



**meat loving
stories**





meat loving stories

Besondere Geschichten entstehen durch das Zusammenbringen von Mensch und Fleisch. Qualität vom Bauernhof bis auf die Gabel. Sorgfältig ausgewählt und kontrolliert, mit Leidenschaft, Wissen und Erfahrung.

EINE WELT VOLLER GESCHMÄCKER UND TEXTUREN

Beef Club 29 verdankt seinen Namen der Anerkennungsnummer, die dem Familienunternehmen vor etwa 100 Jahren zugeteilt wurde: 29. Diese Nummer prangte auf allen Kisten und Verpackungen und wurde zum Synonym für Qualität, Service und Loyalität.

Bart De Pooter & Jule Gosschalk

meat lovers
agents & creators
Import - Export - Distribution

Mit Expertise und Know-how führen wir eine Reihe innovativer Produkte ein, die einzigartige kulinarische Erlebnisse bieten.

Mit unserem Wissen wählen wir sorgfältig das beste Fleisch aus der ganzen Welt aus und verwalten die gesamte Lieferkette vom Bauernhof bis auf den Teller.



Milchkühe

Die doppelte Rolle der Kühe – sowohl für die Milch- als auch für die Fleischproduktion – führt zu einem geringeren CO₂-Fußabdruck im Vergleich zu reinen Fleischrindern. Ein beträchtlicher Teil des Futters und Wassers, das die Kühe während ihres Lebens konsumieren, wird bereits in die von ihnen produzierten Milchprodukte umgewandelt. Sie sind in der Regel zwischen 5 und 7 Jahre alt und können nach Herkunft ausgewählt werden.

Beef cuts

HOLSTEIN RINDFLEISCH - FRISCH

KOMPLETTE RÜCKEN MIT RIPPEN

Rücken mit Knochen und Filet - Premium Rib-Eye mit Knochen

Rücken mit Knochen ohne Filet - Premium Rib-Eye mit Knochen ohne Wirbel

Rib-Eye ohne Knochen

DÜNNES FILET

Rib-Eye ohne Knochen - Selected

Dünnes Filet mit Knochen Rib-Eye ohne Knochen portioniert nach Gewicht

Dünnes Filet ohne Knochen mit Kette Rib-Eye (Rippe 1-5) mit Knochen portioniert nach Gewicht - Côte de Boeuf

Dünnes Filet ohne Knochen ohne Kette Rib-Eye (Rippe 6-8) mit Knochen portioniert nach Gewicht - I-Bone

Dünnes Filet ohne Knochen - Selected

Dünnes Filet ohne Knochen portioniert nach Gewicht

Tomahawk Rack 6-Rippe (unverpackt)

FILETSTEAK

Tomahawk portioniert 1-Rippe (vakuumverpackt) 1,6 kg+

Filetsteak mit Kette 3,0 kg-

Tomahawk portioniert 1-Rippe (vakuumverpackt) 1,6 kg-

Filetsteak mit Kette 3,0 kg+

T-Bone Steak klein (tiefgefroren pro Box)

Filetsteak mit Kette 3,5 kg+

T-Bone Steak Porterhouse (tiefgefroren pro Box)

Filetsteak ohne Kette

Filetsteak portioniert nach Gewicht / vakuumverpackt

ANDERE STÜCKE AUF ANFRAGE



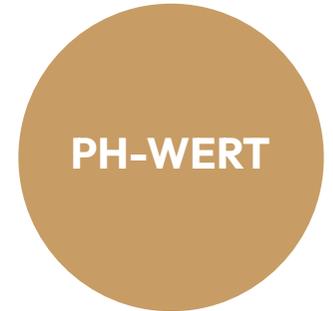
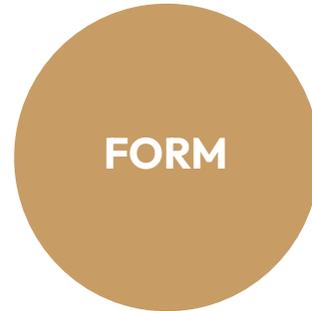
**Dry
aged**

Dry aged

- Nur etwa **8%** des geschlachteten Viehs ist für den Reifeprozess geeignet.
- Die Auswahl basiert unter anderem auf dem Fettgehalt (Marmorierung), der Form und dem Gewicht des Schlachtkörpers.
- Das Fleisch wird zarter und deutlich geschmacksintensiver, sogar kräftiger, was das Geschmackserlebnis verstärkt.
- **21** bis **49** Tage Reifung für optimalen Geschmack.

