

BC29

The Meat Loving Magazine

Τεύχος Άνοιξη/Καλοκαίρι '26 εμπνευσμένο από την



BURGERMANIA

Τα αγαπημένα μας patties για το καλοκαίρι

RED TREASURE

Μια δημιουργική προσέγγιση στο carpaccio

A PLACE OF TASTE

Anantara Layan, ατελειώτη ευδαιμονία

Εισαγωγή

Το κρέας ήταν πάντα κάτι περισσότερο από ένα συστατικό· είναι μια κληρονομιά, μια τέχνη, μια ανεξάντλητη πηγή γαστρονομικής έμπνευσης. Το BC29: The Meat Loving Magazine γεννήθηκε από την επιθυμία να μοιραστούμε αυτό το πάθος μαζί σας.

Όταν οι οικογένειες Gosschalk και De Pooter ένωσαν τις δυνάμεις τους για να ξεκινήσουν την περιπέτεια της BEEF CLUB 29, τιμούσαν μια ιστορία που συμβολίζεται από τον αριθμό 29 — ένα σήμα ποιότητας που χαρακτηρίζει την επιχείρηση κρέατος της οικογένειας Gosschalk εδώ και περισσότερο από έναν αιώνα. Όπως και το ίδιο το brand, το περιοδικό BC29 είναι ένα έργο αγάπης της ομάδας «meatlovers» που δημιουργήσαμε. Στόχος μας είναι να σας προσφέρουμε μια συλλογή από ιστορίες, παγκόσμιους προορισμούς και επαγγελματικές τεχνικές που ελπίζουμε να πυροδοτήσουν νέες ιδέες.

Ενώ η BEEF CLUB 29 προσφέρει τη βάση της τεχνογνωσίας και τα καινοτόμα, chef-led προϊόντα για τα οποία είμαστε τόσο περήφανοι, αυτή η έκδοση αφορά έναν ευρύτερο ορίζοντα. Αφορά την κουλτούρα του κρέατος και τις δημιουργικές εμπειρίες γύρω από αυτό.

Το «Your return is our concern» είναι η υπόσχεσή μου εδώ και περισσότερες από τρεις δεκαετίες· παραμένει η καρδιά της BEEF CLUB 29 και πλέον και αυτού του περιοδικού. Ελπίζουμε ότι με κάθε σελίδα που γυρίζετε θα βρίσκετε έναν νέο λόγο να επιστρέψετε στη φωτιά, στο μαχαίρι και στα απίστευτα προϊόντα που μας ενώνουν όλους.

Καλώς ήρθατε στην πρώτη έκδοση του BC29. Απολαύστε το ταξίδι.



Bart de Pooter

Chef 2 αστέρων Michelin, «meatlover» και δημιουργός της BEEF CLUB 29

«Αυτό το περιοδικό σχεδιάστηκε για να είναι ο συνοδοιπόρος σας στην αναζήτηση της αριστείας και της αυθεντικής γεύσης.»



Περιεχόμενα

6

9 πράγματα για την BEEF CLUB 29



8

Οι Συλλογές



14

GET INSPIRED
Δύο Ιστορίες Tartare



12

GET INSPIRED
1, 2, 3, Ready!

16

GET INSPIRED
Burgermania

22

GET INSPIRED
Picnic Club



24

GET INSPIRED
Red Treasure

26

Τι νέο υπάρχει;



28

Ένας Προορισμός Γεύσης



34

The 2+9 Edit



πράγματα για την BEEF CLUB 29

1 ΙΣΤΟΡΙΑ

Η BEEF CLUB 29 είναι μια συλλογικότητα από «meatlovers», εμπνευσμένη από την τεχνογνωσία της οικογένειας Gosschalk στο κρέας και τη γαστρονομική κληρονομιά δύο αστεριών Michelin της οικογένειας De Pooter, με στόχο τη δημιουργία premium και καινοτόμων ειδικότητων κρέατος αφιερωμένων στους επαγγελματίες της φιλοξενίας, του catering και του retail.

Η ιστορία ξεκίνησε στην Ολλανδία πριν από σχεδόν έναν αιώνα, όταν η επιχείρηση κρέατος της οικογένειας Gosschalk έλαβε έναν μοναδικό αριθμό αναγνώρισης: το 29. Τυπωμένος με υπερχρόνια σε κάθε κουτί και συσκευασία, αυτός ο αριθμός έγινε κάτι περισσότερο από μια επικέτα. Έγινε σύμβολο εμπιστοσύνης. Με τα χρόνια εξελίχθηκε σε σύμβολο αδιαπραγμάτευτης ποιότητας, ειλικρινούς εξυπηρέτησης και αφοσίωσης χωρίς όρια.

Χρόνια αργότερα, ο Max και η Jule Gosschalk μαζί με τον Bart και τη Jolien De Pooter ξεκίνησαν την περιπέτεια της BEEF CLUB 29 για να συνεχίσουν αυτή την κληρονομιά, μέσα από αυστηρή επιλογή κρέατος και συνεχή προσήλωση στη γεύση και την τεχνογνωσία.

2 ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΑΣ

Αν ενδιαφέρεστε για τα προϊόντα της BEEF CLUB 29, ας συζητήσουμε τις ανάγκες σας και πώς μπορούμε να υποστηρίξουμε καλύτερα την επιχείρησή σας. Αναπτύσσουμε εξατομικευμένες λύσεις σχεδιασμένες να καλύπτουν προϊόντα, συσκευασίες, χρόνους παράδοσης και προδιαγραφές.

