



Het **samen**brengen van vlees en mensen

September 2026



Meat loving stories



BEEF CLUB 29 is een collectief van 'meatlovers', geïnspireerd door de vakkennis van de familie Gosschalk en het culinaire erfgoed van de familie De Pooter met twee Michelinsterren.

Door een strenge selectie van vlees en een voortdurende focus op smaak en ambacht, creëren wij hoogwaardige en innovatieve vleesspecialiteiten voor professionals in de horeca, catering en retail.

Gevestigd in Nederland en België halen wij ons vlees voornamelijk uit Frankrijk, België en Nederland, en we kunnen voldoen aan klantspecifieke verzoeken op maat. Door uitsluitend te werken met IFS- en FSSC 22000-gecertificeerde verwerkingspartners garanderen we traceerbaarheid en consistentie, waardoor we wereldwijd kunnen exporteren.

Word lid van onze meat-loving Club!

Inhoudsopgave

VITTORE COLLECTION

Ons signature-assortiment, bereid met gemarineerde en 'smoke-kissed' Holstein-snedes

Carpaccio [Lende]

Flank steak [Bavette]

Tartaar [Bovenbil]

BURGER MENU

Stel uw premium runderburger samen met signature patties en door de chef ontwikkelde sauzen

Unieke pre-smashed & klassiekers

2 signature recepten, diverse maten

 Bart De Pooter's Sauzen

L'ATELIER

Langzaam gegaard vlees, tot in de perfectie bereid voor gastronomische versafdelingen en menu's met karakter

Runderpastrami

 Varkens-, Runder- & Kalfsbacons

Pulled Meats

 Rib Craft

 Crispy Chicken Collection



EXCLUSIEF VOOR DE NEDERLANDSE MARKT

Vlees met karakter voor de professionele keuken



VITTORE COLLECTION

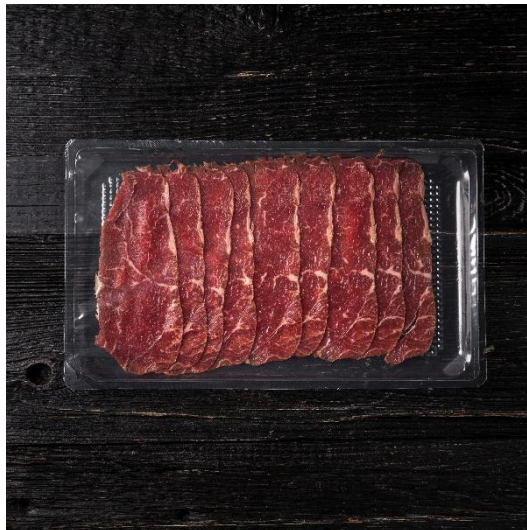
Carpaccio

[Lende]

GEMARINEERD, 'SMOKE-KISSED' EN GERIJPT

Carpaccio

- Stuk lende (+/- 1,5 kg) gedurende 14 dagen gemarineerd met kruiden en natuurlijke olie
- Koud gerookt op 32°C
- Nog eens 5 dagen gerijpt
- Koud en fijngesneden te serveren
- Geheel deel, verkrijgbaar gekoeld (60 dagen houdbaar) of ingevroren (730 dagen)



EXCLUSIEF VOOR RETAIL

- Voorgesneden (125 g), MAP
- 1 maand extra rijping
- Verkrijgbaar gekoeld (28 dagen houdbaar)

Get
inspired





VITTORE COLLECTION

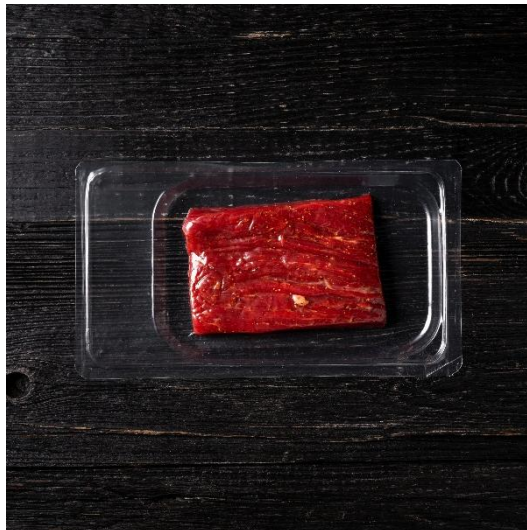
Flank Steak

[Bavette]

