מה זה בעצם ?

יישון בשר הוא בעצם תהליך מבור של ריקבון בטמפרטורות נמוכות.

התהליך אורך מספר ימים ועד כשלושה שבועות (תלוי בסוג הבשר המיושן).

במהלכו של תהליך היישון מקבל הבשר טעם וניחוח מיוחדים, זאת מכיוון שהאינזים האחראי על תהליך היישון תורמים לבשר יתרונות אלה.