

BC29

The Meat Loving Magazine

Voorjaar/Zomer '26 editie geïnspireerd door



BURGERMANIA

Onze favoriete burgers
voor de zomer

RED TREASURE

Een creatieve kijk
op carpaccio

A PLACE OF TASTE

Anantara Layan,
oneindig geluk

Voorgerecht

Vlees is altijd meer geweest dan een ingrediënt; het is een erfenis, een ambacht en een constante bron van culinaire ontdekking. BC29: The Meat Loving Magazine is ontstaan uit een verlangen om die passie met u te delen.

Toen de families Gosschalk en De Pooter de krachten bundelden om het BEEF CLUB 29-avontuur aan te gaan, eerden we een geschiedenis gesymboliseerd door het getal 29—een kwaliteitskenmerk dat de vleesactiviteiten van Gosschalk al meer dan een eeuw definieert. Net als het merk zelf is het magazine BC29 het resultaat van de toewijding van het team van ‘meatlovers’ dat we hebben samengesteld. Ons doel is om u een verzameling verhalen, wereldwijde bestemmingen en technische inzichten te bieden waarvan we hopen dat ze nieuwe ideeën zullen aanwakkeren.

Hoewel BEEF CLUB 29 de basis vormt van vakmanschap en de innovatieve, door chefs geleide producten waar we zo trots op zijn, gaat deze publicatie over een bredere horizon. Het gaat over de cultuur van vlees en de creatieve ervaringen eromheen.

“Uw terugkeer is onze eerste zorg” is al meer dan drie decennia mijn belofte; het blijft de hartslag van BEEF CLUB 29 en nu ook van dit magazine. We hopen dat u bij elke pagina die u omslaat, een nieuwe reden vindt om terug te keren naar de vlam, het mes en de ongelooflijke producten die ons allemaal samenbrengen.

Welkom bij de eerste editie van BC29. Geniet van de reis.

Bart

Bart De Pooter

2-sterren Michelin Chef, ‘meatlover’ en bedenker van BEEF CLUB 29

«Dit magazine is ontworpen om uw metgezel te zijn in uw zoektocht naar uitmuntendheid en authentieke smaak.»



Inhoud

6

9 Zaken Over BEEF CLUB 29



8

De Collecties



14

GET INSPIRED
Twee Verhalen over Tartaar



12

GET INSPIRED
1, 2, 3, Klaar!

16

GET INSPIRED
Burgermania

22

**GET INSPIRED
Picnic Club**



24

**GET INSPIRED
Red Treasure**

26

Wat is Nieuw?



28

Een Plek van Smaak



34

De 2+9 Edit



9 Things About BEEF CLUB 29

1 VERHAAL

BEEF CLUB 29 is een collectief van 'meatlovers' geïnspireerd door de vleesexpertise van de familie Gosschalk en het culinaire erfgoed van de familie De Pooter (twee Michelinsterren), om hoogwaardige en innovatieve vleesspecialiteiten te creëren voor professionals in de horeca, catering en retail.

Het verhaal begon bijna een eeuw geleden in Nederland, toen het vleesbedrijf van de familie Gosschalk een uniek erkenningsnummer kreeg: 29. Met trots gestempeld op elke doos en verpakking, werd dat nummer meer dan alleen een label. Het werd een teken van vertrouwen. Door de jaren heen groeide het uit tot een symbool van compromisloze kwaliteit, oprechte service en onwankelbare loyaliteit.

Jaren later zijn Max en Jule Gosschalk samen met Bart en Jolien De Pooter het BEEF CLUB 29-avontuur aangegaan om die erfenis voort te zetten, door middel van een strikte vleesselectie en een constante focus op smaak en vakmanschap.

2 ONZE DIENSTEN

Als u geïnteresseerd bent in de producten van BEEF CLUB 29, laten we dan uw behoeften bespreken en kijken hoe we uw bedrijf het beste kunnen ondersteunen. Wij ontwikkelen oplossingen op maat wat betreft producten, verpakking, levertijden en specificaties.

