

# MEATCLUB

CAN'T BEAT OUR MEAT

ONS ASSORTIMENT

# MEATCLUB

CAN'T BEAT OUR MEAT

Bij MeatClub zit vlees in ons bloed. Van vader op zoon doorgegeven.

MeatClub is een jong en groeiend bedrijf met een ervaren visie en eerlijke aanpak. Bij MeatClub is het wij-gevoel belangrijk. Door onze klanten kwaliteit en service te verlenen die zij verwachten, bouwt MeatClub aan een duurzame en persoonlijke relatie. Samen. Voor elkaar en door elkaar. Als Club. Opererend voor de Slagerijen, Horeca, Catering en andere grootverbruikers.



# CAN'T BEAT OUR MEAT

## ASSORTIMENT

Bij MeatClub kunt u terecht voor uw volledige assortiment voor in de keuken. Wij kennen de wensen en weten de vraag van onze klanten. Van gespecialiseerde producten tot producten op maat, niks is ons te gek. Onze slagers en leveranciers verzorgen de producten op een verantwoorde manier en ambachtelijke wijze. Ook kunt u bij ons terecht voor zuivel, snacks, brood, vleeswaren én 'non-food' producten.

## KWALITEIT

Ons assortiment is breed en betreft enkel ambachtelijke en kwalitatief hoogstaande producten. We vinden het zeer belangrijk om maatwerk te bieden, vandaar dat u kan rekenen op constante en tevens hoge kwaliteit. Dit komt omdat wij onze producten niet alleen inkopen bij vaste leveranciers met onze bijbehorende criteria, maar ook omdat wij vanaf de bron tot in uw keuken bovenop de zorg van uw producten zitten. Tenslotte leveren wij dit uiteraard onder de HACCP-norm.

## SERVICE

Bij MeatClub zijn we gedreven, betrouwbaar, flexibel en altijd bereid tot het zetten van een extra stap. De stap die we graag zetten om de juiste service te verlenen aan onze klanten en partners. Met onze kennis van het vak, hart voor de producten, drive en inzet denken we graag met u mee en bezorgen we de producten tot in de keuken. Wij leveren daarom met eigen chauffeurs en geconditioneerd vervoer, zodat we op flexibele tijdstippen kunnen leveren. Heeft u vragen of advies nodig over de producten of zit uw gewenste product er niet bij? Neem gerust contact met ons op en we gaan direct op zoek naar een passende oplossing. Ook voor andere vragen zijn we u natuurlijk graag van dienst.



# MEATCLUB

CAN'T BEAT OUR MEAT

## DE BESTE PRODUCTEN

We vinden het belangrijk om maatwerk te leveren voor onze klanten. Men kan dus rekenen op hoge en een constante kwaliteit. Dit komt omdat wij inkopen bij vaste leveranciers die voldoen aan onze criteria.

## UITSTEKENDE SERVICE

Door uiterst vakbekwame medewerkers met jarenlange ervaring kunnen we onze kwaliteit waarborgen. Van gespecialiseerde producten tot producten op maat. Naar wens geportioneerd en vacuüm verpakt. Vers, gekoeld en/of bevroren tot in uw keuken

## ZEER FLEXIBEL

We leveren uit met eigen chauffeurs en geconditioneerd vervoer, zodat we elk gewenst tijdstip kunnen leveren. Voor 23.00 besteld en volgende dag in uw keuken bezorgd!

## RUNDVLEES/ HOLLANDS



MeatClub heeft uiteraard ook rundvlees vanuit Nederland. Van eigen bodem hebben we mooie specialiteiten en smaken. Wij zijn altijd op zoek naar kwaliteit en hechten waarde aan de levensomstandigheden van de runderen. Samen stemmen we het leef- en voerprogramma af zodat smaak en structuur gegarandeerd aan de hoogste eisen blijven voldoen. Onze dikbil koeien zijn relatief mager, met weinig vetbedekking, een fijne structuur, mals en uniek van smaak.

Wekelijks krijgen wij verse aanvoer vanuit de slachterij, ook kunnen wij het geheel in uw snit uitsnijden en verpakken naar wens.

