

INSPIRE YOUR PASSION
**MET DE
BBQ & GRILL
EXPERIENCE**

Stein's
BEST

BRESC



AANBEVOLEN DOOR PROFESSIONALS



Philipp Glauser

BBQ VICE WERELDKAMPIOEN

'BBQ IS GEEN TREND MAAR
EEN LEVENSWIJZE'



Mitch van Egmond

LID VAN HET NEDERLANDS
BBQ TEAM
EUROPEES EN NEDERLANDS
BBQ KAMPIOEN

'REAL GRILLERS ONLY NEED
PURE INGREDIENTS'



Marcel Allemann

EUROPEES BBQ KAMPIOEN
BRONS OP WK BBQ

HET JUISTE STUK VLEES
DE JUISTE KRUIDING
DE JUISTE BEREIDING
...VOL EMOTIE!

Voorgerechten Hoofdgerechten

BBQ TRI-TIP BAQUETTE
ZWARTE KNOFLOOK
CHIMICHURRI

PLUMED BURNT ENDS
GEROOSTERDE BABY LEAVES
GEMARINEERDE TOMATEN,
LENTE-UI

LAUWWARME AZIATISCHE
SKIRT STEAK SALADE

DUNGESNEDEN PICANHA REEPJES
MET 'ALOHA' KRUIDENSALADE

SLOW COOKED MEAT... 12UUR

BRISKET AFGELAKT MET SOJA
& ZWARTE KNOFLOOK GLAZE
ZOETE AARDAPPEL- EN GROENTEPUREE

SHORT RIBS AFGELAKT MET HONING
& TIJM GLAZE
GEPOFTE AARDAPPEL MET ZURE ROOM EN
CHUNKY SALSA TOMATO

À LA MINUTE - DIRECT VAN GRILL

BAVETTE
CHIMICHURRI BOTER EN
AARDAPPELPARTJES

SMOKEY HANGING TENDER
BBQ MAIS EN
AARDAPPELRÖSTI

GEGRATINEERDE TRI-TIP MET GEITENKAAS
MAIS NACHOS EN
CHUNKY SALSA TOMATO



PURE EMOTIONS



ONZE FAVORIETE VLEESSTUKKEN 'SPECIAL CUTS'

*Slechts 1% van het vlees is filetsteak...
Wij grillen van 'nose to tail'.
Trendy vleesstukken die geweldig smaken
en mooie namen hebben: 'special cuts'.*



*Deze
vleesstukken
vind je ook
bij het varken
en het kalb.*



BRISKET
EIGENSCHAPPEN:
Doorregen en
krachtig van smaak
7-8 kg per dier
RIJPING:
1-2 weken
BEREIDING:
Slow cooking
80°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Puntborst of borstlap



FLAT IRON
EIGENSCHAPPEN:
Mager
Subtiële smaak
Gelijkmatig gemarmerd
Fijne structuur
3-3,5 kg per dier
RIJPING:
4-6 weken
BEREIDING:
À la minute
52°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Hals stuk



HANGING TENDER
EIGENSCHAPPEN:
Krachtig van smaak door zijn
marmering en grove structuur
300-500 gr per dier
RIJPING:
2-3 weken
BEREIDING:
À la minute
55°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Longhaas



SKIRT STEAK
EIGENSCHAPPEN:
Krachtige smaak, zuiver
spierstuk, mals en sappig
700g - 1 kg per dier
RIJPING:
1-2 weken
BEREIDING:
À la minute
60°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Vinkenlap



FLANK STEAK
EIGENSCHAPPEN:
Mooi gemarmerd
Zacht met een stevige bite
Op de draad snijden
1-1,5 kg per dier
RIJPING:
4-5 weken
BEREIDING:
À la minute
53°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Bavette



RUMP CAP
EIGENSCHAPPEN:
Stevige vetlaag, mager
vlees Intense smaak
1,4 - 1,8 kg per dier
RIJPING:
3-5 weken
BEREIDING:
Sous vide min. 1,5 uur
58°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Picanha

TRI-TIP
EIGENSCHAPPEN:
Zeer mager
Mooi spierstuk
Fijn gemarmerd
2-3 kg per dier
RIJPING:
3-5 weken
BEREIDING:
Sous vide min. 1,5 uur
53°C kerntemperatuur
OOK BEKEND ALS:
Ezeltje



HOE BRENG IK SMAAK AAN HET VLEES

Voorbereiding VOOR HET GRILLEN

MARINADES

Geschikt voor grote en kleine stukken vlees. Voor het grillen ca 3 tot 24 uur laten intrekken, de marinade op waterbasis brengt de smaak van de kruiden tot diep in de kern van het vlees.



**BEEF
PORK
CHICKEN**

100G MARINADE PER KG VLEES

1 kg	vlees (heel of in porties)
100 g	Bresc marinade op waterbasis (Beef, Pork, Chicken)
3-24 uur	In vacuüm marinieren (afhankelijk van het vleesstuk)

RUBS

Droog marinieren met kruiden. Geschikt voor grote en kleine stukken vlees, ook voor lang garen. Het vlees inwrijven (rubben) en op de grill leggen. Zorgt voor een mooie korst ook bij lage temperaturen.



