

Procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină, care include obținerea secțiunilor distincte de carne cu o masă de 8-10 kg, plasarea acestora în camera de maturare la o distanță dintre ele de 7-10 cm, maturarea cărnii în decurs de 21 zile la o temperatură de 4°C, în decurs de 28 zile la o temperatură de 2°C sau în decurs de 35 zile la o temperatură de 0,5-1°C, la umiditatea relativă a aerului de 75-80% și viteza de circulație de 0,5-2 m/s; după care de pe suprafața cărnii se îndepărtează stratul de carne uscată, carnea de bovină maturată se taie în bucăți de cca 250-450 g și se ambalează în vid în folie contractibilă.