

BC29

The Meat Loving Magazine

Edizione Primavera/Estate 26 ispirata da



BURGERMANIA

I nostri burger preferiti per l'estate

TESORO ROSSO

Un approccio creativo al carpaccio

DESTINAZIONE GUSTO

Anantara Layan, beatitudine infinita

In Apertura

La carne è sempre stata più di un semplice ingrediente; è un'eredità, un mestiere e una fonte costante di scoperta culinaria. BC29: The Meat Loving Magazine è nato dal desiderio di condividere questa passione con voi.

Quando le famiglie Gosschalk e De Pooter hanno unito le forze per dare inizio all'avventura BEEF CLUB 29, abbiamo voluto onorare una storia simboleggiata dal numero 29 – un marchio di qualità che definisce l'attività della carne di Gosschalk da oltre un secolo. Proprio come il marchio stesso, la rivista BC29 è un frutto della passione del team di 'meatlovers' che abbiamo riunito. Il nostro obiettivo è offrirvi una raccolta di storie, destinazioni globali e approfondimenti tecnici che speriamo possano stimolare nuove idee.

Sebbene BEEF CLUB 29 fornisca le fondamenta dell'artigianalità e i prodotti innovativi guidati dagli chef di cui siamo così orgogliosi, questa pubblicazione riguarda un orizzonte più ampio. Riguarda la cultura della carne e le esperienze creative che la circondano.

“Il vostro ritorno è la nostra priorità” è stata la mia promessa per oltre tre decenni; rimane il cuore pulsante di BEEF CLUB 29 e ora di questa rivista. Speriamo che, ad ogni pagina sfogliata, troviate un nuovo motivo per tornare alla fiamma, al coltello e ai prodotti incredibili che ci uniscono tutti.

Benvenuti nella prima edizione di BC29. Buon viaggio.

Bart

Bart De Pooter
Chef 2 stelle Michelin, 'meatlover' e creatore di BEEF CLUB 29

« Questa rivista è concepita per essere la vostra compagna nella ricerca dell'eccellenza e del sapore autentico. »



Sommario

6

9 Cose da Sapere su BEEF CLUB 29



8

Le Collezioni



14

ISPIRAZIONI
Due Storie di Tartare



12

ISPIRAZIONI
1, 2, 3, Pronti!

16

ISPIRAZIONI
Burgermania

22

ISPIRAZIONI
Picnic Club



24

ISPIRAZIONI
Tesoro Rosso

26

Che Novità?



28

Destinazione Gusto



34

La Selezione 2+9



9

Cose da Sapere su BEEF CLUB 29

1 LA NOSTRA STORIA

BEEF CLUB 29 è un collettivo di 'meatlovers' ispirato dall'esperienza nella carne della famiglia Gosschalk e dall'eredità culinaria da due stelle Michelin della famiglia De Pooter, per creare specialità di carne premium e innovative dedicate ai professionisti dei settori dell'ospitalità, del catering e della vendita al dettaglio.

La storia è iniziata nei Paesi Bassi quasi un secolo fa, quando all'azienda di carne della famiglia Gosschalk è stato assegnato un numero di riconoscimento unico: il 29. Stampato con orgoglio su ogni scatola e confezione, quel numero è diventato più di un'etichetta. È diventato un marchio di fiducia. Negli anni, è cresciuto fino a diventare un simbolo di qualità senza compromessi, servizio sincero e lealtà incrollabile.

Anni dopo, Max e Jule Gosschalk insieme a Bart e Jolien De Pooter hanno dato inizio all'avventura BEEF CLUB 29 per portare avanti quell'eredità, attraverso una rigorosa selezione della carne e una costante attenzione al sapore e all'artigianalità.

2 I NOSTRI SERVIZI

Se siete interessati ai prodotti BEEF CLUB 29, discutiamo delle vostre esigenze e di come possiamo supportare al meglio la vostra attività. Sviluppiamo soluzioni su misura che riguardano prodotti, packaging, tempi di consegna e specifiche tecniche.

