



**meat loving
stories**





meat loving stories

Créer des histoires extraordinaires en réunissant les gens et la viande. La qualité de la ferme amenée à table. Soigneusement sélectionnée et avec passion, connaissance et expérience.

UN MONDE DE SAVEURS & TEXTURES

Le Beef Club 29 doit son nom au numéro de reconnaissance attribué à l'entreprise familiale il y a un siècle: 29. Ce numéro ornait toutes les boîtes et emballages, devenant synonyme de qualité, de service et de fidélité.

Bart De Pooter & Jule Gosschalk

amoureux de la viande
agents et créateurs
importation - exportation - distribution

Grâce à notre expertise et notre savoir-faire, nous avons créé une gamme de produits innovants, et offrons des expériences culinaires uniques.

En utilisant nos connaissances, nous sélectionnons soigneusement les meilleures viandes du monde et supervisons l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement de la ferme à la table.



Vaches laitières

Le double rôle de ces vaches - pour la production laitière et la consommation de viande - réduit l'empreinte carbone par rapport aux bovins d'élevage de manière significative. La majeure partie de l'alimentation et de l'eau consommées par les vaches tout au long de leur vie a déjà été transformée en produits laitiers.

Elles ont généralement entre 5 et 7 ans et peuvent être sélectionnées en fonction de leur origine.

Découpes de bœuf

HOLSTEIN BOEUF - FRAIS

DOS

Dos avec os et filet

Dos avec os et filet

FAUX FILET

Faux filet avec os

Faux filet sans os avec chaine

Faux filet sans os sans chaine

Faux filet sans os - Selected

Faux filet sans os portione

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf avec chainette 3,0kg-

Filet de boeuf avec chainette 3,0kg+

Filet de boeuf avec chainette 3,5kg+

Filet de boeuf sans chainette

Filet de boeuf portioné/vacuum

RIBEYE

Rib-eye avec os

Rib-eye avec os sans vertèbre

Rib-eye sans os

Rib-eye sans os - Selected

Rib-eye sans os portione

Rib-eye (rib 1-5) avec os portioné - Cote de Boeuf

Rib-eye (rib 6-8) avec os portione - I-Bone

Tomahawk rack 6-rib (déballé)

Tomahawk portione 1-rib (vacum) 1,6kg+

Tomahawk portione 1-rib (vacum) 1,6kg-

T-bone steak small (par boîte surgelée)

T-bone steak porterhouse (par boîte surgelée)

AUTRES DÉCOUPES SUR DEMANDE



Viande maturée

Viande maturée

- Seulement **8%** des bovins abattus sont sélectionnés pour le processus de maturation.
- La sélection est basée, entre autres facteurs, sur la teneur en matières grasses (le persillage), la forme et le poids de la carcasse.
- La viande devient plus tendre et nettement plus savoureuse, voire plus robuste, rehaussant l'expérience gustative à un niveau plus intense.
- Maturation de **21 à 49** jours pour une saveur optimale.

Viande maturée

CRITÈRES DE SÉLECTION

FORME

PERSILLAGE

VALEUR DE PH

PROCESSUS DE MATURATION

- Le processus de maturation se fait uniquement sur l'os.
- Dans une cellule séparée et obscure.
- Température ambiante de 3°C.
- Bonne ventilation.
- Humidité maximale de 80%.



Viande maturée

STRIPLOIN | CONTRE FILET

maturé sur l'os pendant 21 jours

Découpes de bœuf



HOLSTEIN BEEF - DRY AGED 28 JOURS

DOS AVEC OS SANS FILET

Dos avec os sans filet

FAUX FILET

Faux filet avec os

Faux filet sans os avec chaîne

Faux filet sans os sans chaîne

Faux filet sans os - Selected

EXTRA

Sucade maturée désossée sans os -
maturée 14 jours

Sucade maturée désossée sans os -
maturée 14 jours

RIBEYE

Rib-eye avec os

Rib-eye avec os sans vertèbre

Rib-eye sans os

Rib-eye sans os - Selected

Rib-eye sans os portioné

Rib-eye (rib 1-5) avec os portioné - Cote de Boeuf

Rib-eye (rib 6-8) avec os portioné - I-Bone

Tomahawk rack 6-rib (déballé)

Tomahawk portioné 1-rib (vacum)