GEMARINEERD, 'SMOKE-KISSED' EN GERIJPT

Flank Steak

- Stuk bavette (+/- 1,5 kg) gedurende 7 dagen gemarineerd met specerijen en natuurlijke oliën
- Koud gerookt op 32 °C
- Nog eens 5 dagen gerijpt
- Koud te serveren als snack, in salades of in tartaar – gesneden of in blokjes
- Geheel deel, verkrijgbaar gekoeld (42 dagen houdbaar) of ingevroren (730 dagen)



EXCLUSIEF VOOR RETAIL

- Kleiner stuk (200-300 g), skinpack
- Verkrijgbaar gekoeld (40 dagen houdbaar)

Get
inspired





VITTORE COLLECTION

Tartaar

[Bovenbil]

GEMARINEERD, 'SMOKE-KISSED' EN VOORGEBLOKT

Tartaar

- Premium rundertartaar in 5 mm blokjes voor een ambachtelijke 'hand-cut' look
- Vers bereid in 2 recepturen, direct koud te serveren als voorgerecht
 - ✓ Puur, zacht, strak en elegant van smaak
 - ✓ Bereid met peterselie, kappertjes en rode ui
- Verkrijgbaar gekoeld (42 dagen houdbaar)



RETAILVRIENDELIJK

150 g of 1000 g verpakking (HPP)

Get
inspired





BURGER MENU

Beef Patties & Sauzen

Creëer uw eigen signature burgers

Pre-smashed of klassiek?

Al onze recepten zijn IQF-ingevroren, verkrijgbaar als pre-smashed of klassiek dik.



**Unieke
Pre-Smashed**



**Klassiek
Dik**

Wij maken ook burgers op maat, afgestemd op uw smaak. Neem contact op met uw 'meatlover'.

Uw eigen signature smaak

We hebben 2 signature runderrecepten gecreëerd waarmee uw burgers zich onderscheiden.



**Smoked
Pepper**



**Dry Aged
& Bone Marrow**

Wij bieden ook de authentieke burger, gemaakt van 100% rundvlees en slechts 1% zout.

Sauscreativiteit

Maak uw burger nog gedenkwaardiger met de sauzen die onze chef heeft ontwikkeld. Klassiekers met een premium twist.



Hulp bij uw burgermenu? Buns, rund-alternatieven, seizoensvarianties... Neem contact op met uw 'meatlover'.

Pre-Smashed Burgers



Klaar vanuit de diepvries in minder dan 3 minuten met een perfecte Maillard-korst. Sappig, smaakvol, efficiënt, te serveren in 1, 2 of 3 lagen.

Al onze recepten zijn ook pre-smashed verkrijgbaar.

Smoked Pepper Burgers



90% vers vlees, 10% gerookte lende.

Een premium burger van Holstein-melkvee met een grove maling van 4,8 mm en ingewreven met Chipotle-kruiden. Uniek in smaak en beleving: mals, sappig, mild pittig. Kan medium of rosé gebakken worden.

Dry Aged & Bone Marrow Burgers



60% vers vlees (90/10), 30% dry aged vlees, 10% merg.

Een meesterwerk van smaak, gecreëerd door chef Bart De Pooter. We mengen gerijpt en zacht gerookt vlees met merg voor een rijke en krachtige smaak, terwijl de burger heerlijk sappig blijft. Gemalen op 4,8 mm voor de ultieme burgerbeleving.

Authentic Beef Burgers



100% Holstein-rundvlees, slechts 1% zout.

Onze meest klassieke optie, een pure vleessmaak.

HOLSTEIN RUNDVLEES. SIGNATURE RECEPTEN. IQF-INGEVROREN

Beef Patties

PRE-SMASHED

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

BEEF CLUB 29 houdt van Holstein-rundvlees

Meer smaak. Meer karakter. Een bewustere benadering van vlees.

Dit melkras dient gedurende zijn leven een dubbel doel. Eerst produceert het jarenlang hoogwaardige melk, waarna het vlees op een waardevolle manier wordt benut.

Deze langere levensduur over twee industrieën geeft het vlees een lagere ecologische voetafdruk en, nog belangrijker, een eigen karakter: een rijkere smaak en een duidelijke identiteit.

Het resultaat is rundvlees voor chefs en professionals die meer zoeken dan alleen malse kwaliteit: vlees met een verhaal en echte smaak.

SMOKED PEPPER

100 g	70 st/doos
160 g	16 st/doos
160 g	40 st/doos

DRY AGED & BONE MARROW

160g	40 st/doos
200 g	36 st/doos

AUTHENTIC

60 g	100 st/doos
80 g	100 st/doos
160 g	40 st/doos
200 g	36 st/doos

Get
inspired



Wij maken ook burgers op maat, afgestemd op uw smaak. Neem contact op met uw 'meatlover'.

