



**meat loving
stories**





meat loving stories

Bijzondere verhalen creëren door het samenbrengen van mens en vlees. Kwaliteit van boerderij tot vork. Zorgvuldig geselecteerd en gecontroleerd, met passie, kennis en ervaring.

A WORLD OF FLAVORS & TEXTURES

Beef Club 29 dankt zijn naam aan het erkenningsnummer dat zo'n 100 geleden aan het familiebedrijf werd toegekend: 29. Dit nummer prijkte op alle dozen en verpakkingen, en werd synoniem met kwaliteit, service en loyaliteit.

Bart De Pooter & Jule Gosschalk

meat lovers
agents & creators
import - export - distribution

Met expertise en knowhow introduceren we een reeks innovatieve producten die unieke culinaire ervaringen bieden.

Met onze kennis selecteren we zorgvuldig het beste vlees van over de hele wereld en beheren we de volledige toeleveringsketen van boerderij tot bord.



Melkkoeien

De dubbele rol van koeien - zowel voor zuivel- als vleesconsumptie - resulteert in een lagere CO₂ -voetafdruk vergeleken met vleesvee. Een aanzienlijk deel van het voer en water dat koeien tijdens hun leven consumeren, wordt al omgezet in zuivelproducten die zij produceren. Ze zijn meestal tussen de 5 en 7 jaar oud en kunnen worden geselecteerd op basis van herkomst.

Beef cuts

HOLSTEIN RUNDVLEES - VERS

VOLLEDIGE RUGGEN

Ruggen met been en haas - Premium

Ruggen met been zonder haas - Premium

DUNNE LENDE

Dunne lende met been

Dunne lende zonder been met ketting

Dunne lende zonder been zonder ketting

Dunne lende zonder been - Selected

Dunne lende zonder been geportioneerd

OSSENHAAS

Ossenhaas met ketting 3,0kg-

Ossenhaas met ketting 3,0kg+

Ossenhaas met ketting 3,5kg+

Ossenhaas zonder ketting

Ossenhaas geportioneerd op gewicht / vacuüm

RIBSTUKKEN

Rib-eye met been

Rib eye met been zonder wervel

Rib-eye zonder been

Rib-eye zonder been - Selected

Rib-eye zonder been geportioneerd op gewicht

Rib-eye (rib 1-5) met been geportioneerd op gewicht - Cote de Boeuf

Rib-eye (rib 6-8) met been geportioneerd op gewicht - I-Bone

Tomahawk rack 6-rib (onverpakt)

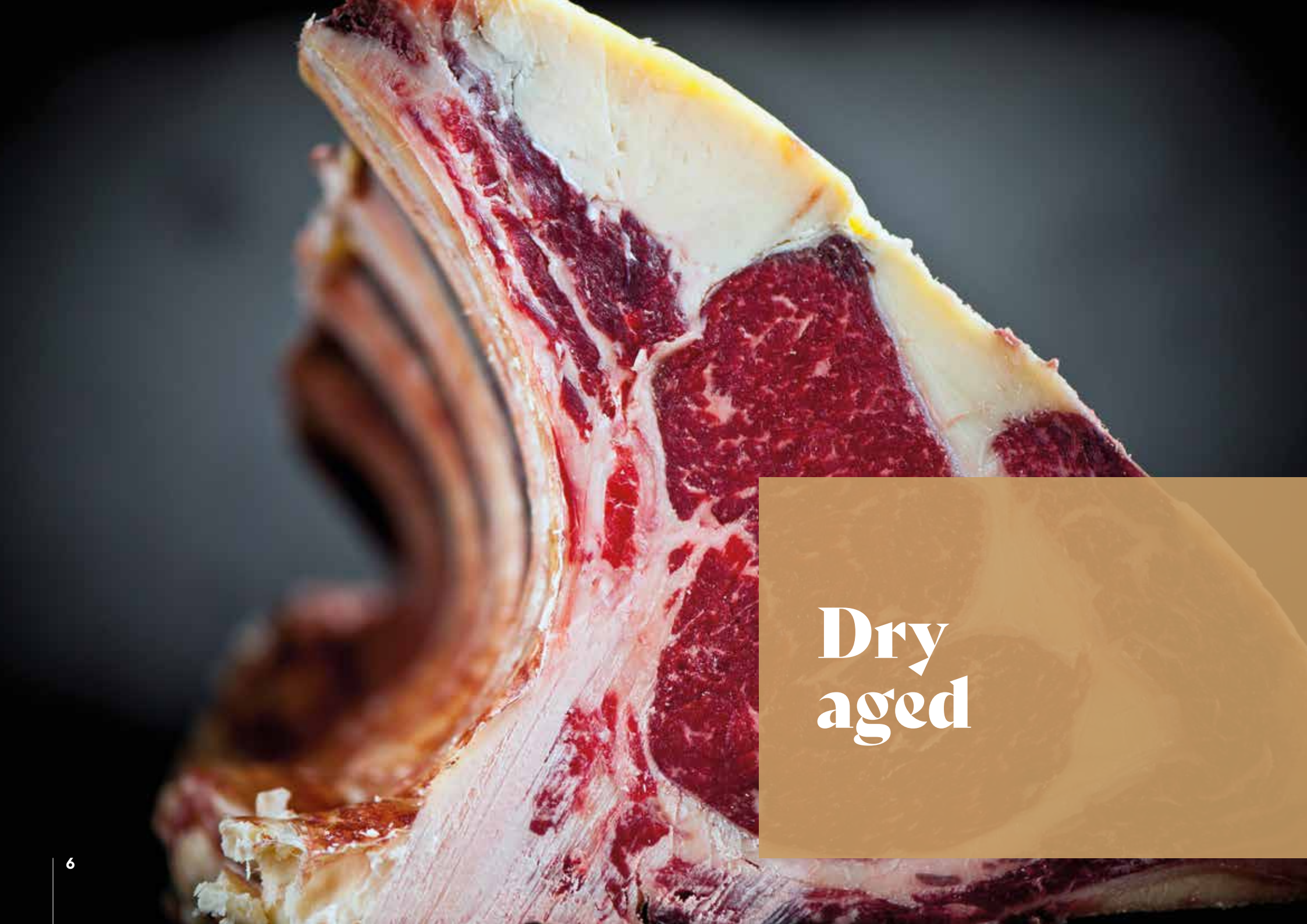
Tomahawk geportioneerd 1-rib (vacuum) 1,6kg+

