

POITRINE DE BOEUF FUMÉE

SMOKED MEAT BRISKET



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
EST. 1980

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

POITRINE DE BOEUF FUMÉE / SMOKED MEAT BRISKET

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
Poitrine de boeuf fumé Virginia <i>Virginia Smoked meat</i>	96081	5-6 unités/cs 27 kg	16%	
Poitrine de boeuf fumé à l'ancienne <i>Old-Fashioned Smoked meat</i>	96981			
Poitrine de boeuf fumé Delstar <i>Delstar Smoked</i>	80023			
Poitrine de boeuf fumé à l'ancienne Delstar <i>Delstar Old-Fashioned Smoked</i>	80011			
Poitrine de boeuf fumée tranchée en sachet Virginia <i>Bagged Sliced Virginia Smoked</i>	96025	30x 125 g/cs	19%	
Poitrine de boeuf fumée tranchée en sachet Virginia <i>Bagged Sliced Virginia Smoked</i>	96075	30x 175 g/cs	19%	
Garniture à pizza, viande fumée Virginia <i>Pizza Topping, Virginia Smoked Meat</i>	96996	5 Kg/cs	16%	
Poitrine de boeuf fumée coupée du centre 1/2 Delstar <i>Delstar Smoked, Half Center Cut</i>	80029	2 unités/cs - 4 kg	17%	
Poitrine de boeuf fumée à l'ancienne coupe du centre Delstar <i>Delstar Old-Fashioned Smoked Center Cut</i>	80040	2 unités/cs - 4,5 kg	17%	
Poitrine de boeuf salée cru sous vide Delstar <i>Delstar Under Vacuum Salted Raw</i>	80160	2 unités/cs - 14 kg	13,4%	
Poitrine de boeuf salé cuite <i>Cooked Corn Beef Brisket</i>	80302	2x 5 Kg/cs	16%	



CARACTÉRISTIQUES / FEATURES

Produit à cuire ou déjà cuit

Product to cook or already cooked

Produit portionné

Portioned product

Gamme de produit de haute qualité

High-end quality

Réputation internationale. Un des meilleurs sur le marché.

International reputation. One of the best on the market.

