



**La passion
de la viande
nous rassemble**





Histoires de passionnés

BEEF CLUB 29 est un collectif de 'meatlovers' s'appuyant sur l'expertise de la viande de la famille Gosschalk et l'héritage culinaire doublement étoilé au Michelin de la famille De Pooter. Grâce à une sélection rigoureuse des viandes et une attention constante portée au goût et au savoir-faire, nous créons des spécialités de viande premium et innovantes dédiées aux professionnels de l'hospitalité, de la restauration et de la distribution.

Basés aux Pays-Bas et en Belgique, nous sourçons notre viande principalement en France, en Belgique et aux Pays-Bas, et nous répondons aux demandes sur mesure de nos clients. Travailler exclusivement avec des partenaires certifiés IFS et FSSC 22000 garantit une traçabilité et une régularité irréprochables, nous permettant d'exporter dans le monde entier.

Rejoignez le Club des 'meatlovers' !

Sommaire

COLLECTION VITTORE

Notre gamme signature,
élaborée à partir de morceaux
de Holstein marinés et
délicatement fumés

Carpaccio
[Contre-filet/Faux-filet]

Bavette [Flanchet]

Tartare [Noix de gîte]

MENU BURGERS

Composez vos burgers
d'exception avec nos steaks hachés
signatures et les sauces créées
par notre chef

Pre-smashed uniques
& classiques

2 recettes signatures,
plusieurs formats

 NEW Sauces de Bart De Pooter

L'ATELIER

Des viandes cuites
à la perfection, pour les
comptoirs et les cartes qui
ont du caractère

Pastrami de Boeuf

 NEW Bacon de Porc,
Boeuf & Veau

Pulled Meats (viande effilochées)

 NEW Univers des Ribs

 NEW Collection Crispy
Chicken



COLLECTION VITTORE

Carpaccio

[Contre-filet/Faux-filet]

MARINÉ, DÉLICATEMENT FUMÉ ET MATURÉ

Carpaccio

- Pièce (+/-1,5 kg) marinée pendant 14 jours avec des herbes et des épices
- Fumée à froid à 32°C
- Affinée pendant 5 jours de maturation supplémentaire
- À servir froid en tranches ultra-fines
- Pièce entière, disponible fraîche (conservation 60 jours) ou surgelée (730 jours)



EXCLUSIVITÉ RETAIL

- Pré-tranché (125 g), emballage sous atmosphère protectrice (MAP)
- 1 mois de maturation supplémentaire
- Disponible frais (conservation 28 jours)

Inspirations





COLLECTION VITTORE

Bavette

[Flanchet]

MARINÉE, DÉLICATEMENT FUMÉE ET MATURÉE

Bavette

- Pièce de bavette (+/-1,5 kg) marinée pendant 7 jours avec des épices
- Fumée à froid à 32°C
- Affinée pendant 5 jours de maturation supplémentaire
- À servir froide en en-cas, en salade ou en tartare – tranchée ou coupée en dés
- Pièce entière, disponible fraîche (conservation 42 jours) ou surgelée (730 jours)



EXCLUSIVITÉ RETAIL

- Morceau individuel (200-300 g), en skin pack
- Disponible frais (conservation 40 jours)

Inspirations





COLLECTION VITTORE

Tartare

[Noix de gîte]

MARINÉ, DÉLICATEMENT FUMÉ ET PRÉ-DÉCOUPÉ

Tartare

- Tartare de bœuf haut de gamme, pré-découpé en cubes de 5 mm pour un rendu coupé au couteau
- Fraîchement préparé et disponible en 2 recettes, prêt à servir froid en entrée raffinée
 - ✓ Nature, tendre, pur et aux saveurs élégantes
 - ✓ Préparé avec du persil, des câpres et des oignons rouges
- Disponible frais (conservation 42 jours) en packs HPP de 150 g ou 1000 g



ÉGALEMENT ADAPTÉ AU RETAIL

Le format 150 g est la portion parfaite pour une entrée raffinée ou un plat principal.

Inspirations





MENU BURGERS

Steaks Hachés & Sauces

Créez vos burgers signatures

Pre-smashed ou classique ?