**BENIEUWD NAAR WAT VOOR  
SOORT VLEES  
MEATCLUB HEEFT VOOR IN  
UW DRY-AGED KAST?**

**NEEM CONTACT OP MET HET  
VERKOOPKANTOOR OF NEEM  
CONTACT OP MET UW  
VERTEGENWOORDIGER.**

## RUNDVLEES/ IERS



Ierland is de grootste exporteur van rundvlees op het noordelijk halfrond. Meer dan 100.000 boerderijen houden zich in Ierland bezig met de rundveehouderij. De gras gevoerde runderen in combinatie met de jarenlange ervaring van onze leverancier staan garant voor kwaliteit en maatwerk. Door een nauwe samenwerking biedt MeatClub Iers rundvlees van hoge, constante kwaliteit, dat volop beschikbaar is.

De kalveren brengen de eerste 6 tot 10 maanden door bij de moederdieren in de wei. Ze worden dan gefaseerd van de moeder gescheiden om stress zoveel mogelijk te voorkomen. De runderen leven buiten, hebben veel ruimte om te grazen en leven in sociale groepen. Het Ierse rundvlees wordt op een gemiddelde leeftijd van twee jaar geslacht. De voeding van de runderen bestaat uit meer dan 80% gras en klaver dat zorgt voor een gelijkmatige verdeling van het vet, een mooie dooradering en een intense rundvleessmaak.





## RUNDVLEES / SIMMENTAL

Dit ras is ontstaan uit een kruising tussen grote Duitse runderen en kleine Zwitserse runderen. Het resultaat is een middelgroot rund met stevige botten en sterke spieren. De populariteit van de Simmentaler dankt het rund aan de brede inzetbaarheid. Het ras levert een prachtige grote hoeveelheid vlees, maar ook melk! Simmentalers werden vroeger vaak ingezet als stoere werkrunderen. Door het heerlijke leven dat de runderen hebben in de Oostenrijkse Alpen, waar ze zich naar hartenlust kunnen voeden met grassen, bloemen en kruiden, zorgt ervoor dat het vlees extra mals is en een vollere

smaak kent. Simmentalers zijn kenmerkend door hun vet. Naast de heerlijke dooraderde ribeye, entrecote, bavette en tournedos beschikken wij tot een nog groter breed assortiment in Simmentaler beef. Vraag ons gerust om informatie!



## RUNDVLEES / ZUID-AMERIKA

Uit Uruguay en Argentinië beschikt MeatClub over rundvlees van het Hereford en de crossbreeder; 'Hereford-Black Angus'. Ook dit rundvlees is van hoogwaardige en constante kwaliteit door ons geselecteerd. De runderen grazen in een aangenaam klimaat en hebben daar volop de ruimte en voeden zich met een grote diversiteit aan plantaardig voedsel die aan het vlees van dit ras een specifieke smaak meegeven.

**WIJ BESCHIKKEN OVER  
EEN BREED ASSORTIMENT,  
SPECIALISTISCHE  
PRODUCTEN EN PRODUCTEN  
OP MAAT. ONZE SLAGERS  
VERWERKEN DE PRODUCTEN  
HANDMATIG EN OP  
AMBACHTELIJKE WIJZE.  
MET BEHULP VAN MODERNE  
APPARATUUR GEEFT ONS  
DAT DE MOGELIJKHEID  
OM GROOTSCHALIG TE  
PRODUCEREN.**



## RUNDVLEES / AUSTRALIË

Het assortiment aan rundvlees van MeatClub bestaat ook uit vlees dat afkomstig is van runderen die vrij rondlopen over het platteland van Australië. Dit maakt dat het vlees gelijk staat aan de puurheid van de natuur en de hoge kwaliteit wordt gegarandeerd. Het rundvlees kenmerkt zich door zijn unieke karakter en volle smaak, doordat de runderen 120 dagen gevoerd worden met graan. Doordat er geen transport nodig is naar het slachthuis, is het stressniveau zeer laag. Dit alles komt ten goede aan de kwaliteit, smaak en malsheid.

Door de perfecte vet-dooradering en structuur van het vlees is het gevoerde rundvlees mals, vol en sappig van smaak.