Onze ervaring varieert van het bedienen van grote groothandels en exclusieve restaurants tot het opbouwen van unieke vleeservaringen voor festivals of uitgebreidere menu's voor pretparken. Wij worden vertrouwd om ons vermogen om uw behoeften te begrijpen, zowel op het gebied van inkoopkwaliteit en authentieke smaken als op het gebied van operatie, schaalbaarheid en commerciële waarde. De trots van uw chefs, de tijd van uw teams, de liefde van uw klanten.

3 COMMITMENTS

Kwaliteit is nooit toeval; het is het resultaat van bewuste keuzes. We selecteren vlees van Europees dubbeldoel melkvee, kip en malse delen, zodat elk product begint met de juiste herkomst. Deze worden getransformeerd in recepten onder leiding van de chef, ontwikkeld door Bart De Pooter, waarbij precisie op Michelin-niveau samenkomt met grootschalige consistentie.

Onze productiepartners zijn IFS-gecertificeerd. Wij bieden Halal-certificering aan voor al onze assortimenten. We streven er ook naar om waar mogelijk lichtere verpakkingen te gebruiken om onze voetafdruk te verkleinen. Uiteindelijk wordt elke beslissing gedreven door ons motto: "Uw terugkeer is onze zorg."

4 WERELDWIJD BEREIK

Gevestigd in Nederland en België bedienen we momenteel klanten in Europa, het VK, Marokko, de VAE en Qatar. We werken samen met gelijkgestemde internationale partners die op zoek zijn naar innovatie, unieke smaken en texturen. Onze producten zijn gekoeld of bevroren beschikbaar met houdbaarheidstermijnen die zijn ontworpen om het voorraadbeheer te vereenvoudigen.

5 BART ON THE GO

Innovatie stopt niet bij de fabriekspoort. Bart De Pooter is op meerdere manieren betrokken om ons team en onze partners te ondersteunen. Met zijn drie decennia aan ervaring op Michelin-niveau reist hij voor:

- Menu- en productcoaching: het optimaliseren van uw keukenactiviteiten en vleespresentatie.
- Evenementen op maat: de kenmerkende BEEF CLUB 29-ervaring tot leven brengen voor spraakmakende lanceringen of privébijeenkomsten.
- PR & merkondersteuning: strategische samenwerking om uw verhaal te versterken door de lens van culinaire uitmuntendheid.

6 TEAM

Heeft u vragen? Ons team van 'meatlovers' staat voor u klaar, waar u ook bent, om vleesexpertise, creativiteit, innovatie en de beste service te bieden.

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

7 PARTNERS

BEEF CLUB 29 werkt samen met vertrouwde groothandels zoals BidFood en Metro, retailers zoals Delhaize en Colruyt, deskundige slagers zoals Lesage en prestigieuze vleesrestaurants zoals BeefBar in Monte-Carlo en Air France - KLM. Word lid van onze meat loving Club!

8 ERVAAR ONZE PRODUCTEN

BEEF CLUB 29 ontmoet ook 'meatlovers' van over de hele wereld tijdens internationale vakbeurzen zoals FOODEXPO in Athene, IFE in Londen of TUTTOFOOD in Milaan. Volg ons om te zien waar de Club de volgende keer stopt!

9 VOLG ONS

Onze Instagram-pagina (@beefclub29.official) is er om te inspireren en te informeren, met inzichten over vlees, recepten en productupdates. Op LinkedIn delen we al ons zakelijke nieuws, van vakbeurzen tot nieuwe partners.

En het magazine BC29 is twee keer per jaar een verbinding met alle bestaande en nieuwe 'meatlovers'. U kunt ook regelmatig onze website bezoeken: www.beefclub29.com.

Vittore



Burgers

Meatlovers & Friends



De Collecti





Crispy Chicken



L'Atelier



es

BEEF CLUB 29 brengt vlees en mensen samen om unieke verhalen en innovatieve producten te creëren voor professionals in de horeca, catering en retail. Ontdek de nieuwste collecties en nieuwe aanwinsten op www.beefclub29.com.

