

For your eyes only...



*U.S. Beef
Secrets*

Een mini U.S. Beef Workshop op papier

Nice to Meat, een van de meest zichtbare horecaslagerijen in Nederland, importeert en levert al geruime tijd U.S. Black Angus Beef, dat garant staat voor vlees van hoge kwaliteit en smaak. In de praktijk blijken onze klanten nogal wat vragen te hebben over de geheimen van dit vlees. De hoogste tijd voor deze onthullende workshop op papier. En blijft u ons gerust vragen stellen! Want dat is nog altijd de beste manier om alle geheimen te ontdekken van het bereiden van hoogwaardige gerechten met lager gewaardeerde, dus aanzienlijk lager geprijsde vleesdelen. Ons vlees is speciaal voor de Europese markten gefokt, gegarandeerd hormoonvrij en volledig traceerbaar.

Erik Troost: probleemloos vlees

In 1998 werd ik Chef bij Golden Tulip Capelle, waar ik de overgang naar NH heb meegemaakt. Vanaf 2005 bepaal ik het culinaire beleid van NH Grand Hotel Krasnapolsky. In 2007 ging ik op uitnodiging van de Texas Beef Council en USMEF op studiereis naar de Verenigde Staten. Samen met Mikel Pouw van Nice to Meat heb ik daar de geheimen van dit puur Amerikaanse vlees ontdekt. Ik raakte zeer onder de indruk van dit onvervalste "Cowboy Vlees", zowel door de malsheid als smaak. De fraaie dooradering geeft het een heerlijk romige smaak. Een compleet nieuwe ervaring, een dergelijke kwaliteit had ik in Nederland nog nooit geproefd.



Erik Troost, Executive Chef van NH Grand Hotel Krasnapolsky

Smelt in de mond

Het is natuurlijk geen Wagyu, maar smelt toch heerlijk in je mond. Verder spreekt het mij aan dat het goed past in een cholesterol verlagend dieet. Dat komt door de hoeveelheid intramusculair vet. Dat het liefdevol wordt gefokt volgens het 'natural beef principle', afgemest en geslacht is uiteraard ook een pluspunt. De controle daarop is perfect, intern én door de USDA. De Texaanse fokkers volgen de bloedlijnen al zo lang dat ze precies weten wat er bijvoorbeeld met de opa van een koe is gebeurd. Dus geen onverwacht risico op mogelijke ziekten.

Hou het puur!

Wat de bereiding betreft denk ik dat je altijd de smaak van het vlees voorop moet laten staan. Vooral niet de kruiden de bovenaan laten voeren of complexe bereidingen. Hou het puur! Na een flink aantal testen en veel proeven was ik werkelijk zeer verrast en onder de indruk van de smaak van U.S. Beef. Inmiddels ben ik een steeds enthousiaster gebruiker en promotor van dit bijzondere vlees geworden. De gunstige prijs/kwaliteit is in deze dure tijd ook een goed argument om U.S. Beef gerechten op de menukaart te zetten.

Klassiek en modern combineren

Mijn filosofie voor de keuken van Krasnapolsky is dat ik het oude met het nieuwe harmonieus met elkaar wil verbinden. Het is een prachtig hotel met een traditie van 150 jaar dat ook op culinair gebied een naam heeft hoog te houden. Daarom voeren wij een combinatie van klassiek en modern. Want dat wat goed is moet je conserveren en wat minder goed is moet je verbeteren.

Twée U.S. Beef recepten van Erik Troost:

Marinade voor fajita van flank steak

- 1,2 ltr rode wijnazijn
- 6 dl tequila
- 4 dl olijfolie
- Sap van 8 limoenen
- 2 eetlepels knoflookpuree
- 320 gr bruine basterdsuiker
- 240 gr Jalapeno pepers / blik
- 1 bos koriander
- 1 dl Worcester saus
- 40 gr gemalen komijn
- 8 gr gedroogde oregano
- 240 gr versgemalen zwarte peper



In de blender alles mengen tot een emulsie en de flank steak 24 uur marineren.

Pico de Gallo salade

- 10 vleestomaten, zonder zaadlijst
- 5 uien schoongemaakt
- 10 teentjes knoflook
- 5 komkommers, geschild en zonder zaadlijst
- 20 radizzen
- 1 bos koriander
- 10 groene chilipepers, zonder zaadlijst
- 1 dl witte wijnazijn
- 1 dl limoensap
- zeezout naar smaak



Dit alles door de robocoupe draaien, medium blok (brunoise) en als garnering serveren.