Voordelen Grainfed Australian Beef:

- Perfecte afmesting
- Strikte protocollen
- Consistente specificaties en verpakking
- Gegarandeerde leveringen
- Hoogwaardig product met een perfecte kwaliteit



## HOLLANDS KALFSVLEES

Nederland staat er bekend om; het leveren van kwalitatief hoogstaand kalfsvlees. Daarom hebben wij bij MeatClub ervoor gekozen om ons assortiment aan kalfsvlees te vullen met het beste vlees van eigen bodem. Puur Nederlands! Doordat de kalveren de ruimte en uitgebalanceerd voedsel krijgen, heeft het vlees uiteindelijk een zachte smaak en malse 'bite'. Dat wil toch iedereen

## ROSÉ KALFSVLEES

De karakteristieke donkerroze kleur van rosé kalfsvlees komt door het ruw- en krachtvoer dat de kalveren krijgen, aangevuld met kalvermelk. Het resultaat is ook wat zwaarder vlees. Rosé kalfsvlees kent een gunstige prijsstelling en is daardoor vooral populair onder cateringbedrijven, grootkeukens en slagerijen. Het is bovendien gemakkelijk en op veel manieren te bereiden.

## BLANK KALFSVLEES

Blank kalfsvlees is een aantrekkelijk luxeproduct dat jong en mals is. Er is veel vraag naar deze delicatessen met fijne structuur en verfijnde smaak. Onze mensen leveren met zorg en aandacht kwaliteitsproducten van blank kalfsvlees. U kunt daarbij zelf kiezen en aangeven hoe u uw producten wilt hebben. Met of zonder been, geportioneerd of volgens geheel eigen wensen. Vraag ons gerust naar alle mogelijkheden.

## LAMSVLEES



Het lamsvlees uit ons ruime assortiment is afkomstig uit Nieuw-Zeeland. Hier hebben de lammeren vrij kunnen leven op het platteland en kunnen genieten van het gras en klaver. Door de rijke voeding van de lammeren, krijgt het vlees een unieke smaak. Deze unieke smaak zorgt ervoor dat je de smaaksensatie van het vlees keer op keer wilt herbeleven. Wij hebben een compleet assortiment vers en bevroren lamsvlees. Alle producten hebben een constante, hoge kwaliteit. Door wekelijkse aanvoer kunnen wij dit vlees het hele jaar door leveren. U zit nooit zonder bij MeatClub en voor alle snits van het lam kunt u bij ons terecht!

NAAST LAMSVLEES UIT  
NIEUW-ZEELAND HEBBEN  
WIJ OOK HOLLANDS EN IERS  
ZUIGLAMSVLEES IN ONS  
ASSORTIMENT.

## KIP & GEVOGELTE



Ons gevogelte wordt zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit, versheid en smaak en meerdere malen per week vers aangeleverd. Ons kip & gevogelte assortiment is erg groot.

Dit kunnen wij voor u verpakken zoals u dat wenst; op maat gesneden, naturel, gekruid en/of gegaard. Ook voor dit product geldt dat u het precies zo binnen krijgt zoals u dat graag wilt.

Naast de reguliere kip kunt u bij ons ook terecht voor de speciale soorten kip zoals: MAISKIP | FRANSE SCHARRELKIP | TANTE DOORKIP

VOL  
VAN  
SMAAK  
EN  
MALS

DOORDAT MEATCLUB MET  
GESPECIALISEERDE  
LEVERANCIERS WERKT,  
KUNNEN WE DE KWALITEIT  
BIEDEN DIE JE ZOEKT.

## VARKENS VLEES



Als groothandel voor de horeca levert MeatClub kwalitatief hoogstaand varkensvlees dat door onze meeste slagers is klaargemaakt. Wij kunnen u het varkensvlees in verschillende snitten en gewichten aanleveren. Ook verpakken wij het vlees naar de wens van onze klant.

Naast onze verse producten biedt MeatClub ook de mogelijkheid om producten te garen. Zo bieden wij ook een breed assortiment in gegaarde producten, zoals; gegaarde spareribs, pulled pork etc.

