



**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.

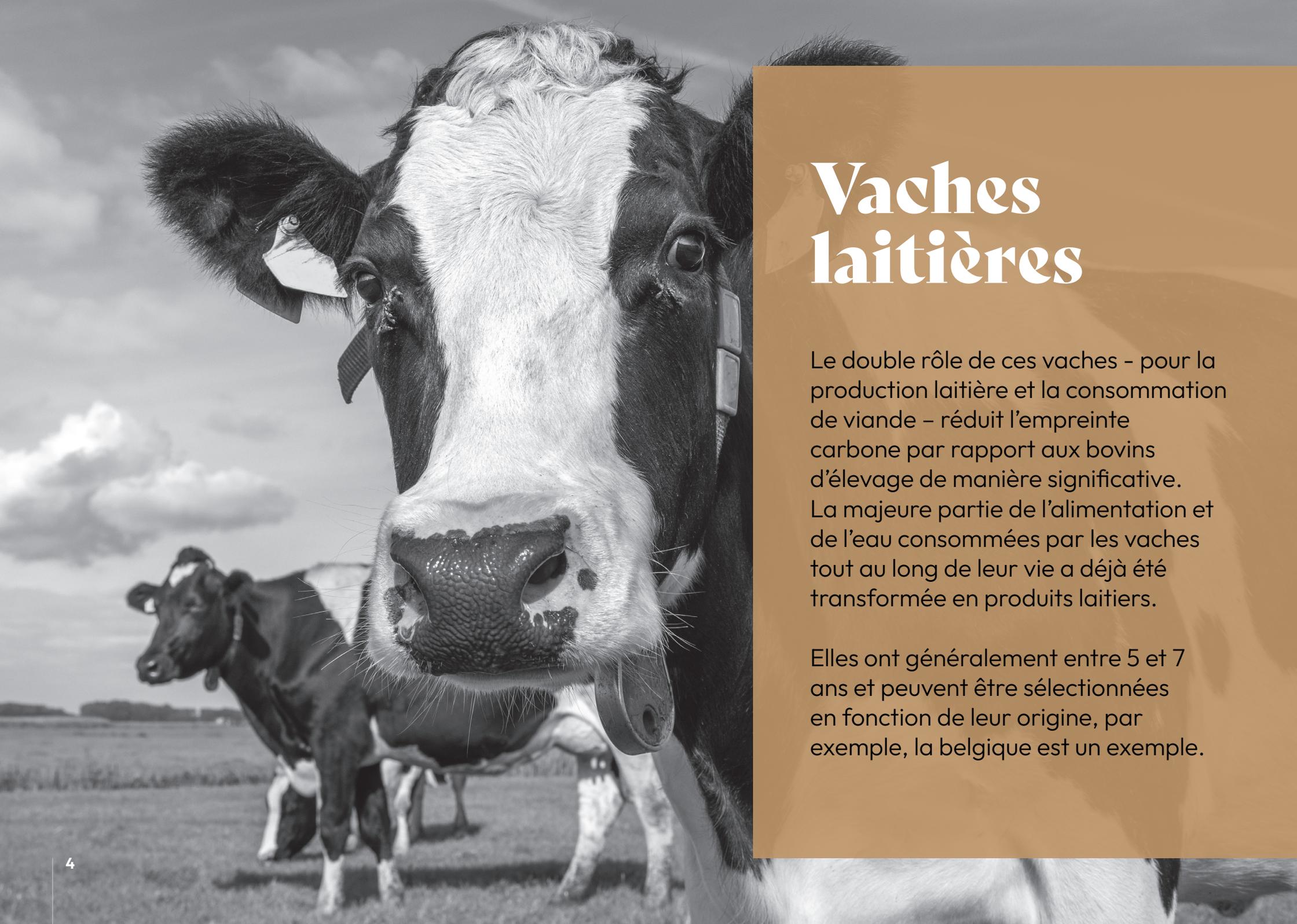
UN MONDE DE SAVEURS & TEXTURES

Bart De Pooter & Jule Gossechalk

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, par exemple, la Belgique est un exemple.