La nostra esperienza consiste nel creare prodotti ed esperienze uniche, oltre a menu completi dedicati alla carne, per una clientela di intenditori che spazia dai grandi grossisti ai ristoranti di alto livello, fino ai festival o ai parchi a tema. Godiamo di fiducia per la nostra capacità di comprendere le vostre esigenze sia in termini di qualità dell'approvvigionamento e sapori autentici, sia in termini di operazioni, scalabilità e valore commerciale. L'orgoglio dei vostri chef, il tempo dei vostri team, l'amore dei vostri clienti.

3 I NOSTRI IMPEGNI

La qualità non è mai un caso; è il risultato di scelte consapevoli. Selezioniamo carni da bovini da latte europei, pollo e tagli pregiati, assicurando che ogni prodotto inizi con la giusta eredità e una tracciabilità completa. Queste vengono trasformate in ricette guidate dagli chef e sviluppate da Bart De Pooter, dove la precisione degli standard Michelin incontra la costanza su larga scala.

I nostri partner di produzione sono certificati IFS. Offriamo inoltre la certificazione Halal per varie nostre gamme, lavorando sotto la rigorosa supervisione di organismi di certificazione Halal riconosciuti e garantendo che i nostri processi soddisfino i più alti standard globali per la conformità religiosa e la sicurezza alimentare. Ci impegniamo inoltre a utilizzare imballaggi più leggeri ove possibile per ridurre la nostra impronta ambientale. In definitiva, ogni decisione è guidata dal nostro motto: "Il vostro ritorno è la nostra priorità".

4 PRESENZA INTERNAZIONALE

Con sede nei Paesi Bassi e in Belgio, serviamo attualmente clienti in Europa, Regno Unito, Marocco, Emirati Arabi Uniti e Qatar. Lavoriamo con partner internazionali che condividono la nostra visione, alla ricerca di innovazione, sapori e consistenze uniche. I nostri prodotti sono disponibili freschi o surgelati con durate di conservazione pensate per semplificare la gestione del magazzino.

5 BART IN MOVIMENTO

L'innovazione non si ferma ai cancelli della fabbrica. Bart De Pooter è coinvolto in molteplici modi per supportare il nostro team e i nostri partner. Offrendo i suoi tre decenni di esperienza agli standard Michelin, viaggia per:

- Coaching su menu e prodotti: ottimizzazione delle operazioni in cucina e della presentazione della carne.
- Eventi su misura: dare vita all'esperienza distintiva di BEEF CLUB 29 per lanci di alto profilo o funzioni private.
- Supporto PR e Brand: collaborazione strategica per elevare la vostra storia attraverso la lente dell'eccellenza culinaria.

6 IL TEAM

Domande? Il nostro team di 'meatlovers' è qui per voi, ovunque siate, per portare competenza nella carne, creatività, innovazione e un servizio eccellente.

- Bart De Pooter, Resp. Vendite Internazionale & Sviluppo Prodotti : bart@beefclub29.com
- Max Gosschalk, Vendite Internazionale, Finanza & Acquisti : max@beefclub29.com
- Jule Gosschalk, Vendite, Paesi Bassi : jule@beefclub29.com
- Claire Bories-Azeau, Vendite, UK-IE & Marketing : claire@beefclub29.com
- Roel Pieters, Vendite, DACH : roel@beefclub29.com
- Achille Margetis, Vendite, Grecia : achille@beefclub29.com

7 I NOSTRI CLIENTI

BEEF CLUB 29 collabora con grossisti di fiducia come BidFood e Metro, rivenditori come Delhaize e Colruyt, macellai esperti come Lesage e prestigiosi ristoranti di carne come BeefBar a Monte-Carlo e Air France - KLM.

Unisciti al nostro Club di amanti della carne!

8 SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI

BEEF CLUB 29 incontra anche i 'meatlovers' del mondo durante le fiere internazionali come FOODEXPO ad Atene, IFE a Londra o TUTTOFOOD a Milano. Seguici per vedere dove farà tappa il Club la prossima volta!

9 SEGUICI

La nostra pagina Instagram (@beefclub29.official) è qui per ispirare ed educare, con focus sulla carne, ricette e novità sui prodotti. Su LinkedIn condividiamo tutte le nostre novità aziendali, dalle fiere ai nuovi partner.