Jay McCarthy: the Ambassador of Beef

Ik ben geboren in New York City, maar verhuisde met mijn moeder naar het Caribisch gebied (Jamaica) toen ik nog op de high school zat. Vandaar de Caribische invloeden op mijn kookstijl. Als ik niet rond de wereld vlieg om collega's en andere professionals de wonderen van "wonderful food" bij te brengen, ben ik verantwoordelijk voor de menu's van een aantal restaurants: Beaver Creek Chop-house, Blue Moose en Foxnut in de prachtige natuur van Colorado.

De Biefstuk Ambassadeur

Mensen noemen me wel "The Ambassador of Beef" en inderdaad, dat ben ik! In restaurants en hotels overal ter wereld presenteer ik mijn zogeheten "Moderne Cowboy Keuken" aan mensen die van een goed stuk vlees houden. Ik heb de ambitie om hun smaakpapillen wakker te maken. Mijn stijl van koken kenmerkt zich door een combinatie van Caribische invloeden en de eenvoudige maar degelijke keuken uit het zuidwesten van de USA.

U.S. Beef staat voor écht Amerikaans rundvlees met een prachtige dooradering en structuur. Natuurlijk is het géén Wagyu, maar het is toch opmerkelijk sappig en vol van smaak. Het smelt op je tong. En dat geldt niet alleen voor de duurere technische delen, maar



Jay McCarthy, Corporate Chef



ook voor de iets eenvoudiger en dus gunstiger geprijsde delen.

In mijn workshops behandel ik meer dan één kookstijl. Ik stem mijn lessen af op het publiek. Dat kunnen importers zijn, eigenaren van "pappa & mamma" eethuisjes, bistro-koks of chefs van toprestaurants en hotels.

Texas Beef Brisket uit de oven

3 kilo beef brisket

2 uien middelgroot, dun gesneden

Zout en peper naar smaak

2 blikjes bier

Chili saus op tomaten basis, 0,72 liter

Bruine suiker, ca. 180 gram

Oven voorverwarmen op 165 graden Celsius. Smeer de brisket in met zout en peper en leg de gesneden uien er bovenop.

Doe vervolgens alles in een glazen of roestvrijstalen rechthoekige pan.

Apart het bier, chilisaus en bruine suiker mixen en over de brisket gieten. Pan afdekken met zilverfolie. Circa 3 uur laten garen in de voorverwarmde oven, verwijder het zilverfolie en laat de buitenkant mooi krokant worden in ongeveer 30 minuten. Brisket minimaal 15 minuten laten rusten alvorens aan te snijden.

Dunne plakken op de draad snijden en baksaus er overheen gieten.

Black & Blue Sandwich

Geroosterd stokbrood gevuld met onze gegrilde Nice to Meat House Steak, verse spinazie en schijfjes tomaat. Aftoppen met gesmolten blauwe kaas.

VERS/VUIL



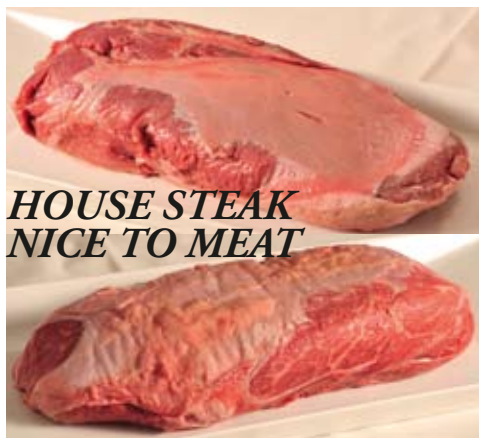
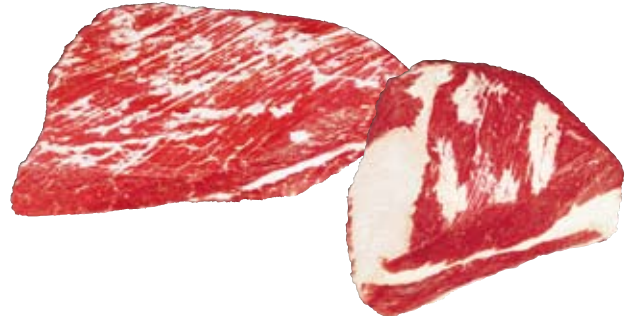
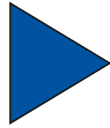
SCHOON

Import Nice to Meat Int.