Laat u inspireren

**De zon is terug en de temperatuur stijgt:
dit is het seizoen voor gedeelde gerechten,
buitenbijeenkomsten en krachtige, frisse smaken.**

Of het nu gaat om een lunch op het terras of een hapje op een festival, zomers tafelen draait om de balans tussen hoogwaardige ingrediënten en een ontspannen, moeiteloze energie.

We kijken naar langzaam gegaard 'pulled' vlees dat in enkele minuten klaar is, en de verfijnde, koele elegantie van handmatig gekruide tartaar. We omarmen het hoogtepunt van het burgerseizoen met creaties die klaar zijn voor de grill, naast verfijnde 'grab-and-go' ideeën die perfect zijn voor een picknickmand of een druk zomerevenement. Ten slotte richten we onze aandacht op de gemarmerde schoonheid van carpaccio.

Deze pagina's zijn er om uw verbeelding te prikkelen: laat het seizoen en het vakmanschap van het product uw hand leiden.



GET INSPIRED

1, 2, 3, ... Klaar!



Het 'pulled' vlees van BEEF CLUB 29 is authentiek, langzaam gegaard en ongelooflijk smakelijk. De malse textuur wordt geleverd in een lichte verpakking—de ideale oplossing voor hedendaagse menu's—beschikbaar in drie recepten:

- Beef: met een umami-touch van zwarte knoflook.
- Kip: warme, rokerige chilitoetsen.
- Varkensvlees: met diezelfde heerlijke rokerige chilitoetsen.

500 g • Eco- en opslagvriendelijke verpakking • 90 dagen houdbaarheid • Klaar om te serveren • Eenvoudig te bereiden: in de magnetron (500W), bain-marie, stoomoven (80°) of in de pan met deksel.

Goed om te weten

BEEF CLUB 29 maakt ook 'pulled' vlees op maat, afgestemd op uw smaak. Neem contact op met uw 'meatlover'.

In een drukke keuken is tijd je beste vriend. BEEF CLUB 29 zorgt voor het langzame garen en de textuur, zodat u uw verbeelding de vrije loop kunt laten. Zie hoe eenvoudig drie stappen in enkele minuten een kenmerkend gerecht opbouwen: of u nu goedgevulde taco's, gourmetburgers of een kenmerkende 'sourdough melt' serveert, het resultaat is elke keer weer heerlijk.

1

Selecteer uw
VLEES

Rund



Kip



Varken



2

Voeg uw
SAUS toe

BBQ



Zoetzuur



Mosterd



3

Voeg uw
TOPPING toe

Groene paprika & Relish



Bosui & Sesamzaad



Room, Tomaten,
Uien & Groene paprika



GET INSPIRED

DE LEVENDIGE KLASSIEKER

De Held:
Vittore Flank Steak



Klassieke Bavette d'Aloyau, met een malse, veelzijdige afwerking +/- 1,5 kg • 7 dagen gemarineerd met kruiden en natuurlijke olie • Koud gerookt op 32°C • 5 dagen extra rijping • 35 dagen houdbaarheid (gekoeld), 365 (bevroren).

De Snit:



De Bijrollen:

zoute kappertjes, fijngesneden rode ui, verse peterselieblaadjes en -steeltjes, mayonaise.



Twee Verhalen over Tartaar

DE RIJKE REBEL



De Held:
Pastrami

Runderborst (beef brisket), traditioneel langzaam gegaard en licht gerookt +/- 2 kg • Kenmerkende mix van paprika, koriander en venkel • Mals en sappig • 58 dagen houdbaarheid (gekoeld).



De Snit:

De Bijrollen:

cornichons, bladpeterselle, witte ui, mosterdmayonaise.

Op zoek naar een moeiteloze, hoogwaardige rundertartaar?