E la rivista BC29 è un collegamento con tutti i 'meatlovers' attuali e nuovi, due volte all'anno. Potete anche consultare regolarmente il nostro sito web: www.beefclub29.com.

Vittore



Burgers

Meatlovers
& Friends



Le  llezio



Crispy Chicken



L'Atelier



oni

BEEF CLUB 29 unisce la carne e le persone per creare storie uniche e prodotti innovativi per i professionisti dell'ospitalità, del catering e della vendita al dettaglio. Scoprite le ultime collezioni e i nuovi arrivi su www.beefclub29.com.

Lasciatevi Ispirare

Il sole è tornato e le temperature aumentano: questa è la stagione dei piatti da condividere, dei raduni all'aperto e di sapori audaci e freschi.

Che si tratti di un pranzo in terrazza o di uno spuntino a un festival, la cucina estiva si basa sull'equilibrio tra ingredienti di alta qualità e un'energia rilassata e naturale. Guardiamo alle carni sfilacciate cotte lentamente pronte in pochi minuti e alla raffinata e fresca eleganza di tartare ben condite. Accogliamo il picco della stagione dei burger con preparazioni create per la griglia, insieme a sofisticate idee grab-and-go perfette per un cestino da picnic o un vivace evento estivo. Infine, rivolgiamo la nostra attenzione alla bellezza marezzata del carpaccio.

Queste pagine sono qui per stimolare la vostra immaginazione: lasciate che la stagione e l'artigianalità del prodotto guidino la vostra mano.



ISPIRAZIONI

1, 2, 3, ... Pronti!



Le carni sfilacciate BEEF CLUB 29 sono autentiche, cotte lentamente e incredibilmente gustose. La loro consistenza tenera è offerta in un packaging leggero — la soluzione ideale per i menu contemporanei — disponibile in tre ricette:

- Manzo: con un tocco umami di aglio nero.
- Pollo: note di peperoncino calde e affumicate.
- Maiale: con le stesse splendide note di peperoncino affumicato.

500 g • Packaging ecologico e facile da stoccare • 70 giorni di conservazione • Pronto da servire (fresco) • Facile da preparare: nel microonde (500W), a bagnomaria, in forno a vapore (80°) o in padella con coperchio.

Da sapere

BEEF CLUB 29 crea anche carni sfilacciate su misura, personalizzate secondo il vostro gusto. Mettetevi in contatto con il vostro 'meatlover'.

In una cucina frenetica, il tempo è il vostro migliore amico. BEEF CLUB 29 si occupa della cottura lenta e della consistenza, così potete lasciare spazio alla vostra immaginazione. Scoprite come tre semplici passaggi costruiscono un piatto d'autore in pochi minuti: che stiate impiattando tacos farciti, burger gourmet o un "sourdough melt" d'autore, il risultato è delizioso ogni singola volta.

1

Selezionate
la vostra
CARNE

Manzo



2

Aggiungete
la vostra
SALSA

BBQ



3

Aggiungete
il vostro
TOPPING

Peperone Verde & Relish



Pollo



Agrodolce



Cipollotti & Semi di sesamo



Maiale



Senape



Crema, Pomodori, Cipolle
& Peperone Verde



ISPIRAZIONI

IL CLASSICO SETOSO

L'Eroe:
Bavetta Vittore



Classica Bavette d'Aloyau, con una finitura tenera e versatile +/- 1,5 kg • Marinata per 7 giorni con erbe e olio naturale • Affumicata a freddo a 32°C • 5 giorni di frollatura aggiuntiva • 35 giorni di conservazione (fresco), 365 (surgelato).

Il Taglio:



I Ruoli di Supporto:

capperi salati, cipolla rossa tritata finemente, foglie e gambi di prezzemolo fresco, maionese.



Due Storie di Tartare

Due carni, due consistenze, una filosofia: ispirarvi con varianti di tartare utilizzando la Bavetta Vittore e il Pastrami "Stile New York" di BEEF CLUB 29.

IL RIBELLE RICCO



L'Eroe:
Pastrami

Punta di petto di manzo, tradizionalmente cotta lentamente e leggermente affumicata +/- 2 kg • Miscela esclusiva di paprika, coriandolo e finocchio • Tenera e succulenta • 58 giorni di conservazione (fresco).