Tomahawk geportioneerd 1-rib (vacuum) 1,6kg-

T-bone steak small (per box diepgevroren)

T-bone steak porterhouse (per box diepgevroren)

ANDERE STUKKEN OP VERZOEK



**Dry
aged**

Dry aged

- Slechts ongeveer **8%** van het geslachte vee is geschikt voor het rijpingsproces.
- De selectie is onder andere gebaseerd op het vetgehalte (marmering), de vorm en het gewicht van het karkas.
- Het vlees wordt malser en aanzienlijk smaakvoller, zelfs robuust, waardoor de smaakervaring intenser wordt.
- **21** tot **49** dagen rijping voor optimale smaak.

Dry aged

SELECTIECRITERIA



RIJPINGSPROCES

- Het rijpingsproces vindt uitsluitend plaats aan het bot
- In een aparte, donkere ruimte
- Omgevingstemperatuur van 3°C
- Goede ventilatie
- Maximale luchtvochtigheid van 80%

RESULTAAT VAN HET RIJPINGSPROCES

- Optimaal resultaat na **4** weken
- Verliest ongeveer **20%** vocht
- Het vlees is malser en sappiger
- De smaak is intenser en robuuster



Dry aged

STRIPLOIN - ENTRECÔTE

gerijpt aan het bot gedurende 21 dagen

Beef cuts



HOLSTEIN BEEF - DRY AGED 28 DAYS

RUGGEN MET BEEN ZONDER HAAS - PREMIUM

Rug met been zonder haas - Premium

DUNNE LENDE

Dunne lende met been

Dunne lende zonder been met ketting

Dunne lende zonder been zonder ketting

Dunne lende zonder been - Selected

OVERIG

Sucade zonder been - 28 dagen gerijpt
(op bestelling)

Picanha - gerijpte staartsuk 14 dagen
(op bestelling)

ANDERE STUKKEN OP VERZOEK

RIBSTUKKEN

Rib-eye met been

Rib eye met been zonder wervel

Rib-eye zonder been

Rib-eye zonder been - Selected

Rib-eye zonder been geportioneerd op gewicht

Rib-eye (rib 1-5) met been geportioneerd op
gewicht - Cote de Boeuf

Rib-eye (rib 6-8) met been geportioneerd op
gewicht - I-Bone

Tomahawk rack 6-rib (onverpakt)

Tomahawk geportioneerd 1-rib (vacuum)

A photograph of dry-aged meat, specifically a ribeye and an entrecôte, resting on a wooden surface. The ribeye is a large, rectangular piece of meat with a thick layer of white fat on one side. The entrecôte is a smaller, rectangular piece of meat with a thick layer of white fat on one side. The meat is dark red and has a dry, aged appearance. The background is dark and out of focus.