**BEEF
PORK
FISH & SEAFOOD**

25G RUB PER KG VLEES/VIS

1 kg	vlees/vis (heel of in porties)
25 g	Stein's Best rub
1-3 uur	Tot kamertemperatuur bereikt is



Finishing NA HET GRILLEN

GLAZES

Een glaze breng je vlak voor het einde van het grillen aan om smaak en een glanzende afwerking toe te voegen aan elk stuk vlees, vis of groente. Zo kan je heel gemakkelijk met smaak variëren. Aflakken met een glaze naar keuze als het vlees bijna gaar is en daarna kort even afgrillen.



NIEUW
**SOY BLACK GARLIC
PLUM GINGER
HONEY THYME
ROASTED GARLIC SOY**

**HONEY
SMOKEY**

45G GLAZE PER KG VLEES

1 kg	Vlees in stukken
45 g	Glaze
smaakvariant naar keuze	

SALSA'S

Maak het gerecht helemaal af met een salsa of saus, ready to use voor directe smaakvariatie en een mooi visueel effect. Direct op het bord of aan tafel te serveren.



**CHIMICHURRI
POMODORI MARINATI
CHUNKY SALSA
MANGO HABANERO** **NIEUW**



**COCKTAIL / CURRY /
KNOFLOOK / TARTAAR /
KETCHUP / MAYO / MOSTERD**

BBQ & GRILL NIEUWS VAN BRESC

Marinades OP WATERBASIS

NIEUW



★ BEFORE GRILLING ★

- MARINADES OP WATERBASIS, DE TRUC VAN ONZE BBQ-SPECIALISTEN!
- MEER SMAAK, MALSER EN SAPPIGER VLEES, DE KRUIDEN GEVEN SMAAK TOT DIEP IN DE KERN (OSMOSE)
- VOORDEEL: GEËN STEEKVLAMMEN OP DE GRILL
- LATEN INWERKEN (3-24 UUR) VOOR HET GRILLEN
- TRENDY FOOD PAIRING

Glazes



NIEUW



- AFLAKKEN ALS HET VLEES BIJNA GAAR IS EN DAARNA KORT AFGRILLEN
- MEER SMAAK EN EEN GLANZENDE AFWERKING
- VOOR ELK STUK VLEES
- FOOD PAIRING PUR SANG

★ AFTER GRILLING ★



SCAN DE QR CODE
VOOR MEER BBQ
EN GRILL INSPIRATIE.

NIEUW



Salsa

- VERSE SALSA VAN MANGO MET DE KRACHT VAN GELE HABANERO
- FRUITY & HOT
- PERFECTE TOPPING VOOR TAL VAN TRENDY GERECHTEN

★ JUST ADD ★



BBQ-EN KAN OOK BINNEN IN DE KEUKEN!

VOOR HET GRILLEN

Rub 25 G PER KG VLEES



TIP: VERMENG
DE DROGE
KRUIDEN
EENS MET EEN
SCHEUTJE
OLIJFOLIE
VOOR EEN
EXTRA
SMEUIGE RUB



Marinade 100G PER KG VLEES



BEREIDING

Slow cooking OPTIE 1

VLEESSOORTEN:

- BRISKET
- SHORT RIBS (RUND OF VARKEN)
- PULLED PORK
- GROTE STUKKEN B.V. KALFSSCHOUDER
- BUIKSPEK MET ZWOERD

INDIEN NODIG SNEL
TERUGKOELEN EN PORTIONEREN

Sous vide OPTIE 2

VLEESSOORTEN:

- ALLE 'SECOND CUTS' HET DIKKE
VETTERE DEEL
- BUIKSPEK ZONDER ZWOERD
- GEPORTIONEERDE STEAKS
- LAMSRACK
- EENDENBORST



À la minute OPTIE 3

STUKKEN VLEES:

- HAASBIEFSTUK
- ENTRECÔTE
- RIBE-EYE STEAK
- BAVETTE

AFLAKKEN MET EEN
GLAZE ALS HET VLEES BIJNA
GAAR IS

FINISHING

45G GLAZE PER KG VLEES

MET EEN GLAZE
KUN JE IDEAAL
REGENEREREN VOOR
SMAAK EN GLANS



ZODRA HET VLEES BIJNA GAAR IS,
AFLAKKEN MET EEN GLAZE EN DAARNA
KORT AFGRILLEN OP DE BBQ OF IN DE
COMBISTEAMER (CA 5 MIN OP 200°C)

MAAK JE EIGEN MENUKAART



BBQ & GRILL WORKSHOP SPECIAAL VOOR JOU!

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE CULINAIR
ADVISEURS EN BOEK EEN WORKSHOP:



KOSTEN: €180 PER SESSIE (CA 3 UUR)

Stein's
BEST

BRESC



BRESC
JAKOBSSSTAF 6
4251 LW WERKENDAM
NEDERLAND
+31 (0)183 200 000
INFO@BRESC.COM
WWW.BRESC.COM
WWW.BRESCULINAIR.COM

VOLG ONS OP ONZE SOCIAL MEDIA KANALEN:



/ BRESC.PRODUITS.CULINAIRES



/ @BRESCULINAIR



/ BRESC



/ BRESC

bresc.com