Η εμπειρία μας εκτείνεται από την εξυπηρέτηση μεγάλων χονδρεμπόρων και premium εστιατορίων έως τις μοναδικές εμπειρίες κρέατος για φεστιβάλ ή μεγαλύτερων μενού για θεματικά πάρκα. Μας εμπιστεύονται για την ικανότητά μας να κατανοούμε τις ανάγκες σας τόσο σε επίπεδο ποιότητας πρώτων υλών και αυθεντικών γεύσεων, όσο και σε επίπεδο λειτουργίας, επεκτασιμότητας και εμπορικής αξίας. Η υπερχρόνια των chefs σας, ο χρόνος των ομάδων σας, η αγάπη των πελατών σας.

3 ΔΕΣΜΕΥΣΕΙΣ

Η ποιότητα δεν είναι ποτέ τυχαία· είναι το αποτέλεσμα συνειδητών επιλογών. Επιλέγουμε κρέατα από ευρωπαϊκά γαλακτοπαραγωγικά βοοειδή, κοτόπουλο και εκλεκτά τεμάχια, διασφαλίζοντας ότι κάθε προϊόν ξεκινά από τη σωστή προέλευση και πλήρη ιχνηλασιμότητα. Αυτά μετατρέπονται σε chef-led συνταγές που έχουν αναπτυχθεί από τον Bart De Pooter, όπου η ακρίβεια επιπέδου Michelin συναντά τη συνέπεια μεγάλης κλίμακας. Οι συνεργάτες παραγωγής μας διαθέτουν πιστοποίηση IFS. Προσφέρουμε επίσης πιστοποίηση Halal σε όλες τις σειρές μας, λειτουργώντας υπό την αυστηρή επίβλεψη αναγνωρισμένων φορέων πιστοποίησης Halal και διασφαλίζοντας ότι οι διαδικασίες μας πληρούν τα υψηλότερα διεθνή πρότυπα θρησκευτικών προδιαγραφών και ασφάλειας τροφίμων. Επιδιώκουμε τη χρήση ελαφρύτερων συσκευασιών, όπου αυτό είναι εφικτό, ώστε να μειώνουμε το αποτύπωμά μας. Τελικά, κάθε απόφαση καθοδηγείται από το motto μας: «Your return is our concern.»

4 ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑ

Με έδρα την Ολλανδία και το Βέλγιο, εξυπηρετούμε σήμερα πελάτες στην Ευρώπη, το Ηνωμένο Βασίλειο, το Μαρόκο, τα ΗΑΕ και το Κατάρ. Συνεργαζόμαστε με διεθνείς συνεργάτες που μοιράζονται το ίδιο όραμα και αναζητούν καινοτομία, μοναδικές γεύσεις και υφές. Τα προϊόντα μας διατίθενται σε ψυγμένη ή κατεψυγμένη μορφή, με διάρκεια ζωής σχεδιασμένη ώστε να απλοποιεί τη διαχείριση αποθεμάτων.

5 BART ON THE GO

Η καινοτομία δεν σταματά στις πύλες του εργοστασίου. Ο Bart De Pooter συμμετέχει με πολλούς τρόπους για να υποστηρίξει την ομάδα και τους συνεργάτες μας. Προσφέροντας την εμπειρία τριών δεκαετιών σε επίπεδο Michelin, ταξιδεύει για:

- Menu και product coaching: βελτιστοποίηση των λειτουργιών της κουζίνας σας και της παρουσίασης του κρέατος.
- Bespoke events: ζωντανεύοντας τη signature εμπειρία της BEEF CLUB 29 για εκδηλώσεις υψηλού προφίλ ή ιδιωτικά events.
- PR & Brand support: στρατηγική συνεργασία για να αναδείξετε την ιστορία σας μέσα από το πρίσμα της γαστρονομικής αριστείας.

6 ΟΜΑΔΑ

Έχετε ερωτήσεις; Η ομάδα των «meatlovers» είναι εδώ για εσάς, όπου κι αν βρίσκεστε, προσφέροντας τεχνογνωσία στο κρέας, κορυφαία εξυπηρέτηση, δημιουργικότητα και καινοτομία.

- Bart De Pooter, Head of Sales, International & Product Development: bart@beefclub29.com
- Max Gosschalk, Sales, International, Finance & Purchase: max@beefclub29.com
- Jule Gosschalk, Sales, The Netherlands: jule@beefclub29.com
- Claire Bories-Azeau, Sales, UK-Ireland & Marketing: claire@beefclub29.com
- Roel Pieters, Sales, DACH: roel@beefclub29.com
- Achille Margetis, Sales, Greece: achille@beefclub29.com

7 ΠΕΛΑΤΕΣ

Η BEEF CLUB 29 συνεργάζεται με αξιόπιστους χονδρεμπόρους όπως οι BidFood και Metro, retailers όπως οι Delhaize και Colruyt, εξειδικευμένους κρεοπώλες όπως η Lesage, αλλά και κορυφαία εστιατόρια κρέατος όπως το BeefBar στο Monte-Carlo και η Air France - KLM.

Γίνετε μέλος του meat loving Club μας!

8 ΖΗΣΤΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΑΣ

Η BEEF CLUB 29 συναντά επίσης τους «meatlovers» του κόσμου σε διεθνείς εκθέσεις όπως η FOODEXPO στην Αθήνα, η IFE στο Λονδίνο και η TUTTOFOOD στο Μιλάνο. Ακολουθήστε μας για να δείτε ποιος θα είναι ο επόμενος σταθμός του Club μας!

9 ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ

Η σελίδα μας στο Instagram (@beefclub29.official) βρίσκεται εδώ για να σας εμπνεήσει και να σας ενημερώνει, με meat insights, συνταγές και ενημερώσεις προϊόντων. Στο LinkedIn μοιραζόμαστε όλα τα επιχειρηματικά μας νέα, από εκθέσεις μέχρι νέες συνεργασίες.