Il Taglio:

I Ruoli di Supporto:

cetriolini, prezzemolo a foglia liscia, cipolla bianca, maionese alla senape.

Cercate una tartare di manzo premium senza sforzo?

Scoprite la Tartare Vittore BEEF CLUB 29:



- Preparata fresca da fesa di manzo Holstein.
- Delicatamente affumicata, come parte della Collezione Vittore.
- Già tagliata in cubetti da 5 mm per un effetto tagliato al coltello.
- Morbida, pura ed elegante nel sapore, da servire fredda come antipasto.
- 30 giorni di conservazione (fresco).

ISPIRAZIONI

Burger *mania*





È ufficialmente la stagione dei burger! Che si tratti di street food, di una scoperta a un festival o di una grigliata al barbecue, niente è paragonabile al primo morso di un burger fatto a regola d'arte. E sebbene un condimento creativo attiri sempre l'attenzione, la verità resta una sola: un burger classico è buono tanto quanto la carne di manzo che contiene. Il processo inizia con una rigorosa selezione della carne.

Da lì, tutto sta nella macinatura: l'uso di una trafilata da almeno 4,5 mm garantisce una consistenza "tagliata al coltello". Questo crea una consistenza pensata per i veri amanti della carne, dando al manzo abbastanza carattere da emergere anziché perdersi nel pane. Infine, per un burger davvero irresistibile, lo svizzero deve essere perfettamente condito per bilanciare sale e spezie.

Da sapere

Scegliere bovini di razza Holstein garantisce un'impronta ecologica molto più leggera rispetto ai tradizionali allevamenti di carne. Sebbene inizialmente dedicati alla produzione lattiero-casearia, questi animali possono fornire anche carne di qualità, trovando un secondo scopo; ciò significa che le risorse consumate — come mangime e acqua — sono condivise tra entrambi i settori. Tipicamente di età compresa tra i cinque e i sette anni, offrono un ciclo di vita più sostenibile e un carattere più profondo e maturo rispetto alle razze allevate esclusivamente per la carne. È una scelta efficiente e consapevole che soddisfa sia il gusto che la responsabilità. BEEF CLUB 29 crea anche burger su misura, personalizzati secondo i vostri gusti. Contattate il vostro 'meatlover'.



Da sapere

BEEF CLUB 29 crea anche burger su misura, personalizzati secondo i vostri gusti. Contattate il vostro 'meatlover'.



I Nostri Favoriti

Realizzate con burger di manzo Holstein al 100% e poi surgelate IQF per una consistenza e una succosità superiori, queste ricette di BEEF CLUB 29 delizieranno i vostri clienti fin dal primo morso.



Smoked Pepper Burger (Burger al Pepe Affumicato)

Questo burger premium è realizzato con bovini da latte Holstein con una macinatura da 4,5 mm e condito con spezie Chipotle per un gusto e un'esperienza unici: tenero, succoso e delicatamente piccante. Ideale da servire al sangue o a cottura media. Disponibile da 100 a 200 g al pezzo.

Dry Aged & Bone Marrow Burger (Burger di Manzo Frollato e Midollo)

Questo capolavoro di sapore è stato sviluppato dallo chef Bart De Pooter**. Una composizione di carne frollata, carne delicatamente affumicata e midollo osseo conferisce a questo burger unico un sapore ricco e potente, pur rimanendo magnificamente succoso. Macinato a 4,8 mm, è un vero gioiello tra i burger. Disponibile da 160 a 200 g al pezzo.



Beef Burger (Burger di Manzo al Naturale)

Proveniente al 100% da manzo Holstein – una razza da latte nota per il sapore cremoso del suo grasso e per la bassa impronta di carbonio. Caratterizzato da una macinatura da 4,5 mm e condito con solo l'1% di sale per un profilo aromatico puro. Disponibile da 60 a 200 g al pezzo.

Da sapere

L'IQF (Individual Quick Freezing) è lo standard di riferimento per i burger surgelati, garantendo sia la sicurezza alimentare che un'elevata qualità culinaria. Surgelando ogni svizzero separatamente e istantaneamente, il processo supera rapidamente la "zona di pericolo" batterica preservando l'integrità cellulare della carne per sigillare i succhi naturali. Il risultato è un burger premium "pronto da cuocere da surgelato" che mantiene la sua consistenza gourmet e un morso succulento.