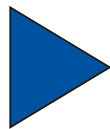
Slagerij Nice to Meat



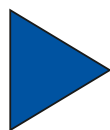
BRISKET



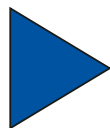
**HOUSE STEAK
NICE TO MEAT**



BAVETTE



FLANK STEAK



MOOI OP HET BORD

NH Grand Hotel Krasnapolsky, chef Erik Troost



Piet van den Berg: “omgeturned”

Je mag mij nog altijd een 300% rundvlees man noemen en bovenal een kenner en liefhebber van Maas, Rijn en IJssel rundvlees (MRIJ), maar na de studiereis naar Texas ben ik toch aardig “omgeturnd”. Het geheim van U.S. Beef werd mij duidelijk. Op die slachterij worden uitsluitend runderen van één ras gefokt: het beroemde Black Angus. En dat op de meest zorgzame wijze. De mensen achter dit product werken met evenveel passie als wijzelf. Alléén dan kun je een product ontwikkelen dat een feest is voor topkoks én hun gasten.



Piet van den Berg, superslager en ambassadeur van Nice to Meat

Zorg van fok tot kok

Het graangevoerde Black Angus rund zorgt voor het lekkerste vlees dat ik ken. Op mijn eigen eerlijke en natuurlijke MRIJ vlees na dan, zeg ik in alle bescheidenheid. Maar óók de Amerikanen weten wat zorg voor vlees is. Van fok tot kok denken en werken ze met de horeca mee. Alle zwarthuid runderen zijn praktisch gelijk wat lengte en gewicht betreft. Het verschil bedraagt maximaal 20 cm of 20 kilo wat het karkasgewicht betreft. Voor de slacht worden ze zo'n 160 dagen gevoerd met maïs. Mede daardoor is de smaak 12 maanden per jaar constant. De karkassen onderscheiden zich door hun krijwitte vet, het lijkt wel ossewit. Vergeleken met MRIJ is dit vlees meer dooraderd en voller van smaak, het geeft een zacht en romig gevoel in de mond en is iets minder robuust. Als ik het met wijn vergelijk, dan is MRIJ een Bordeaux en Black Angus een Bourgogne.

Onbeperkt leverbaar

Nice to Meat importeert elke maand 500 tot 800 Black Angus runderen. Voor de tophoreca houdt dit in dat de producten haast onbeperkt leverbaar zijn! In het geval u bij Nice to Meat een MRIJ vleesdeel bestelt en wij moeten u “nee” verkopen omdat we maar een dozijn deeltjes per week hebben, dan durf ik Black Angus gerust als alternatief aan te bevelen voor bijvoorbeeld een sukade of pianostuk.

Mikel Pouw: unieke prijs/kwaliteit

Het mooiste “geheim” van U.S. Beef vind ik dat er zoveel aandacht aan de runderen besteed wordt tijdens hun leven en vlak voor de slacht. De fluwelen dooradering die dat oplevert zorgt ervoor dat we een product hebben waar chefs voor 100% op kunnen rekenen.

Goed vlees hoeft niet duur te zijn

Mijn ervaring is dat ook de minder luxe delen van absolute culinaire klasse zijn en in verhouding helemaal niet duur. Natuurlijk zijn de edele delen van U.S. Beef (entrecote, rib eye) aan de prijs, maar hun prijs/kwaliteit verhouding is véél gunstiger dan bijvoorbeeld een ossenhaas uit Brazilië. Een paar voorbeelden:

Van sukade maken we biefstuk voor ongeveer 16 euro per kg netto en van Sirloin Flap (halve maan vangvlees) maken we Bavette Steak voor 14 euro per kg. De Flank Steak (vinkenlap) is een prima alternatief voor ossenhaaspuntjes (fajitas). Het best bewaarde geheim van U.S. Beef is de Brisket (runderborst) die wij gebruiken voor de bereiding van pastrami en pekelvlees. Voor nog geen 7,60 euro



Mikel Pouw, algemeen directeur Nice to Meat

per kilo heeft u échte U.S. Beef Brisket voor een Texas BBQ. Doe hiermee uw voordeel om in uw regio furore te maken als de zaak met het beste en lekkerste vlees.

Organiseer een Black Angus BBQ

Heeft u een flink terras? Schaf dan een Big Green Egg of een Oklahoma Joe aan voor spectaculaire BBQ-festijnen. Deze superieure BBQ's zijn beide zo af te stellen dat het vlees langere tijd goed warm blijft. Gewoon onze gemarineerde runderborst (Brisket) er op leggen en u blijft verkopen. En mocht u vlees overhouden dan is het

de volgende dag heerlijk op brood. Een andere hit waarmee u kunt scoren is de Black Angus Burger. Teveel brasserieën en restaurants rekenen 12 euro voor een hamburger van dubieuze kwaliteit. Nice to Meat laat in Amerika van de eenvoudiger Black Angus "steak cuts" (technische delen) échte Amerikaanse hamburgers maken. Geheide bestsellers vooral als u ze een persoonlijk accent meegeeft. Dat geldt overigens ook voor ons nieuwe product The Nice Burger, ambachtelijk bereid met 100% Wagyu vlees. Absolute topklasse voor een redelijke prijs. Maar dit terzijde. Deze folder gaat over Black Angus Beef en ook dat vlees is uniek in z'n soort!