Toutes nos recettes sont surgelées individuellement (IQF), disponibles en version pre-smashed ou en palet épais classique.

Pre-Smashed Uniques



Classique Épais



BEEF CLUB 29 crée aussi des burgers sur mesure, selon vos envies. Contactez votre 'meatlover'.

Votre signature gustative

Nous avons créé 2 recettes de bœuf signatures qui démarqueront vos burgers.

Épices Fumées



Bœuf Affiné & Moelle



Nous proposons également le burger authentique, élaboré avec 100% de bœuf et seulement 1% de sel.

Créativité des sauces

Rendez votre burger encore plus mémorable grâce aux sauces développées par notre chef. Des classiques sublimes.



Nous pouvons également vous aider à composer un menu burger unique : sélection de pains, alternatives au bœuf, déclinaisons saisonnières... Contactez votre 'meatlover'.

Burgers Pre-Smashed



Prêts en moins de 3 minutes sans décongélation avec une croûte de Maillard parfaite. Juteux, savoureux, efficaces, à servir en 1, 2 ou 3 étages.

Toutes nos recettes sont également disponibles en version pre-smashed.

Smoked Pepper Burger



Burger Épices Fumées. 90% viande fraîche, 10% faux-filet fumé.

Un burger premium issu de vaches laitières Holstein, haché gros à 4,8 mm et assaisonné façon Chipotle. Unique en goût et en expérience : tendre, juteux, délicatement épicé. Idéal pour une cuisson saignante ou à point.

Dry Aged & Bone Marrow Burger



Burger Bœuf Affiné & Moelle. 50% viande fraîche (90/10), 30% viande maturée, 10% contre-filet fumé, 10% moelle.

Un chef-d'œuvre de saveurs développé par le chef 2* Bart De Pooter. L'alliance de viande maturée, de viande délicatement fumée et de moelle donne à ce burger unique une saveur riche et puissante, tout en restant très juteux. Haché à 4,8 mm, pour une expérience burger ultime.

Authentic Beef Burger



Burger de Bœuf Nature. 100% pur bœuf Holstein, seulement 1% de sel.

Notre option la plus classique, un goût de viande pur.

BOEUF HOLSTEIN. RECETTES SIGNATURES. SURGELÉS INDIVIDUELLEMENT

Steaks Hachés

PRE-SMASHED

Smoked Pepper 40g, Ø 8cm	140 pièces/carton
Smoked Pepper 80g	80 pièces/carton
Smoked Pepper 120g, Ø 13cm	42 pièces/carton
Dry Aged & Bone Marrow 80g	80 pièces/carton
Beef 80g	80 pièces/carton

SMOKED PEPPER

100 g	70 pièces/carton
160 g	16 pièces/carton
160 g	40 pièces/carton

DRY AGED & BONE MARROW

160g	40 pièces/carton
200 g	36 pièces/carton

AUTHENTIC BEEF

60 g	100 pièces/carton
80 g	100 pièces/carton
160 g	40 pièces/carton
200 g	36 pièces/carton

BEEF CLUB 29 aime le bœuf Holstein

Plus de saveur. Plus de caractère. Une approche plus consciente de la viande.

Cette race laitière a deux vies. D'abord, elle produit un lait de haute qualité pendant des années, avant que sa viande ne soit valorisée. Ce cycle de vie plus long réparti entre deux filières offre une empreinte écologique réduite et surtout, un caractère unique : une saveur plus riche et une identité affirmée.

Le résultat est une viande pour les chefs et professionnels en quête de plus que de la simple tendreté : une viande qui a une histoire et un goût authentique.

Inspirations



BEEF CLUB 29 crée aussi des burgers sur mesure, selon vos envies. Contactez votre 'meatlover'.

Grands Classiques

Incontournables, universels,
populaires



Ketchup

Élaboré à partir de tomates mûres sélectionnées et d'un mélange d'épices parfumées, dont la cannelle et le fenouil. Saveur intense de tomate avec une texture lisse et veloutée, faible en sucre.
Conservation > 6 mois (température ambiante <18°C).