Και το περιοδικό BC29 αποτελεί έναν σύνδεσμο με όλους τους υπάρχοντες και νέους «meatlovers», δύο φορές τον χρόνο. Μπορείτε επίσης να επισκέπτεστε τακτικά την ιστοσελίδα μας: www.beefclub29.com.

Vittore



Burgers

Meatlovers & Friends



ΟΙ ΣΥΛΛΟΓΕΣ

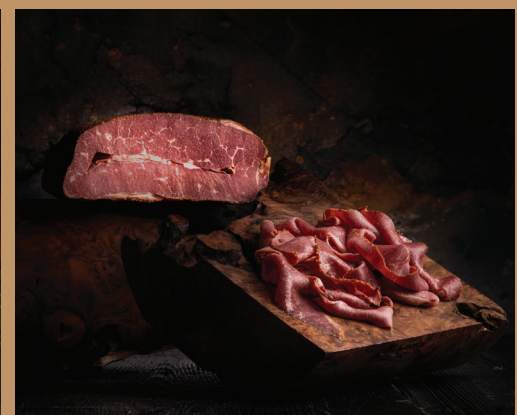
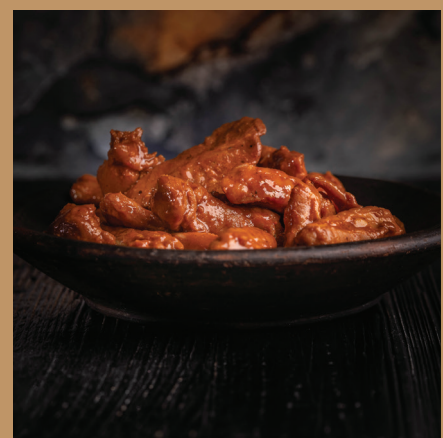




Crispy Chicken



L'Atelier



ές

Η BEEF CLUB 29 φέρνει κοντά το κρέας και τους ανθρώπους για να δημιουργήσει μοναδικές ιστορίες και καινοτόμα προϊόντα για επαγγελματίες της φιλοξενίας, του catering και του retail. Ανακαλύψτε τις τελευταίες συλλογές και νέες αφίξεις στο www.beefclub29.com.

Εμπνευστείτε

Ο ήλιος επιστρέφει και η θερμοκρασία ανεβαίνει: είναι η εποχή για πιάτα που μοιράζονται, υπαίθριες συγκεντρώσεις και έντονες, φρέσκες γεύσεις.

Είτε πρόκειται για lunch σε βεράντα είτε για μια γρήγορη μπουκιά σε φεστιβάλ, το καλοκαιρινό dining βασίζεται στην ισορροπία ανάμεσα σε υψηλής ποιότητας υλικά και μια χαλαρή, ανεπιτήδευτη ενέργεια.

Εξερευνούμε slow-cooked pulled meats που είναι έτοιμα σε λίγα λεπτά, καθώς και την εκλεπτυσμένη, δροσερή κομψότητα των σωστά καρυκευμένων tartares. Αγκαλιάζουμε την κορύφωση της burger season με stacks φτιαγμένα για το grill, μαζί με sophisticated grab-and-go ιδέες ιδανικές για καλάθι πικνίκ ή για ένα πολυσύχναστο καλοκαιρινό event. Τέλος, στρέφουμε την προσοχή μας στη μαρμαρωμένη ομορφιά του carpaccio.

Αυτές οι σελίδες είναι εδώ για να πυροδοτήσουν τη φαντασία σας: αφήστε την εποχή και την τεχνογνωσία του προϊόντος να καθοδηγήσουν το χέρι σας.



GET INSPIRED

1, 2, 3, ... Ready!



Τα pulled meats της BEEF CLUB 29 είναι αυθεντικά, slow-cooked και απίστευτα γευστικά. Η τρυφερή τους υφή προσφέρεται σε ελαφριά συσκευασία — η ιδανική λύση για σύγχρονα μενού — διαθέσιμη σε τρεις συνταγές:

- Beef: με umami πινελιά από μαύρο σκόρδο.
- Chicken: ζεστές, καπνιστές νότες chilli.
- Pork: με τις ίδιες υπέροχες καπνιστές νότες chilli.

500 g • Eco- και storage-friendly συσκευασία • Διάρκεια ζωής 70 ημερών • Έτοιμο για σερβίρισμα (chilled) • Εύκολη προετοιμασία: σε φούρνο μικροκυμάτων (500W), bain-marie, φούρνο ατμού (80°) ή σε τηγάνι με καπάκι.

Χρήσιμο να γνωρίζετε

Η BEEF CLUB 29 δημιουργεί επίσης bespoke pulled meats, προσαρμοσμένα στις γευστικές σας προτιμήσεις. Επικοινωνήστε με τον «meatlover» σας.

Σε μια πολυάσχολη κουζίνα, ο χρόνος είναι ο καλύτερός σας σύμμαχος. Η BEEF CLUB 29 φροντίζει για το slow-cooking και την υφή, ώστε εσείς να αφήνετε τη φαντασία σας ελεύθερη. Δείτε πόσο εύκολα τρία απλά βήματα δημιουργούν ένα signature πιάτο μέσα σε λίγα λεπτά: είτε σερβίρετε loaded tacos, gourmet burgers ή ένα signature sourdough melt, το αποτέλεσμα είναι απολαυστικό κάθε φορά.

1

Επιλέξτε το
MEAT σας

Μοσχάρι



2

Προσθέστε τη
SAUCE σας

Μπάρμπεκιου



3

Προσθέστε το
TOPPING σας

Πράσινη πιπεριά & ρέλις



Κοτόπουλο



Γλυκόξινο



Φρέσκα κρεμμυδάκια
& σουσάμι



Χοιρινό



Μουστάρδα



Κρέμα, ντομάτες, κρεμμύδια
& πράσινη πιπεριά



GET INSPIRED

ΤΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΚΛΑΣΙΚΟ

Ο

Πρωταγωνιστής:
Vittore Flank Steak



Κλασική Bavette d'Aloyau, με τρυφερό και ευέλικτο τελείωμα +/- 1,5 kg • Μαριναρισμένη για 7 ημέρες με βότανα και φυσικό έλαιο • Ψυχρό κάπνισμα στους 32°C • Επιπλέον ωρίμανση 5 ημερών • Διάρκεια ζωής 35 ημέρες (σε ψύξη), 365 ημέρες (κατεψυγμένο).

Η Κοπή:



Οι Δευτεραγωνιστές:

αλμυρή κάπαρη, ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκος μαϊντανός (φύλλα και κοτσάνι), μαγιονέζα.



Δύο Ιστορίες Tartare

Δύο κρέατα, δύο υφές, μία φιλοσοφία: εμπνευστείτε από παραλλαγές tartare με BEEF CLUB 29 Vittore Flank Steak και "New York Style" Pastrami.

Ο ΠΛΟΥΣΙΟΣ ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΗΣ



Πρωταγωνιστής:
Pastrami

Μοσχαρίσιο brisket, παραδοσιακά αργομαγειρεμένο και ελαφρώς καπνισμένο +/- 2 kg • Signature μείγμα από πάπρικα, κόλιανδρο και μάραθο • Τρυφερό και ζουμερό • Διάρκεια ζωής 58 ημέρες (σε ψύξη).



Η Κοπή:

Οι Δευτεραγωνιστές:

τραγανά cornichons, πλατύφυλλος μαϊντανός, λευκό κρεμμύδι, μαγιονέζα με μουστάρδα.

Αναζητάτε ένα premium beef tartare χωρίς κόπο;

Ανακαλύψτε το BEEF CLUB 29 Vittore Tartare:


- Φρεσκοπαρασκευασμένο από Holstein topside.
- Διακριτικά καπνισμένο, ως μέρος της συλλογής Vittore Collection.
- Προκομμένο σε κύβους 5 mm για εμφάνιση χειροποίητου κοψίματος.
- Απαλή, αγνή και εκλεπτυσμένη γεύση, ιδανική για σερβίρισμα κρύο ως ορεκτικό.
- Διάρκεια ζωής 30 ημέρες (σε ψύξη).



GET INSPIRED

Burger *mania*





Είναι επίσημα η εποχή των burgers! Είτε πρόκειται για street food, για μια ανακάλυψη σε φεστιβάλ ή κατευθείαν από το BBQ, τίποτα δεν συγκρίνεται με την πρώτη μπουκιά ενός σωστά φτιαγμένου burger. Και ενώ ένα δημιουργικό topping τραβά πάντα το βλέμμα, η αλήθεια παραμένει: ένα κλασικό burger είναι τόσο καλό όσο και το βοδινό κρέας που περιέχει.

Η διαδικασία ξεκινά με αυστηρή επιλογή κρέατος. Από εκεί και πέρα, όλα αφορούν την άλεση — χρησιμοποιώντας δίσκο τουλάχιστον 4,5 mm για αποτέλεσμα που θυμίζει χειροκομμένη υφή. Αυτό δημιουργεί μια υφή φτιαγμένη για πραγματικούς meat-lovers, δίνοντας στο βοδινό αρκετό χαρακτήρα ώστε να ξεχωρίζει αντί να χάνεται μέσα στο ψωμάκι. Τέλος, για ένα πραγματικά απολαυστικό burger, το μπιφτέκι πρέπει να είναι άψογα καρυκευμένο ώστε να ισορροπεί το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Χρήσιμο να γνωρίζετε

Η επιλογή βοοειδών Holstein δημιουργεί πολύ μικρότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα σε σχέση με τις παραδοσιακές αγέλες βοδινού κρέατος. Αν και αρχικά προορίζονται για γαλακτοπαραγωγή, αυτά τα ζώα μπορούν επίσης να προσφέρουν ποιοτικό κρέας, αποκτώντας έναν δεύτερο σκοπό, ενώ οι πόροι που καταναλώνουν — όπως οι ζωτροφές και το νερό — αξιοποιούνται και από τις δύο βιομηχανίες. Συνήθως εκτρέφονται για πέντε έως επτά χρόνια, προσφέροντας έναν πιο βιώσιμο κύκλο ζωής και έναν βαθύτερο, πιο ώριμο χαρακτήρα σε σχέση με φυλές που εκτρέφονται αποκλειστικά για κρέας. Πρόκειται για μια αποδοτική και συνειδητή επιλογή που προσφέρει τόσο γεύση όσο και υπευθυνότητα.



Χρήσιμο να γνωρίζετε

Η BEEF CLUB 29 δημιουργεί επίσης bespoke burgers, προσαρμοσμένα στις δικές σας γευστικές προτιμήσεις. Επικοινωνήστε με τον «meatlover» σας.



Τα αγαπημένα μας

Φτιαγμένα από 100% βοδινό Holstein και κατεψυγμένες με τη μέθοδο IQF για ανώτερη υφή και ζουμερότητα, αυτές οι συνταγές της BEEF CLUB 29 θα ενθουσιάσουν τους πελάτες σας από την πρώτη μπουκιά.