Sjoerd Jan Drenth: constante smaak



Sjoerd Jan Drenth, Hoofd Verkoop Nice to Meat

Ik durf te beweren dat géén rundvlees zo onderscheidend is als ons U.S. Black Angus Beef. Het ziet er anders uit (mooier dooraderd), smaakt anders, is lekkerder, botermals en voelt zalig zacht in de mond. Bijzondere voordelen ten opzichte van ander vlees. Als verkoopmanager van Nice to Meat ben ik er mede voor verantwoordelijk dat onze klanten tevreden zijn en blijven. Over het vlees dat ze bij ons kopen en onze service. Maar ik voel me ook persoonlijk verantwoordelijk voor het succes dat onze klanten bij hun gasten hebben met onze producten.

Horecavlees van de toekomst

Pas nadat ik zelf in de USA ben gaan kijken (en proeven!) was ik overtuigd dat dit het horecavlees van de toekomst is. Iedere klacht van u of uw gasten aangaande ons vlees gaat mij aan het hart. Opname in ons assortiment van U.S. Black Angus Beef is wat dat betreft een gouden greep geweest. De complimenten stromen binnen bij de obers en ook de keukenbrigade en het management zijn enthousiast. Hoeveel chefs waren niet bang om een entrecote op

de kaart te zetten? Allemaal verleden tijd! In de Verenigde Staten wordt het verkocht onder het Natural Food Label, de Amerikaanse variant van ons "Goedgekeurd Biologisch Voedsel".

U.S. Black Angus Beef geeft de hoogste garantie op constante kwaliteit. De runderen die in het NHTC (Non Hormone Treated Cattle) programma speciaal voor de Europese markten worden gefokt zijn zelfs nog mooier dan die voor de Amerikanen zelf. De koeien krijgen namelijk 160 dagen de tijd om groot te worden. Gevoerd met maïs en zonder hormonen. Zelfs hun opa en oma zijn al hormoonvrij. Kortom, hun hele historie is bekend.

Gunstige dollarkoers

In Amerika neemt de vraag naar dit vlees enorm toe en is tegelijkertijd maïs erg duur geworden. Gelukkig kunnen wij - dankzij de gunstige dollarkoers - onze prijs nog laag houden. Mijn ambitie is om Black Angus op zoveel mogelijk menukaarten te krijgen. Wat de bereiding betreft het volgende: goed gemarmerd vlees geeft een beschermlaagje aan het vlees. Bij de bereiding blijft het daardoor sappiger, malser en smaakvoller. Schrik niet van het woordje "vet". In tegenstelling tot vet van gewoon vlees is het vet van Black Angus runderen lekker en kan zó worden gegeten. Meestal adviseer ik het vet uit te bakken en als kaantjes erbij te serveren.



Coen Hartog, supersnel!

Aarzelt u niet mij, Piet van den Berg of Coen Hartog te bellen voor meer informatie, marketing materiaal of een advies hoe u Black Angus Beef op de menukaart kunt zetten.

Nice to Meat leveringsprogramma

OFFICIËLE NAAM	POPULAIRE NAAM	AMERIKAANSE NAAM
Sucade schoon gevlied	Nice to Meat House Steak	Top Blade
Halve Maan Vlees	Bavette Steak	Sirloin Flap
Ossehaas	Fillet Steak	Tenderloin
Tournedos	Chateaubriand	Fillet Steak
Côte de Boeuf	7 Bone Rib-inn	Prime Rib
Entrecôte	Sirloin	Striploin
T-Bone Steak	Porterhouse, T-Bone	Shortloin
Entrecôte met been	New York Shellsteak	Shortloin without fillet
Jodenhaas	Jewish Fillet	Terrace Major
Ribeye		Rib Eye
Bloemstuk	Rancher Steak	Shoulder Clod
Runderborst	Texas Beef Brisket	Brisket
Rundermuis	Carpaccio	Eyround
Goulash deLuxe		Flap Goulash
Startaartstuk	Picanha	Culotte
Liesstuk	Ezeltje	TriTip
Dikke Lende	Rump	Top Sirloin
Vinkelap	Biefstuk uit de flank	Flank Steak



Nice to Meat bv

Postbus 400 1115 ZJ Duivendrecht - Ellermanstraat 31-32 1099 BZ Amsterdam
Tel. (020) 663 20 46 Fax (020) 663 24 21 info@nicetomeat.nl www.nicetomeat.nl