Mayonnaise

Une émulsion riche, assaisonnée de poivre noir et de graines de moutarde torréfiées. Texture onctueuse et veloutée, aux saveurs délicates et équilibrées.
Conservation > 6 mois (température ambiante <22°C).

Créatives

Des recettes qui réinventent
la street food



Secret Chef

Inspirée d'une Andalouse classique (mayonnaise tomate épicée) préparée avec des légumes soigneusement sélectionnés, des épices aromatiques et des herbes fines. Onctueuse et légèrement acidulée, avec des notes douces d'épices et de poivre. Conservation > 6 mois (température ambiante <18°C).



**Moutarde
& Pickles**

Sauce pickles dans la tradition belge. Légumes croquants au vinaigre, saveur soutenue de moutarde et pointe de curry.
Conservation > 6 mois (température ambiante <18°C).

Style Bistrot

Héritage culinaire
et gourmandise



Tartare

Préparée avec des légumes soigneusement sélectionnés, des œufs, des cornichons, des câpres et des herbes fines. Texture riche et onctueuse, au goût délicat et parfaitement équilibré.
Conservation > 6 mois (frais <10°C).



Béarnaise

Élaborée avec du beurre, de l'estragon frais et des herbes aromatiques. Texture riche et onctueuse, au goût velouté et équilibré.
Conservation > 6 mois (température ambiante <18°C).

LA SIGNATURE DE NOTRE CHEF. LES CLASSIQUES SUBLIMÉS

Sauces

- La touche finale pour vos burgers et sandwiches créatifs
- Créées par notre chef 2* Bart De Pooter
- À partir de légumes soigneusement sélectionnés, d'épices parfumées et d'herbes fines
- Disponibles à température ambiante (Ketchup, Mayonnaise, Secret Chef, Moutarde & Pickles, Béarnaise) ou fraîches (Tartare) avec une conservation minimale de 6 mois
- Conditionnées en seaux de 10 kg (à utiliser avec pompe doseuse) ou en flacons de 1 L

Inspirations





L'ATELIER

Pastrami

Style New York

L'ATELIER

Pastrami

- Poitrine de bœuf (brisket)
- Assaisonnée, cuite à la vapeur et fumée
- Mélange signature : paprika, fenouil, coriandre, poivre noir, graines de moutarde
- Disponible entier (+/-1,5 kg) ou pré-tranché, frais (conservation 56 jours) ou surgelé (730 jours)
- À servir chaud ou froid



Inspirations



Nous pouvons également élaborer du pastrami à partir d'autres races comme l'Angus ou le Wagyu, selon vos envies. Contactez votre 'meatlover'.