Everyday Classics

Essentieel, universeel, geliefd bij iedereen



Ketchup

Gemaakt van geselecteerde rijpere tomaten, gemengd met aromatische specerijen waaronder kaneel en venkel. Rijke tomatensmaak met een zachte, fluweelachtige textuur, suikerarm. Houdbaarheid > 6 mnd. (ongekoeld < 18°C).



Mayonaise

Een rijke emulsie, op smaak gebracht met zwarte peper en geroosterd mosterdzaad. Romige, fluweelzachte textuur met een verfijnde, gebalanceerde smaak. Houdbaarheid > 6 mnd. (ongekoeld < 22°C).

Creatives

Prikkelend, avontuurlijk, iconen uit de streetfood



Secret Chef

Gebaseerd op een klassieke Andalouse (pittige tomatenmayonaise) met zorgvuldig geselecteerde groenten, aromatische specerijen en fijne kruiden. Romig en lichtpittig met een milde, warme specerijen- en pepertoon. Houdbaarheid > 6 mnd. (ongekoeld < 18°C).



**Mosterd
& Pickles**

Authentieke Belgische piccalilly/mosterd-dressing. Knapperige picklesgroenten, krachtige mosterdsmaak en een vleugje curry. Houdbaarheid > 6 mnd. (ongekoeld < 18°C).

Bistro-Style

Premium, luxueus, culinair erfgoed



Tartaar

Gemaakt met zorgvuldig geselecteerde groenten, eieren, cornichons, kappertjes en fijne kruiden. Rijke, romige textuur met een zachte, goed gebalanceerde smaak. Houdbaarheid > 6 mnd. (gekoeld < 10°C).



Béarnaise

Bereid met boter, verse dragon en aromatische kruiden. Rijke, romige textuur met een zachte, goed gebalanceerde smaak. Houdbaarheid > 6 mnd. (ongekoeld < 18°C).

ONZE CHEF'S SIGNATURE. KLASSIEKERS MET EEN PREMIUM TWIST

Sauzen

- De finishing touch voor uw burgers en creatieve sandwiches
- Gecreëerd door onze 2* Michelinchef Bart De Pooter
- Met zorgvuldig geselecteerde groenten, aromatische specerijen en fijne kruiden
- Verkrijgbaar op kamertemperatuur (Ketchup, Mayonaise, Secret Chef, Mosterd & Pickles, Béarnaise) of gekoeld (Tartare) met een minimale houdbaarheid van 6 maanden
- Verpakt in emmers van 10 kg (voor gebruik met doseerpomp) of tubes van 1 L

Get
inspired





L'ATELIER

Pastrami

New York Style

L'ATELIER

Pastrami

- Runderborst (Brisket)
- Gekruid, gestoomd en gerookt
- Signature blend: paprika, venkel, koriander, zwarte peper, mosterdzaad
- Verkrijgbaar in z'n geheel (+/- 1,5 kg) of voorgesneden, gekoeld (56 dagen houdbaar) of ingevroren (730 dagen)
- Koud of warm te serveren

Get
inspired



We kunnen ook pastrami maken van andere rassen zoals Angus of Wagyu, afgestemd op uw smaak. Neem contact op met uw 'meatlover'.



L'ATELIER

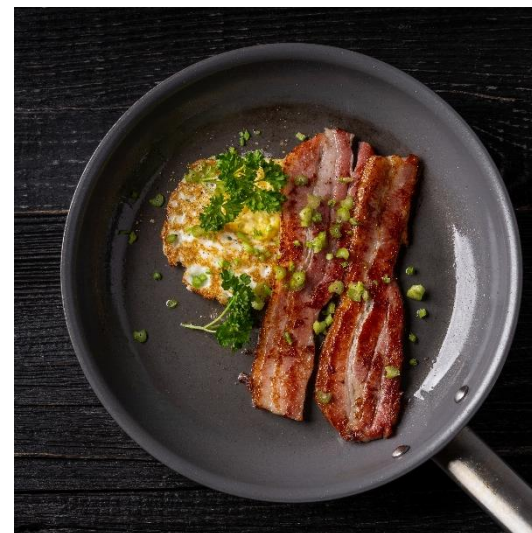
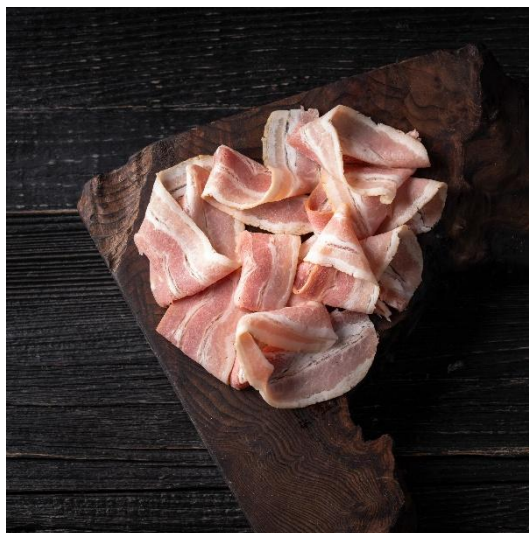
Varkensspek