Dry aged

RIBEYE - ENTRECÔTE

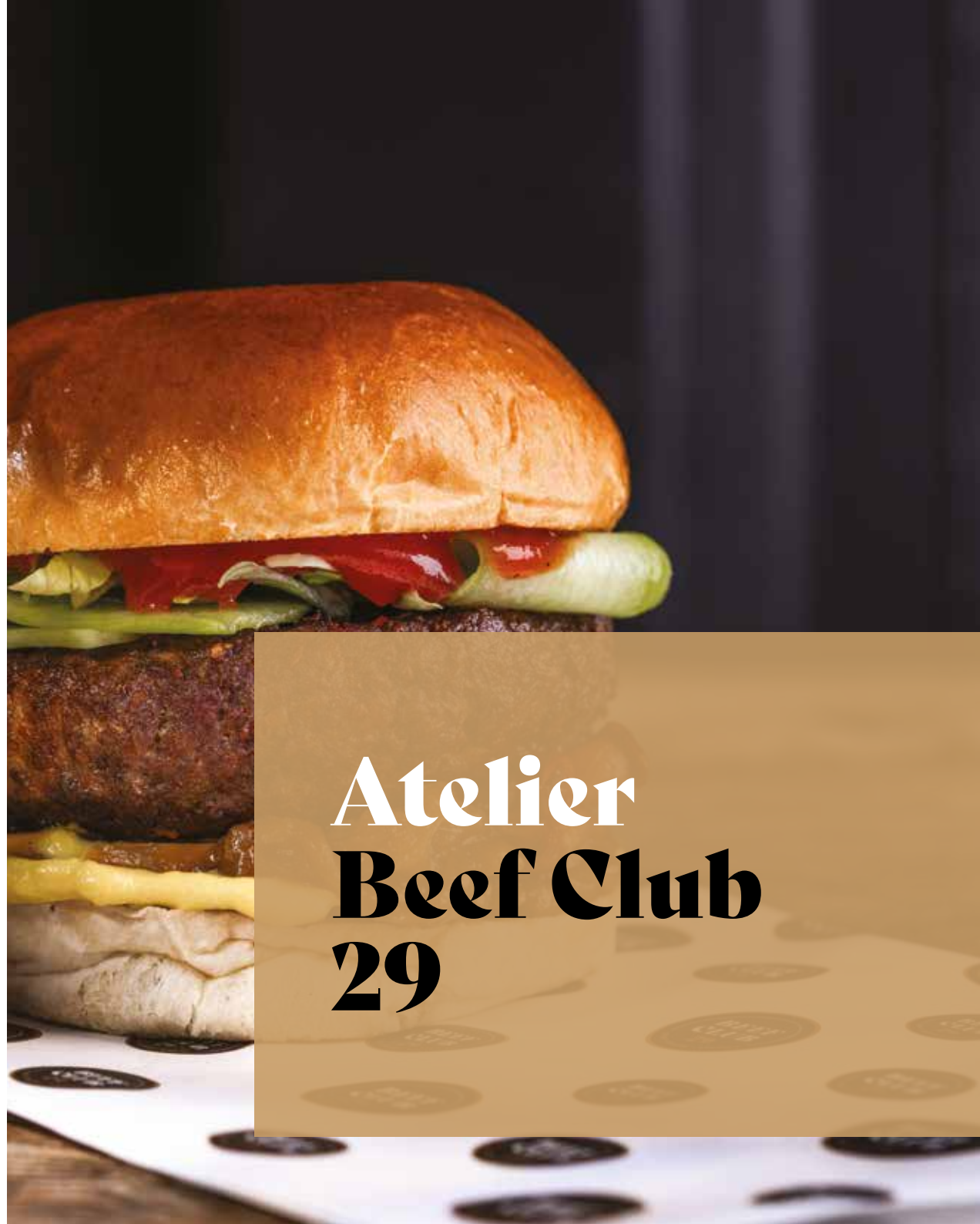
gerijpt aan het bot gedurende 28 dagen

PRODUCER AND BRAND BUILDER

Atelier Beef Club 29

Een assortiment creatieve en innovatieve merken voor retail en distributie, zorgvuldig geproduceerd door Bart De Pooter:

- Hamburgers
- Pulled assortiment
- Vittore Carpaccio gerookte lende
- Vittore Tartare gerookte bavette
- Ambachtelijke kroketten
- New York style Pastrami



Atelier Beef Club 29



Hamburgers

Uniek door hun selectie van vlees,
het malen en de bereiding.

BC29 Burger assortiment

BURGERS & MORE

Alle BC29 Burgers zijn gemaakt van 100% premium rundvlees.

BC29 Beef Burger Smashed 80 gr.	(100 st per box)
BC29 Beef Burger 80 gr.	(100 st per box)
BC29 Beef Burger 100 gr.	(70 st per box)
BC29 Beef Burger 120 gr.	(60 st per box)
BC29 Beef Burger 160 gr.	(40 st per box)
BC29 Beef Burger 200 gr.	(36 st per box)
BC29 Smoked Pepper Burger 80 gr.	(100 st per box)
BC29 Smoked Pepper Burger 100 gr.	(70 st per box)
BC29 Smoked Pepper Burger 120 gr.	(60 st per box)
BC29 Smoked Pepper Burger 160 gr.	(40 st per box)
BC29 Smoked Pepper Burger 200 gr.	(36 st per box)
BC29 Dry Aged & Bone Marrow Burger 160 gr.	(40 st per box)
BC29 Dry Aged Burger 160 gr.	(40 st per box)

100% RUNDVLEES

BC29

Beef Burger

- 100% rundvleesburger
- Natuurlijke smaak
- Kracht en versheid
- 0,5% zout
- Vrij van nitrieten en toevoegingen
- Gemalen tot 4,8 mm of op bestelling gemaakt
- Gewicht op bestelling gemaakt
- Geleverd bevroren of vers

100% RUNDVLEES

BC29

Dry Aged Burger

- 60% vers vlees, 30% gerijpte schouder, 10% gerookte lende
- Koriander, rozemarijn
- Kracht en versheid
- Vrij van nitrieten en toevoegingen
- Gemalen tot 4,8 mm of zoals gewenst
- Gewicht op bestelling gemaakt
- Geleverd bevroren of vers

100% RUNDVLEES

BC29

Dry Aged & Bone Marrow Burger

- 60% vers vlees, 20% gerijpte schouder, 10% gerookte lende, 10% merg
- De ultieme smaak van krachtig, smaakvol vlees
- Koriander, rozemarijn
- Vrij van nitrieten en toevoegingen
- Gemalen tot 4,8 mm of op bestelling gemaakt
- Gewicht op bestelling gemaakt
- Geleverd bevroren of vers



Vittore Carpaccio

Gerookte lende

‘SMOKE-KISSED’ – GEROOKTE LENDE GESERVEERD ALS CARPACCIO

BC29 **Vittore Carpaccio**

- Gemarineerd gedurende 7 dagen, met kruiden en natuurlijke olie
- Koud gerookt op 32°C
- Extra 5 dagen gerijpt
- Optioneel voorgesneden



Vittore Tartare

Gerookte bavette

‘SMOKE-KISSED’ – GEROOKTE BAVETTE GESERVEERD ALS TARTAAR

BC29 Vittore Tartare

- Gemarineerd gedurende 7 dagen, met kruiden en natuurlijke olie
- Koud gerookt op 32°C
- 5 dagen extra gerijpt
- Voorgesneden in blokjes van 5/5/5 mm



Ambachtelijke kroketten

BC29 Ambachtelijke kroketten

CHEDDAR

naturel / jalapeño / chipotle

MAROILLES KAAS

naturel / jalapeño / chipotle / komijn / vijgen

PASTRAMI

VARKENSPOOT

PULLED BEEF - CHEDDAR

PULLED PORK - CHEDDAR

KIMCHI

MAC & CHEESE

VARKENSWANGEN



New York style Pastrami

BC29 New York style Pastrami

- Brisket
- Gekruid, gestoomd en gerookt
- Specerijen: paprika, venkel, koriander, zwarte peper, mosterdzaad
- Verkrijgbaar gesneden of in zijn geheel
- Koud of warm te serveren

Onze merken



Onze klanten

Benieuwd of Beef Club 29 u van dienst kan zijn? Onze klanten bevinden zich voornamelijk in de groothandel, horeca, retail en catering (grootschalig) zoals ziekenhuizen en maaltijdverstrekkers.

Bent u geïnteresseerd in de producten van **Beef Club 29** dan horen wij graag wat wij voor u kunnen betekenen.

Om zo producten, verpakkingen en aflevermomenten naar wens en mogelijkheden af te stemmen.

Contact

Bart De Pooter

Sales & development

☎ +32 (0)475 70 65 04
✉ bart@beefclub29.com

Orders

✉ orders@beefclub29.com

Jule Gosschalk

Sales & orders

☎ +31 (0)6 51 36 74 09
✉ jule@beefclub29.com