L'ATELIER

Bacon de Porc

Poitrine cuite lentement
comme un jambon

L'ATELIER

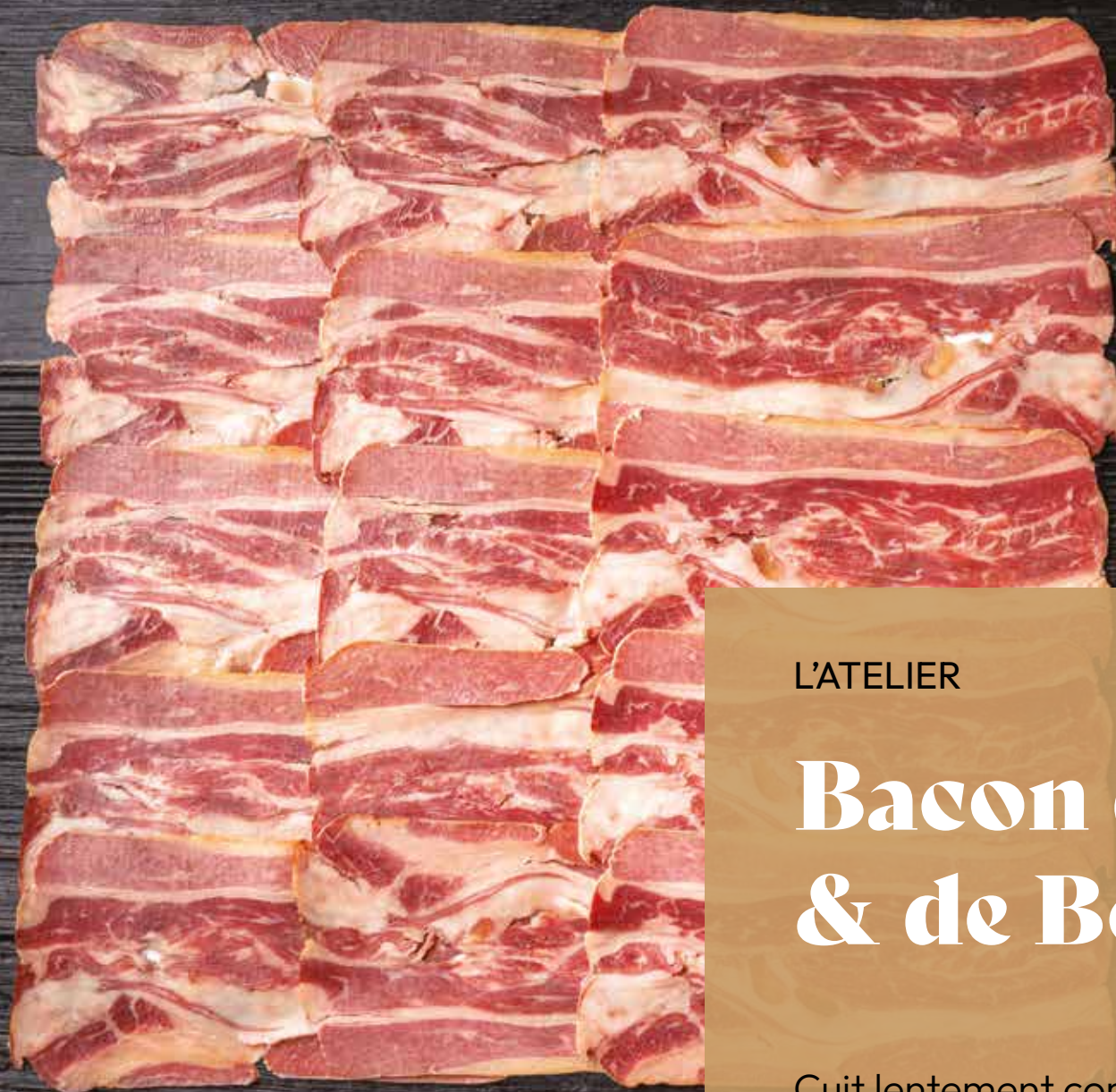
Bacon de Porc

- Poitrine de porc européenne de qualité supérieure
- Cuite lentement comme un jambon et légèrement fumée
- Tendre et riche en saveurs
- Délicieux chaud ou froid, sur des planches de charcuterie, saisi à la poêle ou intégré dans un burger
- Disponible frais en pièce entière (+/-1,5 kg) avec une durée de conservation de 28 jours



Inspirations





L'ATELIER

Bacon de Veau & de Boeuf

Cuit lentement comme un jambon

L'ATELIER

Bacon de Veau & de Bœuf

- 2 alternatives ultra-tendres et savoureuses au bacon classique
- Poitrine cuite lentement comme un jambon
- À servir froid (planches de charcuterie, salades) ou saisi à la poêle (petit-déjeuner, carbonara, ...)
- Frais, disponible en pré-tranché (MAP, conservation 28 jours) ou en pièce entière (+/-1,5 kg, conservation 2 mois)

Inspirations



Bacon de Veau

Veau rosé



Bacon de Bœuf

Race Holstein



L'ATELIER

Pulled Meats

Fraîchement préparées, cuites
lentement et effilochées à la
perfection

L'ATELIER

Pulled Meats

- 3 recettes de viandes effilochées pour ravir vos clients :
 - ✓ Bœuf : avec une touche umami d'ail noir
 - ✓ Poulet : notes chaudes de chilli et épices fumées
 - ✓ Porc : aux mêmes notes délicieuses de chilli et épices fumées
- Emballage écologique et facile à stocker (82% de plastique en moins qu'un emballage standard)
- Prêt à servir, facile à réchauffer au micro-ondes, au bain-marie, au four vapeur ou à la poêle
- Disponible frais (conservation 70 jours) dans des conditionnements faciles à portionner de 500 g et 1800 g

ÉGALEMENT ADAPTÉ AU RETAIL

Le format 500 g constitue une portion familiale idéale de 4 à 5 personnes, facile à réchauffer.

BEEF CLUB 29 élabore également des viandes effilochées sur mesure, adaptées à vos goûts. Contactez votre 'meatlover'.

Inspirations





L'ATELIER

Univers des Ribs

Spécialités de travers de porc & veau

L'ATELIER

Meaty Pork Spare Ribs

- Des travers de porc généreux, avec 4 recettes pour ravir vos clients :
 - ✓ BBQ
 - ✓ À l'asiatique
 - ✓ Piri-Piri
 - ✓ Aigre-doux
- Prêts en quelques minutes, facile à réchauffer au micro-ondes, au bain-marie ou à la poêle à couvert.
- Disponibles surgelés (conservation 365 jours).

Inspirations



Ribfingers de Veau Caramélisés Désossés

- Veau ultra-tendre et désossé pour une praticité optimale
- Recette aigre-douce aux notes savoureuses et subtilement fumées
- Prêts en quelques minutes, facile à réchauffer au micro-ondes, au bain-marie ou à la poêle à couvert
- Très polyvalents : snacks, sur des nachos, loaded fries ou rice bowl
- Disponibles surgelés (durée de conservation 365 jours)





L'ATELIER

Collection Crispy Chicken

Le poulet pané, préparé selon
vos envies

L'ATELIER

Collection Crispy Chicken

- Poulet européen
- Produit entièrement personnalisable avec un choix entre :
 - ✓ 3 découpes, 100% filet : blancs/filets, aiguillettes et bouchées
 - ✓ 3 panures / enrobages : chapelure classique au grain fin, panko de style japonais ou cornflakes
- Un croustillant d'exception à chaque bouchée. Parfait pour burgers, wraps, salades ou plats à partager.
- Disponible surgelé (conservation 365 jours).



Inspirations



BEEF CLUB 29 élabore également des recettes de poulet pané sur mesure, adaptées à vos goûts. Contactez votre 'meatlover'.



**Ravir vos clients,
sublimer vos cartes**

Nos clients sont principalement dans le wholesale,
la restauration, le catering et le retail.

FIER PARTENAIRE DE GRANDS 'MEATLOVERS'
TELS QUE



PRÉSENT EN

Europe, Royaume-Uni, Émirats Arabes Unis,
Qatar, Maroc

Si vous êtes intéressé par les produits BEEF CLUB 29,
discutons de vos besoins et de la meilleure façon
dont nous pouvons accompagner votre activité.

Nous développons des solutions sur mesure
englobant les produits, l'emballage, les délais
de livraison et les cahiers des charges.

CERTIFICATION HALAL DISPONIBLE

Contactez notre équipe de 'meatlovers'

Bart De Pooter

Head of Sales international
& Product Development

☎ +32 475 70 65 04

✉ bart@beefclub29.com

Max Gosschalk

Sales International
Finance & Purchase

☎ +31 6 51 36 74 12

✉ max@beefclub29.com

Jule Gosschalk

Sales, The Netherlands

☎ +31 6 51 36 74 09

✉ jule@beefclub29.com

Claire Bories-Azeau

Sales, UK-Ireland & Marketing

☎ +44 7874 344 523

✉ claire@beefclub29.com

Achille Margetis

Sales, Greece

☎ +32 476 76 03 60

✉ achille@beefclub29.com

Jolien De Pooter

Customer Service Executive

✉ jolien@beefclub29.com

Anne Ludmann

Strategic Business
Development

✉ anne@beefclub29.com

Commandes

✉ orders@beefclub29.com

Comptabilité / Finance

✉ finance@beefclub29.com

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Merci pour votre intérêt !

En savoir plus :

www.beefclub29.com | [@beefclub29.official](https://www.instagram.com/beefclub29)

Laissez-vous inspirer par notre magazine saisonnier
disponible en anglais, néerlandais, français, allemand, italien et grec

Scannez pour l'édition Printemps / Été 26 en français :