La perfezione del “Pre-Smashed”



Progettati per la cucina moderna, i burger pre-smashed offrono il perfetto equilibrio tra consistenza ed efficienza del servizio.

Realizzati al 100% con manzo Holstein, i Pre-Smashed Burger di BEEF CLUB 29 possono essere cucinati direttamente dal congelatore e sono pronti in 3 minuti, con una perfetta crosticina di Maillard.

Succosi, saporiti, con un aspetto artigianale e disponibili nelle nostre 3 ricette d'autore: Manzo, Smoked Pepper e Dry Aged & Bone Marrow, da 80 g al pezzo (con 2 formati aggiuntivi per lo Smoked Pepper Burger, da 40 g e 120 g).

Altre Opzioni Gourmet

The Golden Crunch

In un panino classico: Lattuga tritata | Cetriolo a fette sottili | Cipolla rossa | Gruyère | Maionese al limone



The Smoked Ruby

In un ricco panino brioche: Lattuga tritata | Cetriolini a fette | Cipolle caramellate | Raclette | Senape cremosa



Più informazioni su: www.beefclub29.com.

ISPIRAZIONI

Picnic Club

Idee fresche per le vostre prime gite estive, con una vivace collezione di portate generose da mangiare con le mani.





PITA – Date spazio alla creatività

Succulente fette spesse di pancetta di maiale saltate in padella, abbinare alla croccantezza della cipolla rossa, al pomodoro fresco e alle erbe dell'orto. Completato con un'ajoli all'aglio ed erbe. Con la Pancetta di Maiale a lenta cottura BEEF CLUB 29.

NACHOS farciti – Pronti da condividere

Un trio di carni sfilacciate su tortillas di mais, con generose fette di avocado, ravanella e cipolla rossa. Completato con olive nere, peperoni tritati, pomodori, gambi di prezzemolo e una cucchiata di panna acida. Con i Pulled Meats (sfilacci) di Manzo, Pollo e Maiale BEEF CLUB 29.



FLATBREAD – Raffinato

Manzo affettato in stile sashimi su un generoso strato di tzatziki tradizionale con una spolverata di erba cipollina fresca, guarnito con dadini di peperoni e cipolla e una concassé di pomodoro vivace. Con BEEF CLUB 29 Vittore Bavette.

ISPIRAZIONI



Tesoro Rosso

Oltre i carpacci convenzionali – spesso acquosi o annegati in un mare di aceto balsamico – si nascondono infinite opzioni creative. Di seguito una proposta che utilizza i prodotti freschi dell’orto e della dispensa in tocchi delicati, perché la firma del vostro piatto è l’alta qualità della carne.

Qui selezioniamo il Controfiletto Vittore BEEF CLUB 29: un taglio pregiato delicatamente affumicato che conferisce un’identità sofisticata e memorabile al vostro menu. Un vero gioiello.

Marinato per 14 giorni con una miscela brevettata di erbe, spezie e oli naturali, il Controfiletto d’autore di BEEF CLUB 29 viene poi perfettamente affumicato a freddo a 32°C, prima di 5 giorni di ulteriore frollatura. Le servirete in fette ultra-sottili come carpaccio, antipasto o in un sandwich premium. Disponibile fresca o surgelata, +/- 1,5 kg. Non adatta alla frittura o al riscaldamento.



Componete il tesoro:

- Il gioiello: fette di carpaccio di Controfiletto Vittore
- L’orto: foglie di cicoria e valerianella, dadini di barbabietola, cipollotto tritato
- Il condimento: olio extra-vergine d’oliva
- L’accento: formaggio erborinato e noci



Che Novità ?

Scoprite la Collezione Crispy Chicken di BEEF CLUB 29. Realizzata con pollo europeo, offre molteplici opzioni di panatura per un tocco dorato e croccante irresistibile.