Langzaam gegaarde buik, bereid als ham

L'ATELIER

Varkensspek

- Premium Europees buikspek
- Langzaam gegaard als een ham en licht gerookt
- Mals en rijk van smaak
- Heerlijk warm of koud, op charcuterieplanken, gebakken of op een burger
- Gekoeld verkrijgbaar als heel deel (+/- 1,5 kg) met een houdbaarheid van 28 dagen



Get
inspired





L'ATELIER

Kalfs- & Runderspek

Langzaam gegaard als een ham

L'ATELIER

Kalfsspek & Runderspek

- 2 ultramalse en heerlijke, varkensvrije alternatieven voor klassiek bacon:
- Langzaam gegaarde buik als een ham
- Koud te serveren (charcuterieplank, salades) of gebakken (ontbijt, carbonara, ...)
- Gekoeld, voorgesneden (MAP, 28 dagen houdbaar) of als heel deel (+/- 1,5 kg, 2 maanden houdbaar)
- Halal-certificering beschikbaar



Get
inspired





L'ATELIER

Pulled Meats

Vers bereid, langzaam gegaard en tot in de perfectie geplozen

L'ATELIER

Pulled Meats

- 3 recepten om uw klanten te verwennen
 - ✓ Rund: met een umami-toets van zwarte knoflook
 - ✓ Kip: warme, rokerige chillitonen
 - ✓ Varken: met dezelfde prachtige gerookte chilitoetsen
- Duurzame, compacte verpakking (82% minder plastic dan standaard)
- Direct te serveren: opwarmen via magnetron, au bain-marie, stoomoven of pan
- Gekoeld verkrijgbaar (70 dagen houdbaar) in eenvoudig te portioneren verpakkingen van 500 g en 1800 g

Get
inspired



Wij maken ook pulled meats op maat, afgestemd op uw smaak.
Neem contact op met uw 'meatlover'.



L'ATELIER

Rib Craft

Premium varkens-
& kalfsribspecialiteiten

L'ATELIER

Meaty Pork Spare Ribs

- Vlezige varkens-spareribs met 4 recepten om uw klanten te verwennen
 - ✓ BBQ ✓ Piri – Piri ✓ Asian-style ✓ Sweet & sour
- Klaar in enkele minuten, alleen opwarmen in de magnetron, au bain-marie of in een pan met deksel
- Diepvries verkrijgbaar (365 dagen houdbaar)

Get
inspired



Boneless Sticky Veal Ribfingers

- Ultramals kalfsvlees met het gemak van beenloos
- Sticky, zoetzure receptuur met hartige en subtiel gerookte tonen
- Klaar in enkele minuten: opwarmen in de magnetron, au bain-marie of pan met deksel
- Zeer veelzijdig: borrelhapje, op nacho's, loaded fries, rice bowl
- Diepvries verkrijgbaar (365 dagen houdbaar)





L'ATELIER

Crispy Chicken Collection

Eindeloze creativiteit

L'ATELIER

Fried Chicken

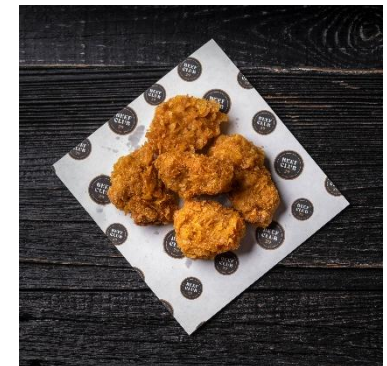
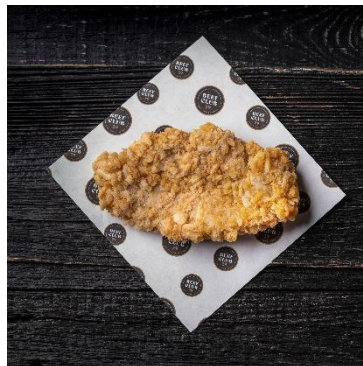
- Europees kippenvlees
- Een creatieve variatie: de kipdonut
- 2 vullingen: mozzarella, jalapeño
- Portioneerbaar & kindvriendelijk
- Diepvries verkrijgbaar (365 dagen houdbaar)