Ontdek BEEF CLUB 29 Vittore Tartare:

- Vers bereid van Holstein bovenbil.
- Verfijnd gerookt, als onderdeel van de Vittore-collectie.
- Vooraf gesneden in blokjes van 5 mm voor een handgesneden afwerking.
- Zacht, puur en elegant van smaak, koud te serveren als voorgerecht.
- 30 dagen houdbaarheid (gekoeld).



GET INSPIRED

Burger *mania*





Het is officieel burgerseizoen!

Of het nu gaat om streetfood, een ontdekking op een festival of vers van de BBQ, er gaat niets boven de eerste hap van een goed gemaakte burger. En hoewel een creatieve topping altijd de aandacht trekt, blijft de waarheid: een klassieke burger is slechts zo goed als het rundvlees dat erin zit.

Het proces begint met een strikte vleesselectie. Van daaruit draait het om de maling—het gebruik van een plaat van minimaal 4,5 mm voor een handgesneden afwerking. Dit creëert een textuur gebouwd voor echte vleesliefhebbers, waardoor het rundvlees genoeg karakter krijgt om op te vallen in plaats van verloren te gaan in het broodje. Ten slotte moet de burger voor een echt onweerstaanbaar resultaat perfect gekruid zijn om zout en specerijen in balans te brengen.

Goed om te weten

Het kiezen voor Holstein-vee zorgt voor een veel kleinere voetafdruk dan traditionele vleeskuddes. Hoewel deze dieren in eerste instantie worden gehouden voor de zuivelproductie, krijgt hun leven een tweede doel door de levering van kwaliteitsvlees. Dit betekent dat de middelen die zij consumeren — zoals voer en water — worden gedeeld over beide industrieën. Met een leeftijd die doorgaans tussen de vijf en zeven jaar ligt, bieden ze een duurzamere levenscyclus en een dieper, rijper karakter dan rassen die uitsluitend voor het vlees worden gefokt. Het is een efficiënte, bewuste keuze die resultaat levert op het gebied van zowel smaak als verantwoordelijkheid.



Goed om te weten

BEEF CLUB 29 maakt ook burgers op maat, afgestemd op uw smaak. Neem contact op met uw 'meatlover'.



Onze Favorieten

Gemaakt van 100% Holstein rundvleesburgers en vervolgens IQF-ingevozen voor een superieure textuur en sappigheid; deze recepten van BEEF CLUB 29 zullen uw klanten vanaf de eerste hap verrassen.



Smoked Pepper Burger

Deze hoogwaardige burger is gemaakt van Holstein melkvee met een maling van 4,5 mm en gekruid met Chipotle-specerijen voor een unieke smaak en ervaring: mals, sappig en mild pittig. Ideaal om medium of rare te serveren. Beschikbaar van 100 tot 200 g per stuk.

Dry Aged & Bone Marrow Burger

Dit meesterwerk van smaak is ontwikkeld door chef Bart De Pooter**. Een compositie van gerijpt vlees, zacht gerookt vlees en beenmerg geeft deze unieke burger een rijke en krachtige smaak terwijl hij heerlijk sappig blijft. Gemalen op 4,8 mm; dit is een echt juweeltje onder de burgers. Beschikbaar van 160 tot 200 g per stuk.



Beef Burger

Afkomstig van 100% Holstein rundvlees – een hoogwaardig dubbeldoelras dat bekend staat om zijn superieure marmering en een lagere ecologische voetafdruk. Voorzien van een maling van 4,5 mm en gekruid met slechts 1% zout voor een puur smaakprofiel. Beschikbaar van 60 tot 200 g per stuk.

Good to know

IQF (Individual Quick Freezing) is de gouden standaard voor bevroren burgers en presteert beter dan volumineus “blokvriezen” op het gebied van zowel smaak als veiligheid. Door de burgers afzonderlijk flits-in te vriezen, passeert het proces snel de bacteriële “gevarenzone” terwijl cellulaire schade wordt voorkomen om natuurlijke sappen vast te houden. Het resultaat is een hoogwaardige burger die “vanuit de vriezer” kan worden bereid en zijn gourmettextuur en sappige beet behoudt.