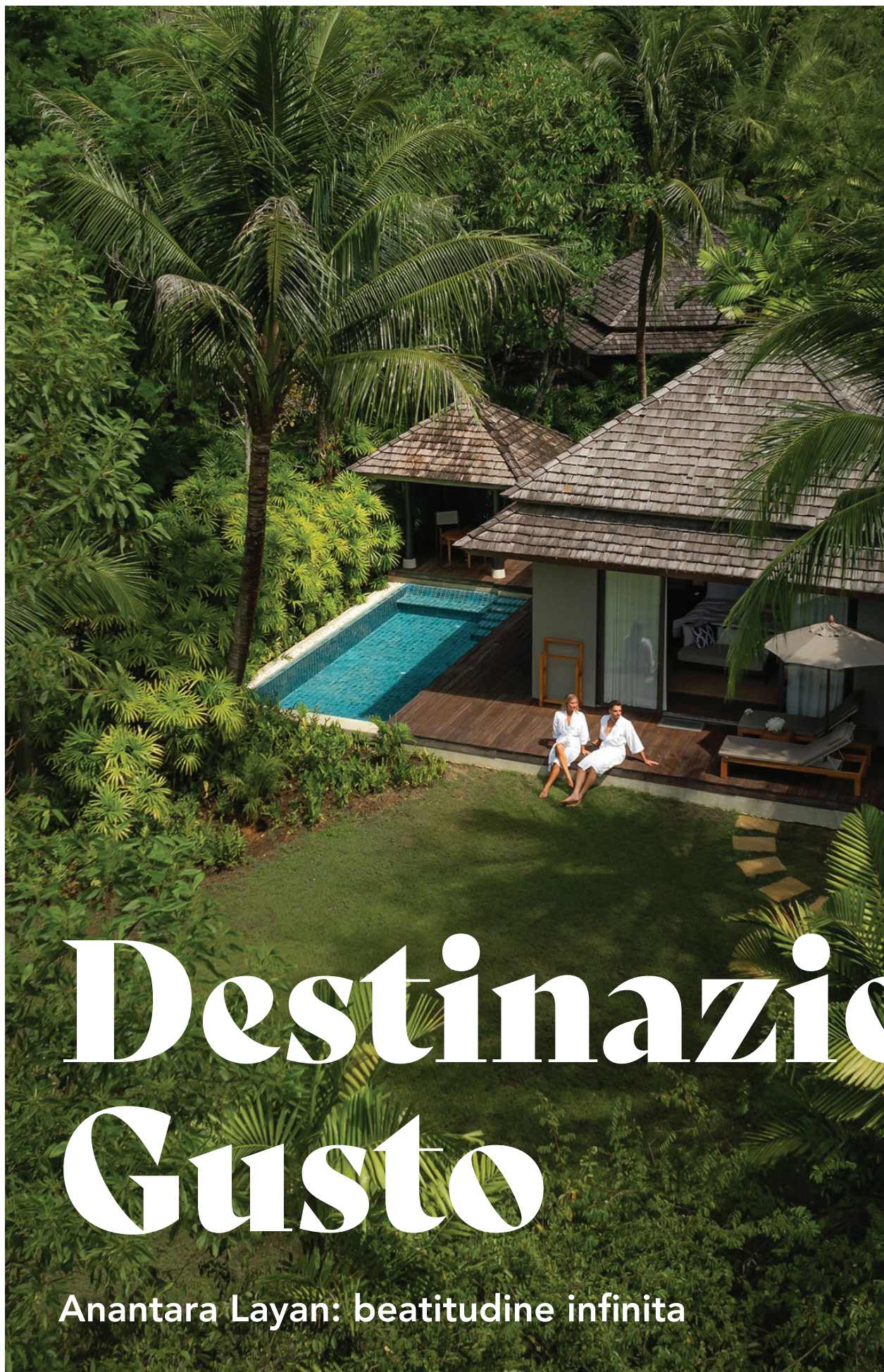
- Impanatura tradizionale, a grana fine.
- Panko classico per una scaglia leggera e premium in stile giapponese.
- Cornflakes per una croccantezza decisa.

E la collezione è disponibile in 4 formati diversi, per adattarsi alle esigenze del vostro team e ai gusti dei vostri clienti.

Per maggiori informazioni, contattate il vostro 'meatlover'.



