



BIFTECK DE CÔTE BOUT/BOUT AAA RIB STEAK END/END AAA

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 coupé 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" from rib-eye muscle and portion weight controlled.

CODE DISTB.	CODE PRO-M	DESCRIPTION	CAT	FORMAT	CS/PDS WGT	FR/ FZ
	BP1723	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	12 x 290 g	3.48	FR
	BP1731	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	12 x 345 g	4.14	FR
	BP1732	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	12 x 345 g	4.14	FZ
	BP1738	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	9 x 400 g	3.60	FR
	BP1741	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	9 x 400 g	3.60	FZ
	BP1750	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	9 x 450 g	4.05	FR
	BP1752	BIFTECK COTE FRANÇAIS / RIB STEAK FRENCH	AAA	6 mcx		FR
	BP1754	BIFFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	9 x 504 g	4.54	FR
	BP1755	BIFTECK DE COTE B/B / RIB STEAK E/E	AAA	9 x 504 g	4.54	FZ

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

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