Smoked Pepper Burger

Αυτό το premium burger παρασκευάζεται από βοοειδή γαλακτοπαραγωγής Holstein με άλεση 4,5 mm και καρυκεύεται με μπαχαρικά Chipotle για μια μοναδική γεύση και εμπειρία: τρυφερό, ζουμερό και ελαφρώς πικάντικο. Ιδανικό για σερβίρισμα medium ή rare. Διαθέσιμο από 100 έως 200 g ανά τεμάχιο.

Dry Aged & Bone Marrow Burger

Αυτό το αριστούργημα γεύσης δημιουργήθηκε από τον chef Bart De Pooter**. Ένας συνδυασμός ωριμασμένου κρέατος, ελαφρώς καπνισμένου κρέατος και μυελού των οστών χαρίζει σε αυτό το μοναδικό burger πλούσια και δυνατή γεύση, διατηρώντας παράλληλα εξαιρετική ζουμερότητα. Αλεσμένο στα 4,8 mm, αποτελεί ένα πραγματικό διαμάντι ανάμεσα στα burgers. Διαθέσιμο από 160 έως 200 g ανά τεμάχιο.



Beef Burger

Παρασκευασμένο από 100% βοδινό Holstein — μια γαλακτοπαραγωγική φυλή γνωστή για τη βελούδινη γεύση του λίπους της και το χαμηλότερο ανθρακικό της αποτύπωμα. Με άλεση 4,5 mm και καρύκευμα μόλις 1% αλάτι για καθαρό γευστικό προφίλ. Διαθέσιμο από 60 έως 200 g ανά τεμάχιο.

Χρήσιμο να γνωρίζετε

Το IQF (Individual Quick Freezing) αποτελεί το χρυσό πρότυπο για τα κατεψυγμένα burgers, εξασφαλίζοντας τόσο ασφάλεια τροφίμων όσο και υψηλή γαστρονομική ποιότητα. Με την ταχεία και ξεχωριστή κατάψυξη κάθε μπιφτεκιού, η διαδικασία παρακάμπτει γρήγορα τη βακτηριακή «επικίνδυνη ζώνη», διατηρώντας παράλληλα την κυτταρική ακεραιότητα του κρέατος ώστε να εγκλωβίζονται οι φυσικοί χυμοί. Το αποτέλεσμα είναι ένα premium μπιφτέκι «cook-from-frozen» που διατηρεί τη gourmet υφή και τη ζουμερή του αίσθηση.



ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ
3 ΛΕΠΤΑ!

Pre-Smashed Perfection

Σχεδιασμένα για τη σύγχρονη κουζίνα, τα pre-smashed patties προσφέρουν την ιδανική ισορροπία ανάμεσα στην υφή και την αποδοτική εξυπηρέτηση.

Φτιαγμένα από 100% βοδινό Holstein, τα BEEF CLUB 29 Pre-Smashed Burgers μπορούν να μαγειρευτούν κατευθείαν από την κατάψυξη και να είναι έτοιμα σε 3 λεπτά, με τέλεια κρούστα Maillard.

Ζουμερά, γεμάτα γεύση, με artisanal εμφάνιση και διαθέσιμα στις 3 signature συνταγές μας: Beef, Smoked Pepper και Dry Aged & Bone Marrow, στα 80 g ανά τεμάχιο (καθώς και σε 2 επιπλέον μεγέθη για το Smoked Pepper Burger, στα 40 g και 120 g).

Περισσότερες Gourmet Επιλογές

The Golden Crunch

Σε κλασικό ψωμάκι: Ψιλοκομμένο μαρούλι | Λεπτοκομμένο αγγούρι | Κόκκινο κρεμμύδι | Gruyère | Μαγιονέζα λεμονιού



The Smoked Ruby

Σε αφράτο brioche ψωμάκι: Ψιλοκομμένο μαρούλι | Φέτες αγγουράκι τουρσί | Καραμελωμένα κρεμμύδια | Raclette | Κρεμώδης μουστάρδα



Περισσότερα στο: www.beefclub29.com.

GET INSPIRED

Picnic Club

Φρέσκες ιδέες για την πρώτη καλοκαιρινή σας έξοδο, με μια ζωντανή συλλογή από χορταστικά, hand-held πιάτα.





PITA – Γίνετε δημιουργικοί

Ζουμερές, τηγανισμένες στο τηγάνι χοντρές φέτες pork belly συνδυασμένες με τραγανό κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα και μυρωδικά κήπου.

Ολοκληρωμένο με αιολί σκόρδου και μυρωδικών.

Με BEEF CLUB 29 Slow Cooked Pork Belly Joint.

Loaded NACHOS – Ιδανικά για μοίρασμα

Ένα τρίο από pulled meats πάνω σε tortillas καλαμποκιού, με γενναιόδωρες φέτες αβοκάντο, ραπανάκι και κόκκινο κρεμμύδι. Ολοκληρωμένο με μαύρες ελιές, ψιλοκομμένες πιπεριές, ντομάτες και κοτσάνι μαιντανού, καθώς και μια κουταλιά κρέμας.

Με BEEF CLUB 29 Pulled Beef, Chicken και Pork.



FLATBREAD – Αναβαθμισμένο

Λεπτοκομμένο βοδινό σε στυλ sashimi πάνω σε πλούσια στρώση παραδοσιακού τζατζικιού με φρέσκο σχινόπρασο, ολοκληρωμένο με ψιλοκομμένες πιπεριές και κρεμμύδι, καθώς και ένα δροσερό concassé από ψιλοκομμένη ντομάτα.

Με BEEF CLUB 29 Vittore Flank Steak.



GET INSPIRED



Red Treasure

Πέρα από τα συμβατικά carpaccios - συχνά υδαρή ή χαμένα μέσα σε μια θάλασσα βαλσαμικού ξιδιού - υπάρχουν ατελείωτες δημιουργικές επιλογές. Παρακάτω προτείνεται μια σύνθεση με φρέσκα προϊόντα από τον κήπο και το pantry, σε διακριτικές πινελιές, γιατί η υπογραφή του πιάτου σας είναι η υψηλή ποιότητα του κρέατος.