Pre-Smashed Perfectie

KIAAR IN
3 MIN!



Ontworpen voor de moderne keuken bieden 'pre-smashed' burgers de perfecte balans tussen textuur en efficiënte service.

Gemaakt van 100% Holstein rundvlees kunnen de BEEF CLUB 29 Pre-Smashed Burgers direct vanuit de vriezer worden bereid en zijn ze klaar in 3 minuten, met een perfecte Maillard-korst.

Sappig, smaakvol, met een ambachtelijke uitstraling en beschikbaar in onze 3 kenmerkende recepten: Beef, Smoked Pepper en Dry Aged & Bone Marrow, 80 g per stuk (en 2 extra maten voor de Smoked Pepper Burger, van 40 g en 120 g). Ook beschikbaar met Halal rundvlees.

Meer Gourmet Opties

The Golden Crunch



Op het broodje:

Gesneden sla
Fijngesneden komkommer
Rode ui
Gruyère
Mosterdmayonaise

The Velvet Glaze



Op het broodje:

Sesamzaad-topping
Gesneden ui
Verse peterseliestengel
Mosterd

The Heritage Crisp



Op het broodje:

Vers geraspte wortel, biet,
rode kool en bleekselderij
Peterseliestengel
Gerijpte cheddar

GET INSPIRED

Picnic Club

Frisse ideeën voor uw eerste zomerse uitstapje, met een levendige collectie royale gerechten die u uit de hand kunt eten.





PITA – Wees creatief

Sappige, in de pan gebakken dikke plakken varkensbuik gecombineerd met knapperige rode ui, verse tomaat en tuinkruiden. Afgewerkt met een knoflook- en kruidenāoli.

Met de BEEF CLUB 29 Slow Cooked Pork Belly Joint.

Loaded NACHOS – Klaar om te delen

Een trio van ‘pulled’ vlees over maïstortilla’s, royale plakjes avocado, radijs en rode ui. Afgewerkt met zwarte olijven, gesneden paprika, tomaten en peterseliestengel, en een toef room.

Met BEEF CLUB 29 Pulled Beef, Chicken en Pork.



FLATBREAD – Verfijnd

Als sashimi gesneden rundvlees over een royale laag traditionele tzatziki met een snuffje verse bieslook, getopt met fijnggehakte paprika en ui, en een frisse tomatenconccassé.

Met BEEF CLUB 29 Vittore Flank Steak.

GET INSPIRED



Red Treasure

A vertical image on the left side of the page showing a close-up of a marble surface with green and white veining. A white plate is partially visible on the left edge.

Voorbij de conventionele carpaccio's - vaak waterig of verdrinkend in een zee van balsamico-azijn - liggen eindeloze creatieve mogelijkheden. Hieronder vindt u een suggestie waarbij verse producten uit de tuin en de voorraadkast met subtiele toetsen worden gebruikt, want het kenmerk van uw gerecht is de hoge kwaliteit van uw vlees.

Hier selecteren we BEEF CLUB 29 Vittore Loin: een 'door rook gekust' pronkstuk dat uw menu een verfijnde en gedenkwaardige identiteit geeft. Een echt juweeltje.

Gedurende 14 dagen gemarineerd met een gepatenteerde mix van kruiden, specerijen en natuurlijke oliën, wordt de kenmerkende lende van BEEF CLUB 29 vervolgens perfect koud gerookt op 32°C, gevolgd door 5 dagen extra rijping. U serveert het in flinterdunne plakjes als carpaccio, voorgerecht of in een luxe sandwich. Gekoeld of bevroren beschikbaar, +/- 1,5 kg. Niet geschikt om te bakken of te verwarmen.



