

Hoy, esta pasión nos lleva a dar un paso más con **VIÑALS® Dry-Aged**, donde aplicamos el arte de saber madurar.

Cuidamos cada detalle, mimamos cada corte y aplicamos la destreza de manos expertas que saben cuándo la carne alcanza su máximo potencial.

Así conseguimos una vaca madurada en su justo punto, con el sabor, la textura y la nobleza que solo un producto elaborado con amor, experiencia y respeto puede ofrecer.



Tres claves que marcan la diferencia en VIÑALS® Dry-Aged

1

Raza

Partimos de razas nobles y con potencial cárnico excepcional, seleccionadas por su estructura, infiltración y capacidad para madurar con elegancia. No todas las vacas sirven para este proceso: la genética es el primer paso hacia la excelencia.

2

Origen

Trabajamos con animales que han vivido en libertad, en pequeñas explotaciones de la Cerdanya, Galicia y otros entornos naturales de Europa. Son vacas con historia, con años de vida plena en condiciones óptimas, criadas sin prisa, con respeto y en equilibrio con el entorno.

3

Selección

Nuestros maestros cárnicos supervisan personalmente cada pieza. Sólo las que alcanzan el nivel óptimo de calidad, conformación, cobertura e infiltración de grasa pasan al proceso de afinado. Es aquí donde el tiempo, el conocimiento y la sensibilidad transforman lo bueno en extraordinario.

En el arte de madurar, no todo vale.

La maduración es un proceso delicado,
regulado por la legislación vigente*.

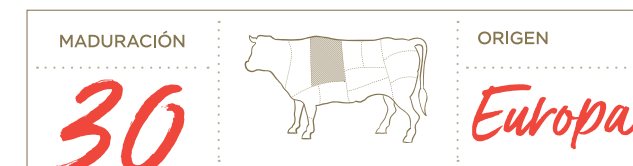
Basándonos en ella y nuestra experiencia, nuestras piezas reposan en nuestras cámaras durante aproximadamente 30 días a temperatura adecuada (entre 0°C y 4°C), la humedad controlada (75%-85%) y una ventilación constante, claves para lograr una maduración equilibrada, única en cada pieza.

En VIÑALS® Dry-Aged nos
aseguramos que cada pieza
llegue a su punto óptimo con
la excelencia que buscamos.

(*) Reglamento Delegado (UE) 2024/1141 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023.

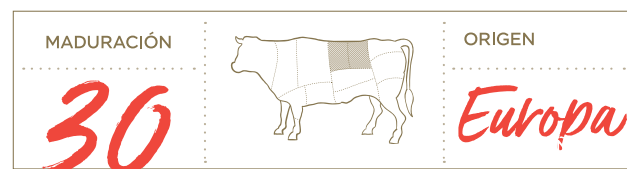


8 Costillas
Viñals Premium

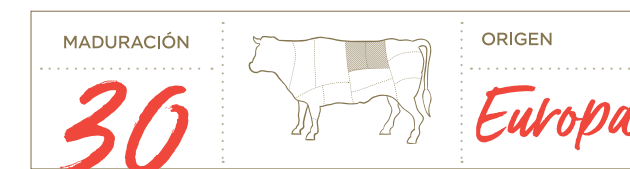




Lomo bajo vaca
Viñals Premium

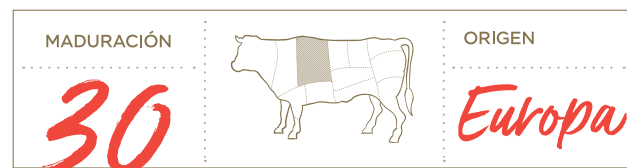


Lomo bajo vaca
Viñals Selección

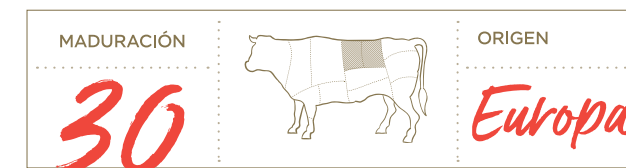




Txuleton vaca
Viñals Premium

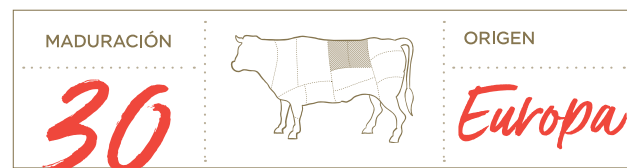


Txuleta lomo bajo
Viñals Premium

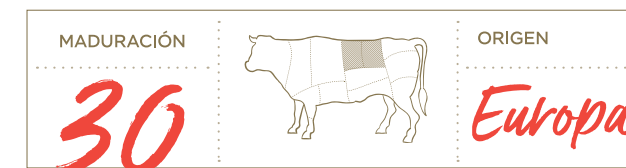




Lomo bajo vaca sin hueso
Viñals Premium



Lomo bajo sin hueso
cortado premium



Nuestras razas

En VIÑALS, el arte de madurar comienza mucho antes de la cámara de maduración: empieza en el origen.



Simmental

Seleccionamos animales de razas nobles, elegidos por su estructura, su infiltración y su potencial para desarrollar una maduración elegante y equilibrada.

Porque no todas las vacas sirven para este proceso.

La excelencia empieza en la genética.

La raza Simmental es una de las razas bovinas más antiguas y difundidas del mundo, originaria del valle del río Simme, en Suiza. Se caracteriza por producir carne de alta calidad y por alcanzar un elevado peso adulto, lo que la convierte en una raza muy versátil.



Bruna de los Pirineos

La raza Bruna de los Pirineos es una raza bovina originaria de la cordillera de los Pirineos, adaptada a sistemas de montaña. Se caracteriza por producir carne de alta calidad y por alcanzar un elevado peso adulto, lo que la convierte en una raza muy valorada por su rusticidad y eficiencia productiva.



Rubia Gallega

La raza Rubia Gallega es una raza bovina originaria del noroeste de España, especialmente de Galicia. Se caracteriza por producir carne de excelente calidad, muy apreciada por su ternera, y por alcanzar un elevado peso adulto, lo que la convierte en una raza muy valorada en producción cárnica.



Charolesa

La raza Charolesa es una raza bovina originaria de Francia. Se caracteriza por producir carne de alta calidad, con excelente rendimiento, y por alcanzar un elevado peso adulto, lo que la convierte en una de las razas cárnicas más valoradas a nivel mundial.



Frisona

La raza Frisona es una raza bovina originaria de Europa del Norte. Se caracteriza por producir carne de calidad y por alcanzar un peso adulto considerable, además de ser ampliamente reconocida por su elevada producción lechera.

Dry-Aged Partners

Más que proveedores, aliados en tu negocio.

En **VIÑALS® Dry-Aged** no solo vendemos carne madurada, compartimos contigo un saber hacer que nos ha acompañado desde 1906.

Porque cuando hablamos de vaca madurada, hablamos de confianza, de compromiso y de complicidad con quienes, como tú, viven de ofrecer calidad.

Creemos en la fuerza de las alianzas. Por eso, cada vez que eliges **VIÑALS® Dry-Aged**, no solo adquieres un producto excepcional, sino un partner que te acompaña, te asesora y pone a tu servicio la experiencia de maestros cárnicos.

Forma parte de nuestro programa Dry-Aged Partners, más allá de la venta:

1. Seleccionamos para tí las mejores piezas según tu tipo de cliente o carta.
2. Compartimos contigo conocimiento sobre maduración, corte y cocción.
3. Te damos soluciones adaptadas, con confianza y cercanía.

**La seguridad de contar
con un socio de verdad.**