Εδώ επιλέγουμε το BEEF CLUB 29 Vittore Loin: ένα «smoke-kissed» centerpiece που προσδίδει μια εκλεπτυσμένη και αξέχαστη ταυτότητα στο μενού σας. Ένα πραγματικό διαμάντι.

Μαριναρισμένο για 14 ημέρες με πατενταρισμένο μείγμα βοτάνων, μπαχαρικών και φυσικών ελαίων, το signature loin της BEEF CLUB 29 υποβάλλεται σε ψυχρή κάπνιση στους 32°C και στη συνέχεια ωριμάζει για επιπλέον 5 ημέρες. Σερβίρεται σε εξαιρετικά λεπτές φέτες ως carpaccio, ορεκτικό ή σε premium sandwich. Διαθέσιμο σε chilled ή frozen μορφή, +/- 1,5 kg. Δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα ή ζέσταμα.



Συνθέστε τον θησαυρό:

- Το διαμάντι: Φέτες carpaccio από Vittore Loin
- Ο κήπος: φύλλα αντίβ και βαλεριάνας, κυβάκια παντζαριού, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι
- Το καρύκευμα: εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- Η πινελιά: blue cheese και καρύδια



Τι νέο υπάρχει;

Ανακαλύψτε τη BEEF CLUB 29 Crispy Chicken Collection. Παρασκευασμένη από ευρωπαϊκό κοτόπουλο, προσφέρει πολλαπλές επιλογές επικάλυψης για μια ακαταμάχητη χρυσαφένια και τραγανή αίσθηση.

- Παραδοσιακή, λεπτοαλεσμένη επικάλυψη.
- Κλασικό ρανκο για premium και ελαφριά νιφάδα ιαπωνικού στυλ.
- Cornflakes για έντονη τραγανότητα.

Και η συλλογή διατίθεται σε 4 διαφορετικές εκδοχές, ώστε να καλύπτει τις ανάγκες της ομάδας σας και τις προτιμήσεις των πελατών σας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον «meatlover» σας.



ΠΟΥΚΕΤ, ΤΑΪΛΑΝΔΗ



Ένας Προορισμός Γεύσης

Anantara Layan: ατελείωτη ευδαιμονία



Το όνομα Anantara προέρχεται από την αρχαία σανσκριτική λέξη που σημαίνει «χωρίς τέλος», μια φιλοσοφία που αποκαλύπτεται από τη στιγμή που κάποιος πατά στις ηλιόλουστες αμμουδιές του Layan Bay στο Πουκέτ της Ταϊλάνδης. Εδώ, σε ένα απομονωμένο σημείο της δυτικής ακτής του Πουκέτ, ο ορίζοντας δεν συναντά απλώς τη θάλασσα· προσκαλεί σε μια διαρκή κατάσταση ανάτασης.

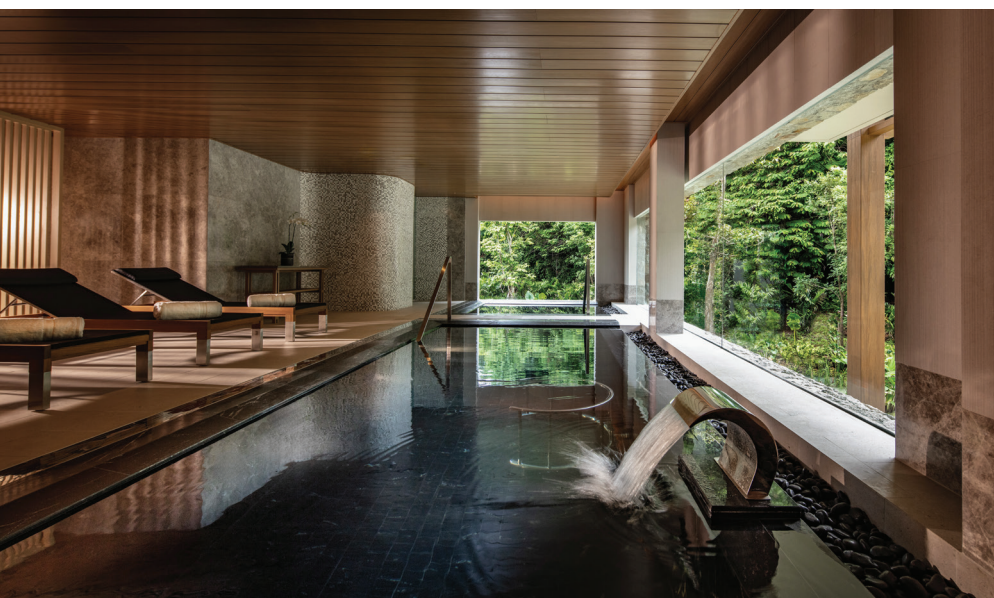
Για τον απαιτητικό ταξιδιώτη, αυτό δεν είναι απλώς ένα resort, αλλά ένα υπόδειγμα τροπικής φιλοξενίας — όπου το άγριο πνεύμα της Ανταμάν συναντά μια εκλεπτυσμένη, σύγχρονη ψυχή.



Ένα ιδιωτικό καταφύγιο

Η καρδιά της εμπειρίας Layan βρίσκεται στη συλλογή από pool villas και residences, σχεδιασμένες ώστε να καταργούν τα όρια ανάμεσα στον εσωτερικό χώρο και την άγρια φύση. Οι Beach Access Pool Villas προσφέρουν μια άμεση, αισθητηριακή σύνδεση με την ακτή, όπου ο ρυθμικός παλμός της παλίρροιας λειτουργεί σαν φυσικός ρυθμός της ημέρας.