Stel de schat samen:

- Het juweel: Carpaccioplakjes van Vittore Loin
- De tuin: blaadjes witlof en veldsla, bietjes in blokjes, gesneden bosui
- De kruidenrij: extra vierge olijfolie
- Het accent: blauwe kaas en walnoten



Wat is Nieuw?

Ontdek de BEEF CLUB 29 Crispy Chicken Collection. Afkomstig van Europese kip, biedt het meerdere paneeropties voor een onweerstaanbare gouden en knapperige toets.

- Traditionele, fijn gemalen coating.
- Klassieke panko voor een hoogwaardige en lichte flake in Japanse stijl.
- Cornflakes voor de krachtige crunch.

En de collectie is er in 4 verschillende looks, passend bij de behoeften van uw team en de smaak van uw klanten.

Neem voor meer informatie contact op met uw 'meatlover'.



PHUKET, THAILAND



Een plek van SMA

Anantara Layan: oneindig geluk



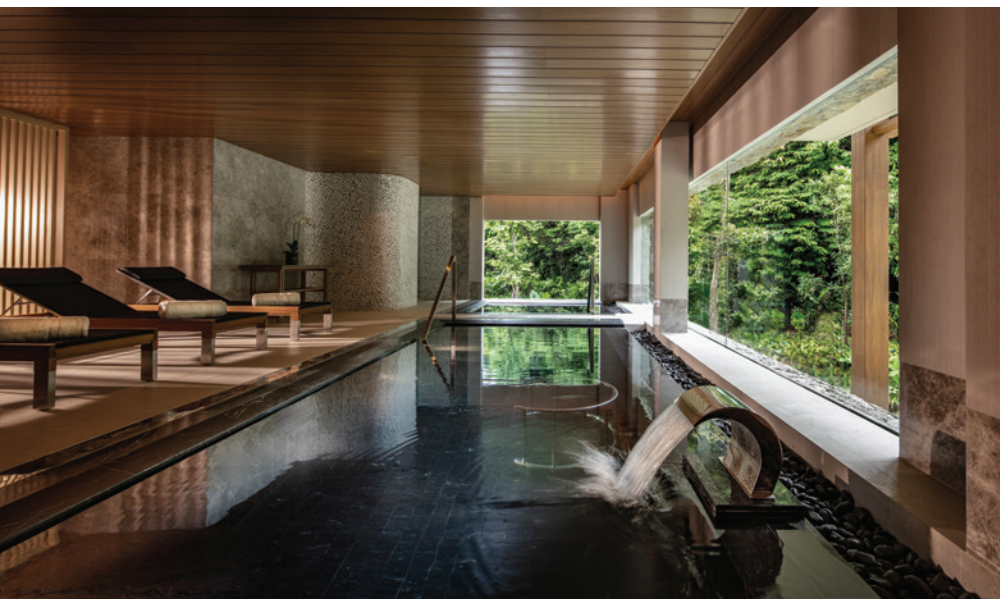
De naam Anantara is afgeleid van het oude Sanskrietwoord voor ‘zonder einde’, een filosofie die zich manifesteert zodra men voet zet op het door de zon gebleekte zand van Layan Bay in Phuket, Thailand. Hier, op een afgelegen stuk van de westkust van Phuket, ontmoet de horizon niet alleen de zee; het nodigt uit tot een permanente staat van verlangen. Voor de veeleisende reiziger is dit niet zomaar een resort, maar een masterclass in tropische toevluchtsoorden – waar de ruige geest van de Andaman een verfijnde, eigentijdse ziel ontmoet.



Een privé-toevluchtsoord

Het hart van de Layan-ervaring ligt in de collectie poolvilla's en residenties, ontworpen om de grenzen tussen het interieur en de natuur te laten vervagen. De Beach Access Pool Villas bieden een tastbare verbinding met de kust, waar de ritmische hartslag van het getij dient als een natuurlijke metronoom voor de dag.