PHUKET, TAILANDIA



Destinazioni Gusto

Anantara Layan: beatitudine infinita



Il nome Anantara deriva dall'antica parola sanscrita che significa "senza fine", una filosofia che si manifesta nel momento in cui si calpestano le sabbie bianche di Layan Bay a Phuket, in Thailandia. Qui, su un tratto isolato della costa occidentale di Phuket, l'orizzonte non si limita a incontrare il mare; invita a uno stato permanente di aspirazione. Per il viaggiatore esigente, questo non è solo un resort, ma una lezione magistrale di santuario tropicale — dove lo spirito selvaggio delle Andamane incontra un'anima raffinata e contemporanea.



Un santuario privato

Il cuore dell'esperienza Layan risiede nella sua collezione di ville con piscina e residenze, progettate per dissolvere i confini tra l'interno e la natura selvaggia. Le "Beach Access Pool Villas" offrono una connessione tattile con la costa, dove il battito ritmico della marea funge da metronomo naturale per la giornata.

Per chi cerca l'apice della tenuta, le Layan Residences by Anantara si trovano arroccate sulla collina coperta dalla canopea. Si tratta di imponenti prodezze architettoniche — santuari con più camere da letto caratterizzati da spazi abitativi con pareti di vetro e piscine a sfioro che sembrano riversarsi direttamente nelle baie turchesi sottostanti. Con "Villa Host" dedicati che curano ogni dettaglio, l'esperienza è di totale autonomia e lusso discreto.



La nuova frontiera della vitalità

Oltre alla spa tradizionale, il resort ha presentato Layan LIFE, il suo concept di benessere. Sviluppata su due piani dal design biofilico, la struttura colma il divario tra l'antica guarigione thailandese e la moderna scienza della longevità.

Si tratta di un circuito olistico che rispetta i quattro elementi: Terra, Acqua, Vento e Fuoco. Dallo screening corporeo high-tech e l'ossigenoterapia agli impacchi di erbe tradizionali provenienti dai giardini del resort, l'obiettivo è una ricalibrazione su misura del sé. Offre un contrappunto sereno e minimalista al fuoco ad alta energia delle cucine del resort.

Un dialogo culinare tra fuoco e stelle

All'Anantara Layan, l'esperienza gastronomica è definita da un'avvincente dualità — una conversazione tra l'intensità radicata della terra e le altezze poetiche dell'orizzonte thailandese.

Age: la maestria della fiamma

La grigliera d'autore del resort, Age, è un ambiente in cui la precisione incontra i tagli più pregiati. Qui, l'attenzione rimane fermamente rivolta all'ingrediente e alla maestria della griglia Jospier — un forno a carbone specializzato che permette agli chef di sfruttare la potenza pura della fiamma per creare una scottatura affumicata perfetta. L'estetica è industrial-chic, caratterizzata da legni scuri e un'ampia cantina, offrendo un santuario sofisticato per gli intenditori di consistenze e affumicatura.



Dara: un'esperienza celeste

Prendendo il nome dalla parola thailandese che significa “stella”, questo locale offre un raffinato contrasto con la grigliera. Mentre Age si concentra sull'intensità della scottatura, Dara esplora gli intricati strati dell'eredità thailandese. È un vivace arazzo di spezie locali ed erbe coltivate in giardino, dove le tecniche tradizionali sono reimmaginate con eleganza moderna sotto una coltre di stelle.



Desiderate creare esperienze culinarie memorabili per i vostri team e i vostri clienti con Bart De Pooter?

Consultate la pagina 7 / « Bart in movimento » e contattateci: bart@beefclub29.com.

Bart in movimento

A fine gennaio, Age ha ospitato un'esclusiva residenza di due notti, il “Bart De Pooter Journey”. Caratterizzata da uno scambio concreto di competenze, la collaborazione tra il team culinario di Age e lo chef stellato Michelin ha dato vita a un menu degustazione incentrato sul manzo premium. Dalla macelleria tecnica al condimento finale, ogni piatto ha celebrato un vero dialogo interculturale attraverso la lente di ingredienti puri.