Για όσους αναζητούν την κορυφαία εμπειρία του estate, οι Layan Residences by Anantara δεσπόζουν στην καταπράσινη πλαγιά του λόφου. Πρόκειται για εντυπωσιακά αρχιτεκτονικά έργα — καταφύγια πολλών υπνοδωματίων με χώρους διαβίωσης περιτριγυρισμένους από γυάλινους τοίχους και infinity pools που μοιάζουν να χύνονται απευθείας στους τirkουάζ κόλπους από κάτω. Με ειδικούς «Villa Hosts» να φροντίζουν κάθε λεπτομέρεια, η εμπειρία χαρακτηρίζεται από απόλυτη αυτονομία και διακριτική πολυτέλεια.



Το νέο σύνορο της ευεξίας

Πέρα από το παραδοσιακό spa, το resort παρουσιάζει το Layan LIFE, τη δική του wellness φιλοσοφία. Αναπτυγμένο σε δύο ορόφους βιοφιλικού σχεδιασμού, το συγκρότημα γεφυρώνει την παράδοση της αρχαίας ταϊλανδέζικης θεραπευτικής με τη σύγχρονη επιστήμη της μακροζωίας.

Πρόκειται για μια ολιστική εμπειρία που τιμά τα τέσσερα στοιχεία — Γη, Νερό, Αέρα και Φωτιά. Από high-tech διαγνωστικούς ελέγχους σώματος και οξυγονοθεραπεία έως παραδοσιακές βοτανικές κομπρέσες από τους ίδιους τους κήπους του resort, στόχος είναι μια εξατομικευμένη επαναρρύθμιση του εαυτού. Προσφέρει μια γαλήνια, μινιμαλιστική αντίθεση στη δυναμική ενέργεια των κουζινών του resort.

Ένας γαστρονομικός διάλογος φωτιάς και αστεριών

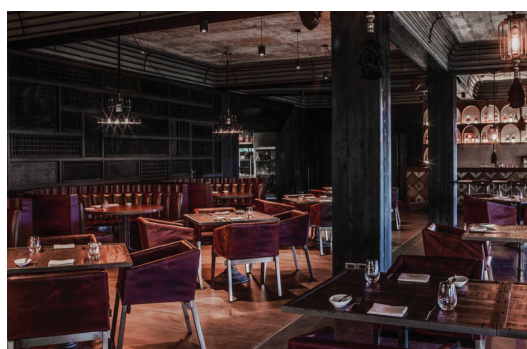
Στο Anantara Layan, η γαστρονομική εμπειρία ορίζεται από μια συναρπαστική δυαδικότητα — έναν διάλογο ανάμεσα στη γήινη ένταση της φωτιάς και την ποιητική απεραντοσύνη του ταϊλανδέζικου ορίζοντα.

Age: η απόλυτη κυριαρχία της φωτιάς

Το signature grill του resort, το Age, είναι ένας χώρος όπου η ακρίβεια συναντά τα εκλεκτότερα cuts. Εδώ, η προσοχή παραμένει απόλυτα προσηλωμένη στην πρώτη ύλη και στην τελειότητα του Jospet grill — ενός εξειδικευμένου φούρνου κάρβουνου που επιτρέπει στους chefs να αξιοποιούν την ακατέρραστη δύναμη της φωτιάς για να δημιουργούν το ιδανικό καπνιστό θωράκισμα (sear). Η αισθητική είναι industrial-chic, με σκούρα ξύλα και εκτενή wine cellar, δημιουργώντας ένα εκλεπτυσμένο καταφύγιο για τους γνώστες της υψής και του καπνού.

Dara: μια ουράνια εμπειρία

Πήρε το όνομά του από την ταϊλανδέζικη λέξη για το «αστέρι» και προσφέρει μια εκλεπτυσμένη αντίθεση στο grill. Ενώ το Age επικεντρώνεται στην ένταση του sear, το Dara εξερευνά τις πολυεπίπεδες πτυχές της ταϊλανδέζικης κληρονομιάς. Πρόκειται για ένα ζωντανό μωσαϊκό από τοπικά μπαχαρικά και βότανα του κήπου, όπου οι παραδοσιακές τεχνικές επαναπροσδιορίζονται με σύγχρονη κομψότητα κάτω από έναν ουρανό γεμάτο αστέρια.



Ενδιαφέρεστε να δημιουργήσετε αξέχαστες γαστρονομικές εμπειρίες για τις ομάδες σας και τους πελάτες σας με τον Bart De Pooter;

Δείτε τη σελίδα 7 / Bart on the Go και επικοινωνήστε μαζί μας:
bart@beefclub29.com

Bart on the go

Στα τέλη Ιανουαρίου, το Age φιλοξένησε κατ' αποκλειστικότητα διήμερο residency, το «Bart De Pooter Journey». Βασισμένη σε μια πρακτική ανταλλαγή τεχνογνωσίας, η συνεργασία ανάμεσα στην culinary team του Age και τον βραβευμένο με Michelin chef οδήγησε σε ένα tasting menu αφιερωμένο στο premium βοδινό κρέας. Από την τεχνική κοπής του κρέατος μέχρι το τελικό καρύκευμα, κάθε πιάτο ανέδειξε έναν αληθινό διαπολιτισμικό διάλογο μέσα από την καθαρότητα των υλικών.