Dry aged

AUSWAHLKRITERIEN



REIFEPROZESS

- Der Reifeprozess findet ausschließlich am Knochen statt
- In einem separaten, dunklen Raum
- Umgebungstemperatur von 3°C
- Gute Belüftung
- Maximale Luftfeuchtigkeit von 80%

ERGEBNIS DES REIFEPROZESSES

- Optimales Ergebnis nach **4** Wochen
- Etwa **20%** Feuchtigkeitsverlust
- Das Fleisch wird zarter und saftiger
- Der Geschmack ist intensiver und kräftiger



Dry aged

STRIPLOIN - ENTRECÔTE

Am Knochen gereift für 21 Tage

Beef cuts



HOLSTEIN BEEF - GEREIFT FÜR 28 TAGE

RÜCKEN MIT KNOCHEN OHNE FILET - PREMIUM RIPPENSTÜCKE

Rücken mit Knochen ohne Filet - Premium Rib-Eye
mit Knochen

Rib-Eye mit Knochen ohne Wirbel

DÜNNES FILET

Rib-Eye ohne Knochen

Dünnes Filet mit Knochen Rib-Eye ohne Knochen
- Selected

Dünnes Filet ohne Knochen mit Kette Rib-Eye
ohne Knochen portioniert nach Gewicht

Dünnes Filet ohne Knochen ohne Kette Rib-Eye
(Rippe 1-5) mit Knochen portioniert nach Gewicht
- Côte de Boeuf

Dünnes Filet ohne Knochen - Selected

Rib-Eye (Rippe 6-8) mit Knochen portioniert nach
Gewicht - I-Bone

WEITERE STÜCKE

Schaufelstück ohne Knochen - 28 Tage gereift

Tomahawk Rack 6-Rippe
(unverpackt, auf Bestellung)

Tomahawk portioniert 1-Rippe
(vakuumverpackt, auf Bestellung)

Picanha - Gereiftes Schwanzstück 14 Tage
(auf Bestellung)