Benieuwd naar diverse worsten die wij aanbieden? Neem contact op met een van onze verkopers!

**GEGAARDE SPARERIBS EN PULLED PORK UIT EIGEN KEUKEN! BENIEUWD WAT WE VERDER NOG MEER GAREN IN ONZE KEUKEN? NEEM DAN CONTACT MET ONS OP!**

## IBERICO VARKEN



In de loop der eeuwen heeft het Ibéricovarken zich aangepast aan het soms extreme klimaat. Het kan met weinig voedsel toch snel vetweefsel creëren. Dat resulteert in een fijne dooradering. Het vet smelt al bij kamertemperatuur en dat geeft het vlees een unieke smaak. De Ibéricovarkens eten gras, kruiden en wortels. In de gortdroge zomertijd worden ze bijgevoerd met graan. Het afmesten begint in de herfst, als de eikels van de bomen vallen.

Eikels vormen het hoofdvoedsel en geven het vlees zijn kenmerkende kruidige smaak. In deze periode ontwikkelen de varkens een ongekende eetlust, zodat ze binnen enkele maanden ongeveer 60 tot 80 kilo aankomen. De varkens worden bij 14 tot 18 maanden oud geslacht.

## LIVAR VARKEN



Op Abdij Lilbosch te Echt worden al bijna honderd jaar scharrelvarkens gehouden. Deze varkens worden verzorgd door de monniken en volgens hun maatstaven onderhouden. In 2000, een jaar na het ontstaan van Livar, hebben de monniken van de abdij zich aangesloten bij Livar. Een Livarboederderij is kleinschalig. Op een Livarboederij zijn maximaal ca. 300 zeugen en ca. 1500 vleesvarkens aanwezig. Dit ligt ver onder de gemiddelde bedrijfsgrootte die we in de Nederlandse varkenshouderij zien.

Een Livarvarken krijgt een speciaal geselecteerde mix van granen, geteeld in Limburg. Deze granen zijn verwerkt tot smakelijke brokjes. Door er brokjes van te maken kunnen we garanderen dat de granen beter opgenomen worden en bovendien kunnen er dan extra kwaliteitscontroles uitgevoerd worden.

Hier zitten ze in groepjes bij elkaar, krijgen lekker eten van Limburgse granen en kunnen naar hartenlust met elkaar spelen, binnen en buiten! Uiteindelijk groeien de Livarvarkens in een totale duur van ongeveer 8-10 maanden tot een gewicht van +/- 140 kg.



## MEATCLUB/ WILD

Het wild-assortiment van MeatClub bestaat uit verschillende producten die tijdens het wildseizoen volop in de smaak vallen. Wild eten is verantwoord eten. Een eerlijk stukje vlees uit de vrije natuur. Onze producten staan voor ambachtelijke topkwaliteit en respect voor het dier. Vrij wild of jachtwild is puur vlees uit de natuur. Van eend, duif en fazant tot haas en ree – een mooi product met een goed verhaal.

## HERT/ REE



MeatClub biedt hertenvlees wat afkomstig is van de grootste producent van Nieuw-Zeeland. Dit hertenvlees staat voor superzacht vlees met de beste kwaliteit.

Verkrijgbare delen; bout, rugfilet, technische delen, French Racks en poulet.

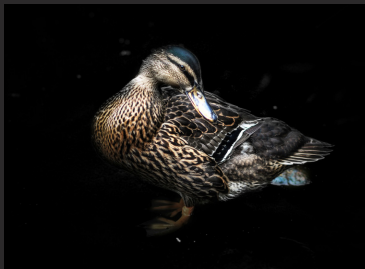
## WILDE DUIF



Het hele jaar is de houtduif verkrijgbaar. Het dier leeft vooral van voedsel uit bossen en van graan. Het donkere vlees is compact, mals met een aardse smaak.

Verkrijgbare delen; Heel, filet en karkas

## WILDE EEND



Wilde eenden bewegen veel en eten vooral 'groen' voedsel uit het water. Dit maakt het vlees aromatisch, vol van smaak en supermals. Het hele najaar is de wilde eend verkrijgbaar.

Verkrijgbare delen; Heel, filet, boutjes en karkas

## WILDE FAZANT



De Fazant is verkrijgbaar vanaf oktober tot januari. Het vlees is fijn, kruidig en aromatisch van smaak. Dit kwaliteitsproduct is afkomstig uit Nederland of Engeland. De hen is fijner van structuur dan de haan.

Wilde Fazant is een ware delicatessen.

## WILDE EVERZWIJN



Het wild zwijn is de voorouder van onze varken. Maar onder de dunne speklaag is het blank roze vlees magerder en malser. Mede door zijn diverse voeding heeft het zwijn een stevige wildsmaak.

Verkrijgbare delen; Rugfilet, biefstuk, koteletten, haas, bout, procureur, racks en spareribs.

BENIEUWD WAT WIJ NOG MEER AAN WILD BIEDEN?  
NEEM DAN CONTACT OP MET ONZE VERKOOPAFDELING.

## HAMBURGERS MEATCLUB



MeatClub beschikt over een breed assortiment in hamburgers. Samen kijken we graag naar welk soort hamburger bij u past. Alle hamburgers worden op de dag van levering vers gemaakt. Verschillende verpakkingen zijn mogelijk en ook kunt u bij ons zelf het gewicht kiezen. Wij gebruiken geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen.

Ons assortiment bestaat uit;

- Angus burger
- Runder biefburger
- Kalfsburger
- Lamsburger
- Kipburger

Ook hebben wij verschillende diepvries hamburgers;

- Angus burger Kettyle 8 x 150 gr
- Angus burger Kettyle 8 x 200 gr
- Chuck en cheek burger 10 x 100 gr
- Chuck en cheek burger 8 x 150 gr
- Chuck en cheek burger 8 x 250 gr
- Guinness beef burger 8 x 150 gr
- Guinness beef burger 8 x 200 gr
- Wagyu burger 15 x 150 gr

Tenslotte wordt er iedere dag vers gehakt gedraaid. Fijn of grof. Dit wordt verpakt per; 500 gram, 1000 gram of 2500 gram.

## VLEESWAREN & PATÉS



MeatClub biedt een compleet assortiment aan. Wij garen/roken, produceren en versnijden de vleeswaren zelf.

De beste kwaliteit wordt door ons persoonlijk geselecteerd. We leveren allerlei soorten broodbeleg als; beenham, rosbief of gerookte biefstuk. Daarnaast hebben we ook heerlijke patés en filet americain zijn in ons assortiment. Tenslotte kunt u ook voor allerlei soorten spek en bacon bij ons terecht

Op zoek naar mooie rauwe hammen uit Spanje of Italië voor in de gerechten of op een charcuterieplankje? Deze producten worden rechtstreeks uit gebieden als Parma geïmporteerd.

**ONS ASSORTIMENT WORDT  
DAGELIJKS AANGEVULD  
MET VERSE PRODUCTEN.  
ZO GARANDEREN WIJ U EEN  
VEELZIJDIG EN VOORAL VERS  
PRODUCT BIJ LEVERING.**

## KAAS, ZUIVEL & EIEREN



Wij bieden een uitgebreid assortiment van Nederlandse, maar ook buitenlandse kazen. MeatClub heeft verschillende soorten kazen o.a.: geraspte kaas, gesneden kaas, hotelblokken, verse kazen en smeltkaas. Ook rechtstreeks uit Italië bieden wij gorgonzola's, Grana Padano's, mascarpone, ricotta en verschillende soorten mozzarella 's Tenslotte hebben we verschillende soorten brie, geitenkazen en camemberts uit Frankrijk.

Hebben wij momenteel uw product niet in het assortiment? Geen probleem! Wij gaan graag voor u opzoek.



## SAUZEN, VETTEN & KRUIDEN

Bij MeatClub vindt u verschillende soorten sauzen; ketchup, curry, mayonaise, fritessaus, mosterd en satésaus verkrijgbaar in emmers van 10 L of 2 x 5 L voor in de dispensers. Ook werken wij met verschillende oliën, zoals;

- Frituurolie
- Sojaolie
- Zonnebloemolie

Daarnaast hebben we een breed assortiment aan kruiden voor ieder vleesgerecht, waaronder van het merk Apollo. Voor meer informatie over dit merk, contact ons gerust.