AUTRES DÉCOUPES SUR DEMANDE



Viande maturée

RIBEYE | CÔTE À L'OS

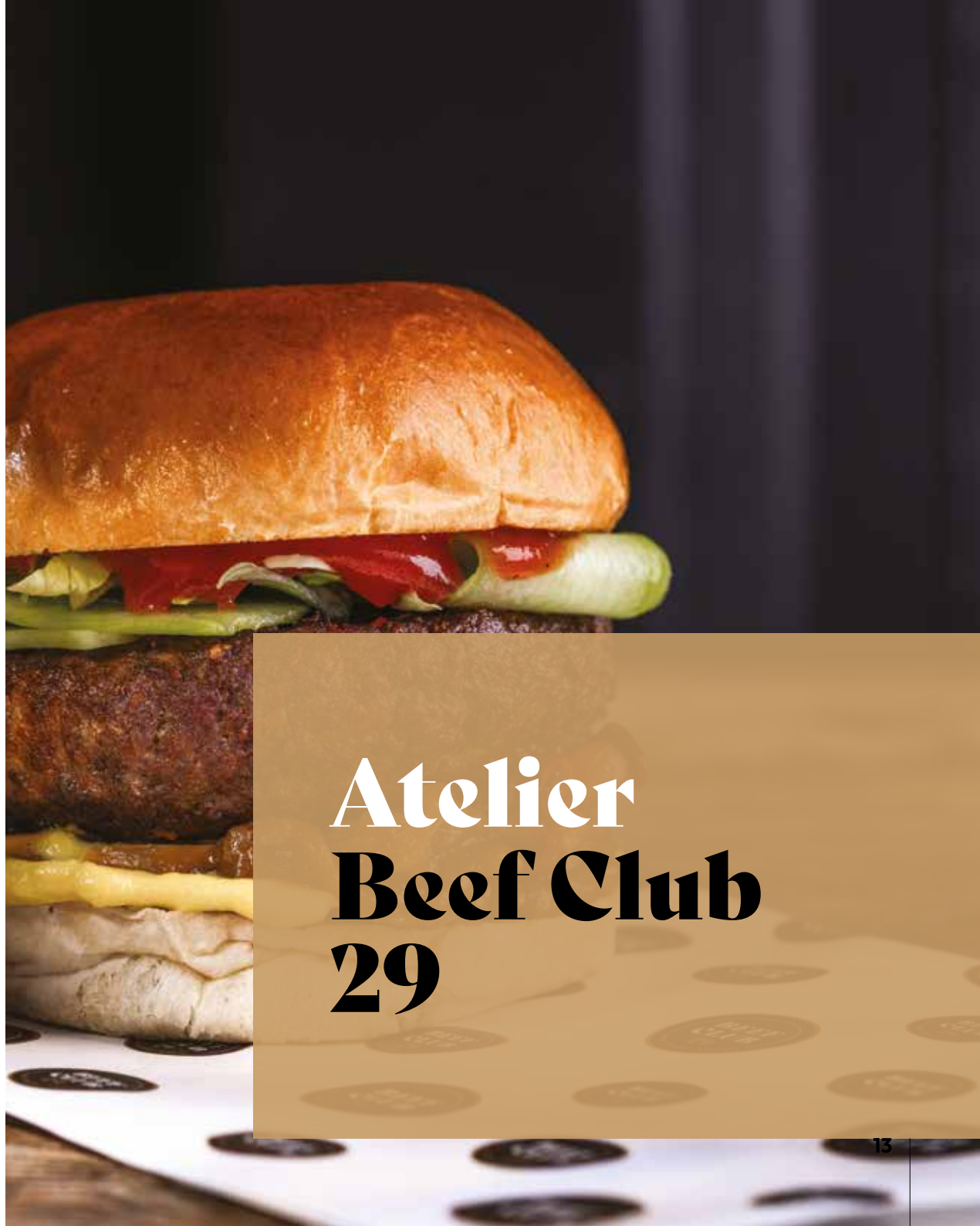
maturé sur l'os pendant 28 jours

PRODUCTEUR ET BÂTISSEUR DE MARQUES

Atelier Beef Club 29

Une gamme de marques créatives et innovantes pour la vente au détail et la distribution, soigneusement produit par Bart De Pooter :

- Hamburgers
- Collection Pulled
- Vittore Carpaccio filet fumé
- Vittore Tartare bavette fumée
- Croquettes artisanales
- Pastrami style New York



Atelier Beef Club 29



Burgers

Uniques par leur sélection de viande, leur broyage et leur préparation.