Get
inspired



- Europees kippenvlees
- Volledig aanpasbaar product met keuze uit
 - ✓ 3 delen, 100% spierweefsel: filet, tenders / haasjes en bites
 - ✓ 3 paneerlagen / coatings: traditioneel fijn gemalen, Japanse panko of cornflakes
- Uitzonderlijke crunch bij elke hap. Perfect voor burgers, wraps, salades of om te delen
- Diepvries verkrijgbaar (365 dagen houdbaar)



Wij maken ook fried chicken-recepten op maat, afgestemd op uw smaak.
Neem contact op met uw 'meatlover'.

PREMIUM VLEES MET KARAKTER



EXCLUSIEF VOOR DE NEDERLANDSE MARKT



×



TRADITIE ONTMOET INNOVATIE: VAN VERS VLEES TOT FOODCONCEPT.

JULE FINEST CUTS selecteert het vlees. **BEEF CLUB 29** ontwikkelt het verder.
Samen creëren we vlees met karakter.



JULE GOSSCHALK VIJF GENERATIES VLEESEXPERTISE

Als vijfde generatie binnen een familie van vleesproducenten zet **Jule een rijke traditie voort waarin vakmanschap, kwaliteit en respect voor het product centraal staan.**

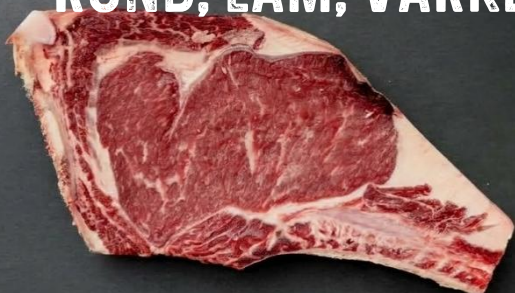
Met jarenlange ervaring in de selectie en verwerking van vlees ontwikkelde hij een scherp oog voor kwaliteit.

Herkomst, structuur, marmering, smaak en rendement bepalen samen of een product de naam JULE FINEST CUTS mag dragen.

In de loop der tijd heeft Jule ook **een passie ontwikkeld voor rundvlees van melkkoeien**; dit vlees onderscheidt zich door een unieke textuur, een intense smaak en een authentiek karakter.



VOOR PROFESSIONELE KEUKENS RUND, LAM, VARKEN, GEVOGELTE



PREMIUM
KWALITEIT

BEWUSTE
SELECTIE

VAKMAN-
SCHAP

BETROUW-
BAARHEID

KARAKTER

Get
inspired





Klanten verblijden, menu's verheffen

Onze klanten bevinden zich voornamelijk in de groothandel, horeca, retail en catering.

TROATSE PARTNER VAN
VOORANSTAANDE 'MEATLOVERS' ZOALS



AIRFRANCEKLM
GROUP



ACTIEF IN

Europa, VK, VAE, Qatar, Marokko

Indien 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 voor producten, verpakkingen, levertijden en specificaties.

HALAL-CERTIFICERING BESCHIKBAAR

Neem contact op met ons team van 'meatlovers'

Bart De Pooter

Head of Sales international
& Product Development

☎ +32 475 70 65 04
✉ bart@beefclub29.com

Jolien De Pooter

Customer Service Executive

✉ jolien@beefclub29.com

Max Gosschalk

Sales International
Finance & Purchase

☎ +31 6 51 36 74 12
✉ max@beefclub29.com

Anne Ludmann

Strategic Business
Development

✉ anne@beefclub29.com

Jule Gosschalk

Sales, The Netherlands

☎ +31 6 51 36 74 09
✉ jule@beefclub29.com

Orders

✉ orders@beefclub29.com

Finance

✉ finance@beefclub29.com



Bedankt voor uw interesse!

Meer informatie op:

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

Laat u inspireren door ons seizoensmagazine
verkrijgbaar in het Engels, Nederlands, Frans, Duits,
Italiaans & Grieks

Scan voor de lente/zomer '26 editie in het Nederlands:

