



PRO-MARQUE

l'excellence des viandes

**BIFTECK COUPE CENTRE AAA
TENDERLOIN STEAK CENTER CUT AAA**

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 coupe en portion transversale ; aucun papillon.

Prepared from tenderloin completely defatted and all membrain removed, the cut surface of tenderloin portion shall not be less than 2 ½'' at the narrowest diameter. No butterfly cut.

CODE DISTB.	CODE PRO-M	DESCRIPTION	CAT	FORMAT	CS/PDS WGT	FR/ FZ
	BP1643	FILETS C/C / TENDERLOIN C/C	AAA	24 x 140 g	3.36	FR
	BP1647	FILETS C/C / TENDERLOIN C/C	AAA	24 x 170 g	4.08	FR
	BP1661	FILETS C/C / TENDERLOIN C/C	AAA	16 x 200 g	3.20	FR
	BP1663	FILETS C/C / TENDERLOIN C/C	AAA	16 x 225 g	3.60	FR
	BP1666	FILETS C/C / TENDERLOIN C/C	AAA	16 x 290 g	4.64	FR

Aliments Pro-Marque Inc.

www.pro-marque.com

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