Découpes de bœuf

HOLSTEIN BOEUF FRAIS

DOS

Dos avec os et filet

Dos avec os sans filet

FAUX FILET

Faux filet 6,0+ marbré

Faux filet 7,0+ marbré

Faux filet 7,0+ marbré/portioné

FILET DE BOEUF

Filet de boeuf avec chainette 3,0+ sélectionné

Filet de boeuf avec chainette 3,5+ sélectionné

Tournedos portioné/vacuum

ENTRECÔTE

Entrecôte avec os avec cap

Entrecôte avec os sans cap

Ribeye avec os/ portioné

Entrecôte 4,0+ marbré

Rib eye 3,0+ marbré sans os

Rib eye 2,0+ marbré

Rib eye premium, non marblé

Tomahawk 1 rib vacuum

Tomahawk 5 ribs déballé

T-bone steak small (par boîte surgelée)

T-bone steak porterhouse (par boîte surgelée)

AUTRES DÉCOUPES SUR DEMANDE



Viande maturée

Dry aged

- 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

Résultat du processus de maturation

- Résultat optimal après **4** semaines
- Perd environ **20%** d'humidité
- La viande est plus tendre et juteuse
- La saveur est plus intense et robuste

Découpes de bœuf



RIBEYE CÔTE À L'OS MATURÉ SUR L'OS PENDANT 28 JOURS

DOS

Dos avec os sans filet

Sucade maturée désossée sans os

Picanha maturée 14 jours

FAUX FILET

Faux filet avec os

Faux filet sans os

Faux filet selected avec os

Faux filet selected sans os

Tomahawk 5 ribs déballé

Tomahawk une rib vacuum

RIBEYE

Ribeye avec os

Ribeye sans os

Ribeye selected avec os

Ribeye selected sans os

Ribeye avec vertèbre

Ribeye sans vertèbre

Ribeye avec os portioné

AUTRES DÉCOUPES SUR DEMANDE



Viande maturée

RIBEYE | CÔTE À L'OS

maturé sur l'os pendant 28 jours



Viande maturée

STRIPLOIN | CONTRE FILET

maturé sur l'os pendant 21 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, produites avec soin par Bart De Pooter
- Burgers
- Collection Pulled
- Carpaccio de Vittore 'fumé avec amour'
- Croquettes artisanales
- Pastrami New York style



Burgers

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

Burger collection

BURGERS & MORE

All BC29 Burgers are made from 100% premium quality beef

BC29 Burger de Bœuf 80 gr. (60 pcs per box)

BC29 Burger de Bœuf 100 gr. (on command) (60 pcs per box)

BC29 Burger de Bœuf 120 gr. (45 pcs per box)

BC29 Burger de Bœuf 160 gr. (45 pcs per box)

BC29 Burger de Bœuf 200 gr. (30 pcs per box)

BC29 Smoked Pepper Burger 100 gr. (60 pcs per box)
(on command)

BC29 Smoked Pepper Burger 120 gr. (45 pcs per box)

BC29 Smoked Pepper Burger 150 gr. (45 pcs per box)

BC29 Smoked Pepper Burger 170 gr. (30 pcs per box)

BC29 Smoked Pepper Burger 200 gr. (30 pcs per box)

BC29 Dry Aged Burger

BC29 Dry Aged Burger 160 gr. (40 pcs per box)

BC 29 Kobe Burger de Bœuf 160 gr.

BC29 Angus Burger

Pulled Porc Burger 'bbq style' 120 gr. (72 pcs per box)

Crispy Pulled Porc Burger 'bbq style' 120 gr. (72 pcs per box)

Pulled Burger de Bœuf (spicy me) 120 gr. (72 pcs per box)

Crispy Pulled Burger de Bœuf (spicy me) 120 gr. (72 pcs per box)

Pulled Chicken - Mushroom Burger touch of curry 120 gr. (72 pcs per box)

Crispy Pulled Chicken - Mushroom Burger touch of curry 120 gr. (72 pcs per box)

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



Carpaccio de Vittore

Filet fumé
Servi en carpaccio

FILET FUMÉ SERVI EN CARPACCIO

Carpaccio de Vittore

- 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

Croquettes Artisanales

CROQUETTE AU FROMAGE PAS DE ROUGE

marc of Oud Conynsberg

ÉFFILOCHÉ DE BOEUF - PAS DE ROUGE

figues

ÉFFILOCHÉ DE PORC - PAS DE ROUGE

piment

ÉFFILOCHÉ DE CHAMPIGNONS PLEUROTÉS

échalote - ail

ÉFFILOCHÉ DE POULET - CHAMPIGNONS PLEUROTÉS

curry - ail

PASTRAMI

fenouil - cumin

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