# MORE THAN MEAT

## SNACKS & FRIET

MeatClub heeft een breed assortiment aan bittergarnituur, finger foods en verschillende soorten friet. Merken als C.Spijkers, Duca, Topking, McCain en Lamb Weston.

Heeft u al onze eigen bitterballen en kroketten geproefd? Neem contact op met de verkoopafdeling en ontvang een proefmonster! Contact ons ook gerust als u een prijslijst wilt ontvangen.

**KWALITATIEF HOOGWAARDIG EN  
AANTREKKELIJK ASSORTIMENT  
WAARIN MEATCLUB ZEER RUIME  
KEUZE BIEDT VOOR DE HORECA  
ONDERNEMERS.**

## BROOD

Prachtige bake-off broden uit de diepvries. Van pistoletjes en stokbroden tot hele broden en brioche-bollen. Een breed assortiment in verschillende gewichten en maten.

Er zijn bij ons veel verschillende mogelijkheden om je te onderscheiden, daarbij kunt u altijd vertrouwen op onze kwaliteit en kennis.

*MeatClub en BURGMAN werken samen met als doel u als relatie van A tot Z te voorzien. Alle artikelen op het gebied van hygiëne worden verzorgd door BURGMAN.*

*BURGMAN is importeur en groothandel in professionele hygiëne- en reinigingssystemen in de breedste zin van het woord. Met het North Shore dispensersysteem neemt BURGMAN een vooraanstaande positie in op het gebied van sanitaire hygiëne. Samen met onze professionele reinigingsmiddelenlijn en Hako reinigingsmachines hebben wij alles in huis om u als totaalleverancier van dienst te zijn.*

## NORTH SHORE DISPENSERS



Onze North Shore dispensers worden in bruikleen gegeven. Met de North Shore dispenserlijn introduceren we onder andere een toiletrolhouder waar 4 toiletrollen in passen. Hiermee realiseren we een capaciteit van 5000 vellen in slechts één dispenser. U heeft geen maandelijkse afnameverplichting. Bij ons betaalt u alleen voor de goederen die u gebruikt, wel zo eerlijk.

*De North Shore dispenserlijn is verkrijgbaar in 3 kleuren; Midnight Black, Ice White en Ocean Blue.*

## REINIGINGS-MIDDELEN



BURGMAN is uw specialist in professionele reinigingsmiddelen. Wij zijn u graag van dienst voor het geven van advies. Van het reinigen van een toilet tot het reinigen van een keuken of vloer, voor alle toepassingen hebben wij voor u een professioneel antwoord. Wij helpen u graag bij klant-specifieke schoonmaakplan(nen) maken, altijd de juiste dosering te gebruiken, advies te geven op maat (HACCP-richtlijnen) en training van uw personeel op locatie.

## MACHINES & VLOERONDERHOUD



Wij adviseren u ook bij de aanschaf van machines voor het reinigen van uw vloer of het onderhouden daarvan. Machines brengen gemak bij het bereiken van uw schoonmaakdoelen. Wij leveren schrob- en zuigmachine(s), (water)stofzuigers en de bijbehorende pads. Wist u dat een machine een beter eindresultaat levert in combinatie met een besparing van de manuren?

## REINIGINGSMIDDELEN

Bent u op zoek naar hulpmaterialen zoals; microvezeldoeken, poetsrollen, schoonmaakdoeken, sponzen, schuurpads, glazenwasser gereedschap, bezems, borstels, trekkers, stofwissers, moppen, dweilen, emmers, flacons, doseerpompen, ophang systemen, etc? BURGMAN staat voor u klaar! Staat uw artikel er nu niet tussen? Schroom niet, vraag het ons!

## EFFICIËNTIE

Alle bovenstaande middelen en diensten kunnen altijd op zeer korte termijn op de door u gewenste locatie gerealiseerd worden. De financiële afhandelingen gaan via de MeatClub, dus één duidelijke, overzichtelijke, maar ook gespecificeerde factuur voor u.