«Η συνεργασία με την ομάδα του Age ήταν μία από τις κορυφαίες στιγμές του ταξιδιού μου. Υπάρχει μια σπάνια ενέργεια σε αυτή την κουζίνα — μια τέλεια ισορροπία ανάμεσα στην τεχνική πειθαρχία και την αυθεντική ταϊλανδέζικη φιλοξενία. Το να δουλέψουμε με μια τόσο αφοσιωμένη ομάδα και να μοιραστούμε τη δική μας προσέγγιση στο βοδινό Holstein μάς επέτρεψε να ξεπεράσουμε τα όρια του grill.» — Bart De Pooter



Υλικά από το Πουκέτ - Τα αγαπημένα των Age x Bart

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ: Συλλέγονται κατά μήκος της ακτής της Ανταμάν και προσφέρουν μια φυσική, αλμυρή τραγανότητα που ισορροπεί τον πλούτο των ωριμασμένων κρεάτων.

ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ: Ένας ζυμωμένος θησαυρός που χρησιμοποιείται στη σύγχρονη ταϊλανδέζικη υψηλή γαστρονομία για τη γλυκιά, umami και βαλσαμική του πολυπλοκότητα.

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΥΔΑΣ: Σε αρκετές από τις bespoke sauces του Bart για το residency, η κρέμα καρύδας αντικαθιστά τα παραδοσιακά γαλακτοκομικά προσφέροντας βελούδινη, τροπική υφή.

ΠΟΜΕΛΟ: Προερχόμενο από τοπικούς σπρωρώνες, οι γλυκόπικρες «πέρλες» εσπεριδοειδών του λειτουργούν ως εκλεπτυσμένο καθαριστικό του ουρανίσκου δίπλα σε ψητό βοδινό κρέας.

The 2+9 Edit



ΚΑΙ SHUN KNIFE DM-0777

«Το μαχαίρι του master chef». Κλασικό Kiritsuke, χειροποίητο στην Ιαπωνία και εξαιρετικά ευέλικτο. Μια limited edition εκδοχή χαρίστηκε στον chef Bart όταν εργαζόταν στην Ιαπωνία. Διαθέσιμο στο www.kai-europe.com

1. MACALLAN A NIGHT ON EARTH

Νότες από shortbread, κανέλα και πορτοκάλι. Όταν οι «meatlovers» γίνονται «whiskylovers».

2. ΟΕΝΟΠΣ ΧΙΝΟΜΑΒΡΟ

Ελληνικό Ξινόμαυρο, minimal intervention. Πολύπλοκες φρουτώδεις νότες, ζουμερό στόμα. Tailor-made για τη Vittore Collection. Περισσότερα στο www.oenopswines.gr

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΙΤΑ

Ένας από τους πρωταγωνιστές του Picnic Club μας. Διαθέσιμη στο www.beefclub29.com

4. AGE, ΡΗΥΚΕΤ

Το γαστρονομικό θέατρο του Anantara στην κορυφή του γκρεμού. Από κρέατα ψημένα στη φωτιά μέχρι sunset cocktails πάνω από τη χρυσή ακτογραμμή του Πουκέτ. Περισσότερα στο www.agerestaurant.com



beefbar
Born in Monte-Carlo



5. BERKEL MANUAL SLICER B3

Μια μαύρη καλλονή πάνω σε βάζο, επιλεγμένη με expertise από τον Max Gosschalk. Κόβει με απόλυτη ακρίβεια τα premium κρέατα της BEEF CLUB 29 σε εμπορικές εκθέσεις από το Άμστερνταμ μέχρι το Μιλάνο.

6. BEEFBAR, MONTE-CARLO

Ένας πιστός φίλος εδώ και χρόνια.

7. ΟΛΛΑΝΔΙΚΟ ΛΕΥΚΟ ANTIB (CHICORY)

Το χρυσό πρότυπο της εκλεπτυσμένης πικράδας και τραγανότητας. Ιδανικό σε συνδυασμό με καρύδια και blue cheese, θα απογειώσει την επόμενη σαλάτα ή το carpaccio σας, όπως φαίνεται στη συνταγή μας «Red Treasure» στη σελίδα 24.

8. BEEF CLUB 29 MATCHBOX

Απαραίτητο για κυριακάτικα BBQs, φωτιές στην παραλία και κεριά αργά τη νύχτα. Μπορείτε να δημιουργήσετε το δικό σας προσωποποιημένο matchbox για celebrations, εταιρικά δώρα ή wedding gifting στο www.imprintnow.com

9. KALIOS OLIVE OIL

Συνδημιουργημένο με τον chef της BEEF CLUB 29, Bart De Pooter. Παράγεται από όσιμη συγκομιδή τον Ιανουάριο/Φεβρουάριο, όταν οι ελιές φτάνουν στο μέγιστο της ωρίμανσής τους, και διαθέτει νότες καρυδιού και βουτύρου. Διαθέσιμο στο www.beefclub29.com

10. GEUZE & LEMONADE COCKTAIL

Μια δροσερή εκδοχή του κλασικού Radler, φτιαγμένη με βελγική μπύρα. Προτείνουμε μια premium Geuze (όπως η σοδειά του 2016 από την 3 Fontainen, διαθέσιμη στο www.3fontainen.be), ολοκληρωμένη με λίγο φρέσκο χυμό λεμονιού και μια πινελιά καστανής ζάχαρης. Γαρνίρετε με φρέσκες φέτες λεμονιού ή lime.



Vittore Carpaccio

Μαριναρισμένο, απαλά καπνισμένο
και ωριμασμένο φιλέτο

Η χαρακτηριστική καρπάτσιο γεύση που χρειάζεστε

Βόειο κρέας Holstein

Έντονη και εκλεπτυσμένη γεύση, λιώνει στο στόμα

Έτοιμο για δημιουργία, χωρίς καμία προεργασία

www.beefclub29.com