BC29 Collection de burgers

BURGERS & MORE

Tous les burgers BC29 sont fabriqués à partir de 100 % de bœuf de première qualité

BC29 Beef Burger Smashed 80 gr.	(100 pcs par boîte)
BC29 Beef Burger 80 gr.	(100 pcs par boîte)
BC29 Beef Burger 100 gr.	(70 pcs par boîte)
BC29 Beef Burger 120 gr.	(60 pcs par boîte)
BC29 Beef Burger 160 gr.	(40 pcs par boîte)
BC29 Beef Burger 200 gr.	(36 pcs par boîte)
BC29 Burger de boeuf poivre fumé 80 gr.	(100 pcs par boîte)
BC29 Burger de boeuf poivre fumé 100 gr.	(70 pcs par boîte)
BC29 Burger de boeuf poivre fumé 120 gr.	(60 pcs par boîte)
BC29 Burger de boeuf poivre fumé 160 gr.	(40 pcs par boîte)
BC29 Burger de boeuf poivre fumé 200 gr.	(36 pcs par boîte)
BC29 Burger de viande maturée & l'os à moelle	(40 pcs par boîte)
Burger de viande maturée 160 gr.	(40 pcs par boîte)

100% BŒUF

BC29

Burger de Bœuf

- Burger 100% pur bœuf
- Saveur naturelle
- Force et fraîcheur
- 0,5% de sel
- Sans nitrites ni additifs
- Moulé à 4,8 mm ou fabriqué sur commande
- Poids sur commande
- Livré surgelé ou frais

100% BŒUF

BC29

Burger Affiné à Sec

- 60% de viande fraîche, 30% d'épaule affinée, 10% de filet fumé
- Coriandre, romarin
- Force et fraîcheur
- Sans nitrites ni additifs
- Moulé à 4,8 mm ou selon les préférences
- Poids sur commande
- Livré surgelé ou frais

100% BŒUF

BC29

Burger Affiné à Sec & Moelle Osseuse

- 60% de viande fraîche, 20% d'épaule affinée, 10% de filet fumé, 10% de moelle
- Le goût ultime d'une viande puissante et savoureuse
- Coriandre, romarin
- Sans nitrites ni additifs
- Moulé à 4,8 mm ou selon les préférences
- Poids sur commande
- Livré surgelé ou frais



Vittore Carpaccio

Filet fumé

FILET FUMÉ SERVI EN CARPACCIO

BC29 **Vittore Carpaccio**

- Mariné pendant 7 jours, avec des herbes et de l'huile naturelle
- Fumé à froid à 32°C
- Affinée 5 jours de plus
- Tranché en option



Vittore Tartare

Bavette fumée

BAVETTE FUMÉE, SERVIE EN TARTARE

BC29 Vittore Tartare

- Mariné pendant 7 jours avec des herbes et de l'huile naturelle
- Fumé à froid à 32°C
- Affinée 5 jours de plus
- Prédécoupé en cubes de 5/5/5 mm



Croquettes Artisanales

BC29 Croquettes Artisanales

FROMAGE CHEDDAR

naturel / jalapeño / chipotle

FROMAGE MAROILLES

naturel / jalapeño / chipotle / cumin / figues

PASTRAMI

PIED DE COCHON

EFFILOCHÉ DE BŒUF – CHEDDAR

EFFILOCHÉ DE PORC – CHEDDAR

KIMCHI

MAC & CHEESE

JOUES DE PORC



New York style Pastrami

BC29 New York style Pastrami

- Poitrine de bœuf (Beef Brisket)
- Épicée, cuite à la vapeur et fumée
- Épices : paprika, fenouil, coriandre, poivre noir, graines de moutarde
- En tranches ou entière
- Servie froide ou chaude

Nos marques



Nos clients

Nos clients sont principalement issus du secteurs de l'hôtellerie, du commerce de détail et de la restauration (collective) tels que l'aviation, les hôpitaux et les traiteurs.

Nous sommes curieux de savoir si **Beef Club 29** peut répondre à vos besoins ?

Contactez-nous pour savoir comment nous pouvons répondre à vos besoins et souhaits. Nous pouvons adapter les produits, l'emballage ou les horaires de livraison.

Contact

Bart De Pooter

Ventes & développement

☎ +32 (0)475 70 65 04

✉ bart@beefclub29.com

Commandes

✉ orders@beefclub29.com

Jule Gosschalk

Ventes & commandes

☎ +31 (0)6 51 36 74 09

✉ jule@beefclub29.com

