



## BIFTECK DE CÔTE BOUT/BOUT AA RIB STEAK END/END AA

**SPECIFICATION:** Préparée à partir de cote de bœuf, la queue est coupée de façon à ne pas dépasser 2 '' de l'extrémité de l'œil de faux-filet et coupée en portion transversale, en poids normalisée.

Prepared from a bone-in rib; the short rib shall be removed at a point not more than 2" fom rib-eye muscle and portion weight controlled.

CODE DISTB.	CODE PRO-M	DESCRIPTION	CAT	FORMAT	CS/PDS WGT	FR/ FZ
	BP1710	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	20 x 230 g	4.60	FR
	BP1719	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	20 x 252 g	5.04	FR
	BP1720	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	12 x 290 g	3.48	FR
	BP1725	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	12 x 311 g	3.73	FR
	BP1730	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	12 x 345 g	4.14	FR
	BP1740	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	9 x 400 g	3.60	FR
	BP1743	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	9 x 450 g	4.05	FR
	BP1745	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	9 x 454 g	4.09	FZ
	BP1746	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AA	9 x 504 g	4.54	FR

Aliments Pro-Marque Inc.  
[www.pro-marque.com](http://www.pro-marque.com)

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