Voor wie op zoek is naar het toppunt van het landgoed, liggen de Layan Residences by Anantara hoog op de heuvel begroeid met bladerdak. Dit zijn uitgestrekte architectonische hoogstandjes – toevluchtsoorden met meerdere slaapkamers, woonruimtes met glazen wanden en infinity pools die direct lijken over te vloeien in de turquoise baaien beneden. Met toegewijde “Villa Hosts” die op elk detail letten, is de ervaring er een van totale autonomie en ingetogen luxe.



De nieuwe grens van vitaliteit

Naast de traditionele spa heeft het resort Layan LIFE onthuld, zijn wellnessconcept. Verspreid over twee verdiepingen van biofiel ontwerp overbruggt de faciliteit de kloof tussen oude Thaise geneeskunst en moderne wetenschap over een lang leven.

Het is een holistisch traject dat de vier elementen respecteert - Aarde, Water, Wind en Vuur. Van high-tech bodyscreening en zuurstoftherapie tot traditionele kruidencompressen uit de eigen tuinen van het resort; het doel is een persoonlijke herkalibratie van jezelf. Het biedt een sereen, minimalistisch tegenwicht voor het energieke vuur van de keukens van het resort.

Een culinaire dialoog van vuur en sterren

Bij Anantara Layan wordt de gastronomische ervaring gedefinieerd door een meeslepende dualiteit: een gesprek tussen de geaarde intensiteit van de aarde en de poëtische hoogten van de Thaise horizon.

Age: de beheersing van de vlam

De kenmerkende grill van het resort, Age, is een omgeving waar precisie en de beste stukken vlees elkaar ontmoeten. Hier blijft de focus onomwonden liggen op het ingrediënt en de beheersing van de Jospier grill—een gespecialiseerde houtskooloven waarmee chefs de ruwe kracht van de vlam kunnen benutten om een perfecte, rokerige schroeïing te creëren. De esthetiek is industrieel-chic, met donker hout en een uitgebreide wijnkelder, en biedt een verfijnd toevluchtsoord voor de kenner van textuur en rook.



Dara: een hemelse ervaring

Als Age het vuur van de aarde is, dan is Dara Cuisine het licht van de hemel. Vernoemd naar het Thaise woord voor “ster”, biedt deze locatie een verfijnd contrast met de grill. Terwijl Age zich richt op de intensiteit van het schroeien, verkent Dara de ingewikkelde lagen van het Thaise erfgoed. Het is een levendig wandtapijt van lokale specerijen en kruiden uit eigen tuin, waar traditionele technieken opnieuw worden vormgegeven met moderne elegantie onder een hemel vol sterren.



Geïnteresseerd in het creëren van gedenkwaardige voedselervaringen voor uw teams en uw klanten met Bart De Pooter?

Bekijk pagina 7 / “Bart on the go” en neem contact op: bart@beefclub29.com.

Bart on the go

Eind januari was Age de locatie van een exclusief verblijf van twee nachten, de ‘Bart De Pooter Journey’. Gekenmerkt door een praktische uitwisseling van expertise, resulteerde de samenwerking tussen Bart en de Anantara-teams in een proefmenu rondom hoogwaardig rundvlees. Van het technische slagerswerk tot de uiteindelijke kruiding; elk gerecht was een viering van een ware interculturele dialoog tussen Europese en Andaman-invloeden.”

“Samenwerken met het team van Age was een hoogtepunt van mijn reis. Er hangt een zeldzame energie in deze keuken - een perfecte balans tussen technische discipline en oprechte Thaise gastvrijheid. Om met zo'n toegewijde ploeg te werken in deze adembenemende kustomgeving stelde ons in staat om de grenzen van de grill te verleggen en iets werkelijk memorabels te creëren voor onze gasten.” - Bart De Pooter



Phuket ingrediënten - Age x Bart's favorieten

ZEEKRAAL: vaak te vinden in de Thaise kustregio's; geeft een natuurlijke, ziltige crunch aan een zalmgerecht of een Thaise twist aan uw chimichurri (meng het met uw bosui, limoensap en olie, extra zout is niet nodig).