ANDERE STÜCKE AUF ANFRAGE



Dry aged

RIBEYE - ENTRECÔTE

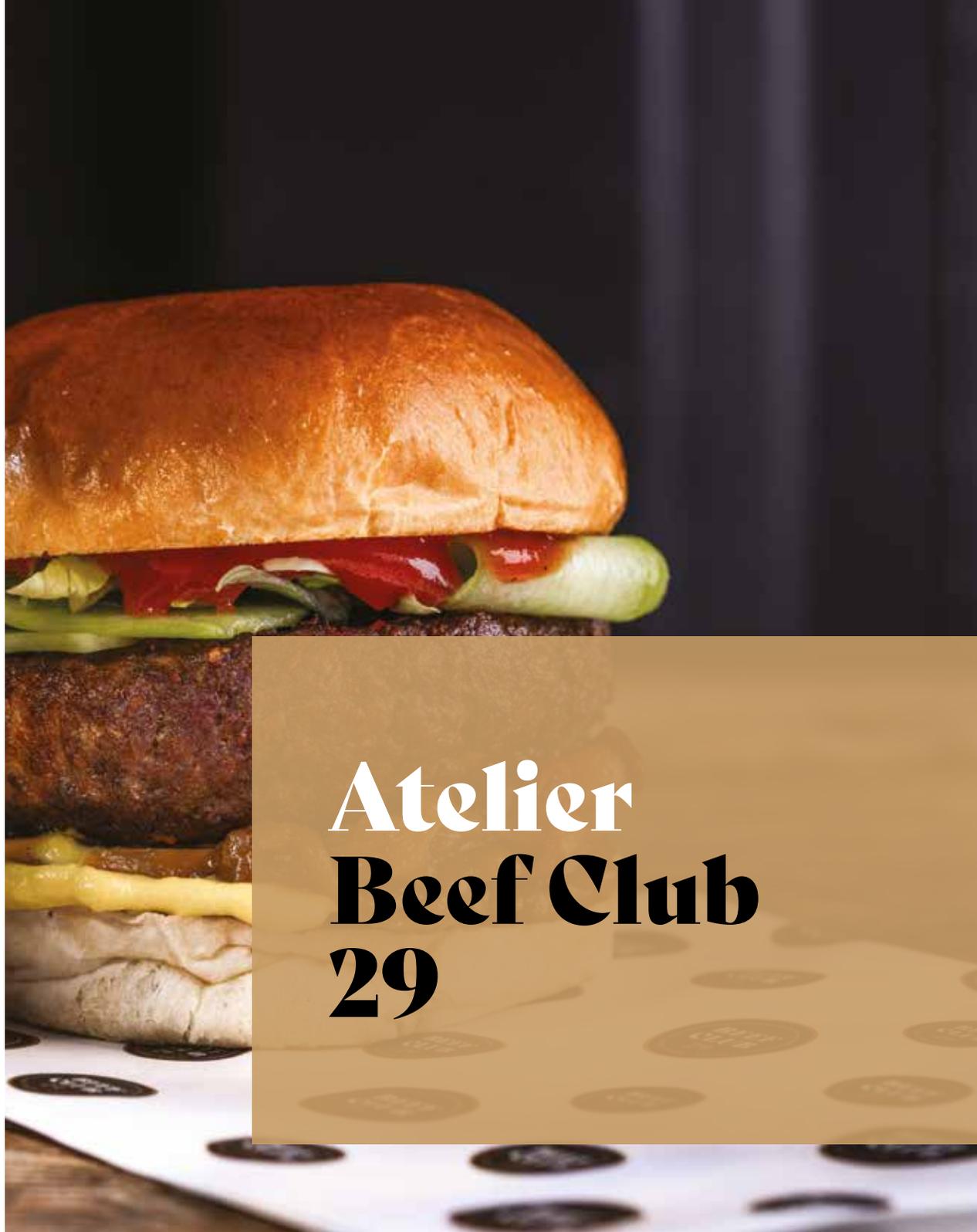
Am Knochen gereift für 28 Tage

PRODUCER AND BRAND BUILDER

Atelier Beef Club 29

Ein Sortiment kreativer und innovativer Marken für Einzelhandel und Vertrieb, sorgfältig hergestellt von Bart De Pooter:

- Hamburger
- Pulled Sortiment
- Vittore Carpaccio geräuchertes Lendenstück
- Vittore Tartar geräucherte Bavette
- Handwerkliche Kroketten
- New York Style Pastrami



**Atelier
Beef Club
29**



Hamburger

Einzigartig durch die Auswahl
des Fleisches, das Mahlen
und die Zubereitung.

BC29 Burger Sortiment

BURGERS & MORE

Alle BC29 Burger bestehen zu 100 % aus Premium-Rindfleisch.

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

100 % RINDFLEISCH

BC29

Beef Burger

- 100 % Rindfleischburger
- Natürlicher Geschmack
- Kraft und Frische
- 0,5 % Salz
- Frei von Nitriten und Zusatzstoffen
- Auf 4,8 mm gemahlen oder nach Wunsch gefertigt
- Gewicht nach Wunsch angepasst
- Gefroren oder frisch geliefert

100% RINDFLEISCH

BC29

Dry Aged Burger

- 60 % frisches Fleisch, 30 % gereifte Schulter, 10 % geräuchertes Roastbeef
- Koriander, Rosmarin
- Kraft und Frische
- Frei von Nitriten und Zusatzstoffen
- Auf 4,8 mm gemahlen oder nach Wunsch
- Gewicht nach Kundenwunsch angepasst
- Gefroren oder frisch geliefert

100% RINDFLEISCH

BC29

Dry Aged & Bone Marrow Burger

- 60 % frisches Fleisch, 20 % gereifte Schulter, 10 % geräuchertes Roastbeef, 10 % Knochenmark
- Der ultimative Geschmack von kräftigem, aromatischem Fleisch
- Koriander, Rosmarin
- Frei von Nitriten und Zusatzstoffen
- Auf 4,8 mm gemahlen oder nach Wunsch
- Gewicht nach Kundenwunsch angepasst
- Gefroren oder frisch geliefert



Vittore Carpaccio

Geräuchertes Lendenstück

**„SMOKE-KISSED“ – GERÄUCHERTES LENDENSTÜCK
SERVIERT ALS CARPACCIO**

BC29 **Vittore Carpaccio**

- Marinierte 7 Tage lang, mit Kräutern und natürlichem Öl
- Kalt geräuchert bei 32°C
- Extra 5 Tage gereift
- Optional vorgechnitten



Vittore Tartare

Geräucherte Bavette

„SMOKE-KISSED“ – GERÄUCHERTE BAVETTE SERVIERT ALS TARTAR

BC29 **Vittore Tartare**

- Marinierte 7 Tage lang, mit Kräutern und natürlichem Öl
- Kalt geräuchert bei 32°C
- Zusätzlich 5 Tage gereift
- Vorgewürfelt in 5/5/5 mm Stücke



Handwerkliche Kroketten

BC29 Handwerkliche Krokette

CHEDDAR

Naturel / Jalapeño / Chipotle

MAROILLES KÄSE

Naturel / Jalapeño / Chipotle

Kreuzkümmel / Feigen

PASTRAMI

SCHWEINSFUSS

PULLED BEEF - CHEDDAR

PULLED PORK - CHEDDAR

KIMCHI

MAC & CHEESE

SCHWEINSWANGEN



New York Style Pastrami

BC29 New York Style Pastrami

- Brisket
- Gewürzt, gedämpft und geräuchert
- Gewürze: Paprika, Fenchel, Koriander, schwarzer Pfeffer, Senfkörner
- Erhältlich geschnitten oder am Stück
- Kalt oder warm servierbar

Unsere Marken



Unsere Kunden

Sind Sie neugierig, ob **Beef Club 29** Ihnen behilflich sein kann? Unsere Kunden kommen hauptsächlich aus der Großhandelsbranche, der Gastronomie, dem Einzelhandel, der Großcateringbranche wie Krankenhäusern und Mahlzeitenlieferanten.

Wenn Sie an den Produkten von **Beef Club 29** interessiert sind, lassen Sie uns wissen, wie wir Ihnen behilflich sein können. So können wir Produkte, Verpackungen und Lieferzeiten nach Ihren Wünschen und Möglichkeiten anpassen.

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