“Collaborare con il team di Age è stato un momento culminante del mio viaggio. C'è un'energia rara in questa cucina – un equilibrio perfetto tra disciplina tecnica e genuina ospitalità thailandese. Lavorare con una squadra così dedicata e condividere il nostro approccio al manzo Holstein ci ha permesso di spingere i confini della griglia.”

— Bart De Pooter



Ingredienti di Phuket - I preferiti di Age x Bart

SALICORNIA: Raccolto lungo la costa delle Andamane, offre una croccantezza naturale e salmastra che contrasta la ricchezza delle carni frollate.

AGLIO NERO: Un tesoro fermentato utilizzato nella raffinata cucina thailandese moderna per la sua profondità dolce, umami e simile all'aceto balsamico.

CREMA DI COCCO: In diverse salse personalizzate create da Bart per la residenza, la crema sostituisce i latticini tradizionali per aggiungere una vellutata corposità tropicale.

POMELO: Provenienti dai frutteti locali, le sue "perle" agrumate agrodolci fungono da sofisticato detergente per il palato insieme al manzo alla griglia.

La Selezione 2+9



COLTELLO KAI SHUN DM-0777

“Il coltello dei grandi chef”.
Kiritsuke classico, artigianale
giapponese e versatile.
Un'edizione limitata è stata
regalata allo chef Bart quando
lavorava in Giappone.
Disponibile su
www.kai-europe.com

1. MACALLAN NIGHT ON EARTH

Note di frollini, cannella, arancia.
Quando i 'meatlovers' diventano
'whiskylovers'.

2. OENOPS XINOMAVRAW

Xinomavro greco, intervento minimo.
Note fruttate complesse, succoso
al palato. Creato su misura per la
Collezione Vittore.
Maggiori informazioni su
www.oenopswines.gr

3. PITA GRECA TRADIZIONALE

Una protagonista del nostro
Picnic Club.
Disponibile su www.beefclub29.com

4. AGE, PHUKET

Il teatro culinario di Anantara sulla
cima della scogliera. Dalle carni
grigliate alla fiamma ai cocktail al
tramonto sulla costa dorata di Phuket.
Maggiori informazioni su
www.agerestaurant.com



beefbar
Bart de Monte-Carlo



AFFETTATRICE MANUALE BERKEL B3

Bellezza nera su piedistallo, selezionata con cura da Max Gosschalk. Affetta con precisione le carni premium BEEF CLUB 29 durante le fiere di settore, da Amsterdam a Milano.

5. BEEFBAR, MONTE-CARLO

Un amico fedele da anni.
www.beefbar.com/monaco/

6. INDIVIA BIANCA OLANDESE

L'eccellenza per amaro raffinato e croccantezza. Ideale in abbinamento a noci e formaggi erborinati, impreziosirà la vostra prossima insalata o il vostro carpaccio, come illustrato nella nostra ricetta "Tesoro Rosso" a pagina 24.

7. SCATOLA DI FIAMMIFERI BEEF CLUB 29

Essenziale per i barbecue della domenica, i falò in spiaggia e le candele a tarda notte. È possibile creare la propria scatola di fiammiferi personalizzata per celebrazioni, regali aziendali o matrimoni su www.imprintnow.com

8. OLIO D'OLIVA KALIOS

Co-creato con lo chef di BEEF CLUB 29, Bart De Pooter. Prodotto da un raccolto tardivo nei mesi di gennaio/febbraio, quando le olive raggiungono la piena maturazione, quest'olio presenta note di noce e burro. Disponibile su www.beefclub29.com

9. COCKTAIL GUEUZE E LIMONATA

Una rivisitazione fresca della classica Radler, preparata con birra belga. Sugeriamo una Gueuze premium (come l'annata 2016 di 3 Fonteynen, disponibile su www.3fonteynen.be), completata con una spruzzata di succo di limone fresco e un tocco di zucchero di canna. Guarnire con fette fresche di limone o lime.



Vittore Carpaccio

Controfiletto marinato, delicatamente affumicato e stagionato.

Il tocco d'autore per il Suo carpaccio.

Manzo Holstein

Gusto intenso e raffinato, si scioglie in bocca

Pronto da creare, nessuna preparazione necessaria

www.beefclub29.com

