



BIFTECK COUPE CENTRE AA
TENDERLOIN STEAK CENTER CUT AA

SPECIFICATION: Préparée à partir du filet de bœuf complètement dénudé de tout gras et membrane argentée, le section de queue est séparé du cœur de filet et coupé en portion transversale; aucun papillon.

Prepared from tenderloin completely defatted and all membran removed the cut surface of tenderloin portion shall not be less than 2 ½’’ at the narrowest diamenter. No butterfly cut.

CODE DISTB.	CODE PRO-M	DESCRIPTION	CAT	FORMAT	CS/PDS WGT	FR/ FZ
	BP1627	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	36 x 98 g	3.53	FR
	BP1630	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	40 x 115 g	4.60	FR
	B1640	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	24 x 140 g	3.36	FR
	BP1650	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	24 x 170 g	4.08	FR
	B1651	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	24 x 170 g	4.08	FZ
	BP1658	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	12 x 200 g	2.40	FZ
	BP1660	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	16 x 200 g	3.20	FR
	BP1662	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	16 x 225 g	3.60	FZ
	BP1664	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	16 x 225 g	3.60	FR
	BP1667	FILET C/C / TENDERLOIN C/C	AA	16 x 290 g	4.64	FR

Aliments Pro-Marque Inc.
www.pro-marque.com

*pour un style de vie Santé
healthy..... Lifestyle choices*