ZWARTE KNOFLOOK: hoewel oorspronkelijk uit Korea, wordt het veel gebruikt in de moderne Thaise 'fine dining' vanwege zijn zoete, umami, balsamico-achtige diepte.

KOKOSROOM: Phuket is beroemd om zijn geurige, zoete kokosnoten. Gebruikt als rijke, vette basis voor een dahl; de room vervangt traditionele zuivel.

POMELO: inheems in Zuidoost-Azië; het heeft een zoeter, minder zuur profiel dan grapefruit. De bitterzoete citrus-"parels" fungeren als een verfijnde smaakverfrisser die de rijkdom van gerookt en gerijpt vlees doorbreekt.

The 2+9 Edit



KAI SHUN KNIFE DM-0777

"Het mes van de meesterchef".
Klassieke Kiritsuke, handgemaakt
in Japan en veelzijdig. Een
gelimiteerde editie werd aan chef
Bart geschonken toen hij in Japan
werkte.

Beschikbaar op
www.kai-europe.com

1. MACALLAN NIGHT ON EARTH

Noten van zandgebak, kaneel,
sinaasappel. Wanneer 'meatlovers'
'whiskylovers' worden.

2. OENOPS XINOMAVRAW

Griekse Xinomavro, minimale
interventie. Complexe fruitige tonen,
sappig mondgevoel. Op maat
gemaakt voor de Vittore-collectie.
Meer op www.oenopswines.gr

3. TRADITIONAL GREEK PITA

Een ster van onze Picnic Club.
Beschikbaar op www.beefclub29.com

4. AGE, PHUKET

Anantara culinair theater op de kliffen.
Van op vlammen gegrild vlees tot
cocktails bij zonsondergang boven de
goudkust van Phuket.
Meer op www.agerestaurant.com



beefbar
Bar & Monte-Carlo



BERKEL HANDMATIGE SNIJMACHINE B3

Zwarte schoonheid op een voetstuk, vakkundig geselecteerd door Max Gosschalk. Voor het nauwkeurig snijden van BEEF CLUB 29 premium vlees op vakbeurzen van Amsterdam tot Milaan.

5. BEEFBAR, MONTE-CARLO

Een trouwe vriend voor vele jaren. Meer op www.beefbar.com/monaco/

6. NEDERLANDSE WITTE WITLOF

De gouden standaard in verfijnde bitterheid en crunch. Ideaal in combinatie met walnoten en blauwe kaas; het verheft uw volgende salade of carpaccio, zoals te zien is in ons "Red Treasure"-recept op pagina 24.

7. BEEF CLUB 29 LUCIFERDOOSJE

Essentieel voor de zondagse BBQ, kampvuren op het strand en kaarsen voor de late avond. U kunt uw eigen gepersonaliseerde luciferdoosje maken voor vieringen, zakelijke geschenken of huwelijkscadeaus op www.imprintnow.com

8. KALIOS OLIJFOLIE

Mede gecreëerd door BEEF CLUB 29-chef Bart De Pooter. Geproduceerd uit een late oogst in januari/februari wanneer de olijven hun piekrijpheid bereiken; deze olie heeft tonen van walnoot en boter. Beschikbaar op www.beefclub29.com

9. GEUZE & LEMONADE COCKTAIL

Een frisse twist op de klassieke Radler, gemaakt met Belgisch bier. Wij suggereren een premium Geuze (zoals de jaargang 2016 van 3 Fonteinen, beschikbaar op www.3fonteinen.be), afgewerkt met een kneepje vers citroensap en een vleugje bruine suiker. Garneren met verse schijfjes citroen of limoen.



Vittore Carpaccio

Gemarineerde, 'door rook gekuste' en gerijpte lende.

De carpaccio-signatuur die u nodig heeft.

Holstein rundvlees

Intense en verfijnde smaak, smelt in de mond

Klaar om mee te creëren, geen voorbereidingswerk

www.beefclub29.com

