



TM/MC



DU PÂTURAGE À VOTRE ASSIETTE.^{MC}



B i e n v e n u e à G r e e n s t o n e M e a t s

Greenstone Meats représente l’évolution de l’entreprise The Lamb Company, la source de confiance en Amérique du Nord de protéines de qualité supérieure issues d’élevages éthiques depuis plus de 60 ans.

S’appuyant sur ce fier héritage, Greenstone Meats propose désormais une gamme élargie de protéines exceptionnelles, grâce à un approvisionnement fiable tout au long de l’année provenant des pâturages riches en nutriments de Nouvelle-Zélande et d’Australie, et à son engagement à offrir un service et des produits d’une qualité remarquable.

Le goût exceptionnel de chacun de nos produits provient naturellement de bœufs, d’agneaux et de gibiers nourris à l’herbe, élevés en liberté et traités humainement, sans antibiotiques ni hormones, comme le veut la nature.

I N D E X

À propos de L’Agneau du Printemps de Nouvelle-Zélande ^{MC}	4
Transformation et emballage	5
Valeur ajoutée	6
Gigot	10
Longe	12
Carré	14
Épaule	16
Jarret	18
Carcasse	20
Spécifications	22

Marque de commerce de The New Zealand
and Australian Lamb Company Ltd.





DU PÂTURAGE À VOTRE ASSIETTE.^{MC}

L'Agneau du Printemps de Nouvelle-Zélande continue d'établir les normes du marché en matière d'agneau de première qualité. Du pâturage à votre assiette^{MC}, nos éleveurs sont dédiés à élever des animaux en liberté et nourris à l'herbe, sans antibiotiques ni ajout d'hormones de croissance - en un mot : naturellement. L'Agneau du Printemps de Nouvelle-Zélande est certifié halal. Notre agneau possède tous les attributs que les consommateurs d'aujourd'hui demandent de plus en plus dans des produits de viande. Il n'est donc pas surprenant que l'Agneau du Printemps de Nouvelle-Zélande soit la marque d'agneau préférée au Canada.*

Nourri à l'herbe

Sans antibiotiques

Sans hormones de croissance ajoutées

Élevé en liberté

Traité humainement

*AC Nielsen Canada, NAT XNFLD GB+DR+MM, 52 semaines se terminant le 3 mars 2018

TRANSFORMATION ET EMBALLAGE

Nos deux usines de transformation à Toronto et Los Angeles offrent une vaste capacité de production et d'emballage à valeur ajoutée.

TRANSFORMATION

Coupe – steaks, côtelettes, contrôle des portions, etc.

Haché – briques, morceaux, vrac, etc.

Formage – boulettes de burgers, saucisses, etc.

Marinade

Assaisonnement sec

EMBALLAGE

SAC (Sous atmosphère contrôlée)

Emballages scellés sous vide

Prêt pour le détail

Boîtes pour le détail

Vrac (Services alimentaires)

Caisses pour présentoirs (club)

NOUVEL EMBALLAGE!



Frais

Surgelé

VALEUR
AJOUTÉE

La viande à valeur ajoutée est l'un des segments qui connaissent la croissance la plus rapide au détail. C'est une solution gagnante tant pour nos clients que pour les consommateurs. Les détaillants profitent de coupes d'une qualité constante, d'une présentation en tablette rehaussée, d'une position en stock améliorée, d'économies sur la main-d'oeuvre et d'une diminution des pertes. Les consommateurs, quant à eux, ont droit à un format prêt à cuire pratique et à des portions plus petites comparativement à la plupart des coupes primaires.

Tous ces items peuvent être assaisonnés, marinés et coupés sur mesure selon vos spécifications. Les options d'emballage incluent SAC (sous atmosphère contrôlée) et sous vide, pour une meilleure conservation. Les deux sont disponibles en format prêt pour la vente au détail.

Nos produits à valeur ajoutée sont disponibles sous la marque Agneau du Printemps de Nouvelle-Zélande^{MC} ou sous la marque privée des détaillants.*

*Sujet à un volume minimum

Agneau haché Kefta



Agneau haché maigre



Boulettes de viande



Burgers d'agneau



Gigot papillon assaisonné



Côtelettes d'aloyau
tranchées minces



Tranches d'épaule



Côtelettes de longe



Tranche de palette

Côtelettes d'agneau grillées



Steaks de gigot désossé
avec chutney aux canneberges



Steaks de surlonge



Steaks de gigot désossé



Rôti de gigot



Rôti d'épaule



Viande à ragoût



Viande pour brochettes



Carrés à la française



Mini burgers

EXEMPLES D'EMBALLAGES SCELLÉS SOUS VIDE

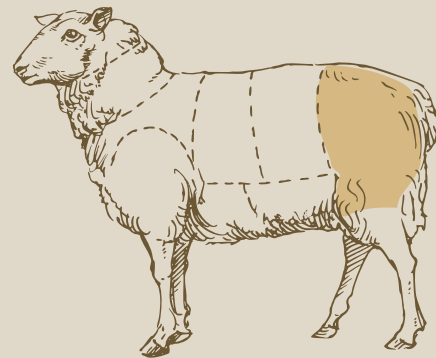




Gigot d'agneau rôti au romarin et à l'ail

G I G O T D ' A G N E A U

Une coupe populaire que l'on retrouve partout dans le monde, le gigot est l'une des coupes d'agneau les plus volumineuses et les plus savoureuses sur le marché. Le gigot est une coupe primaire qui provient du quartier arrière. Cette coupe est reconnue pour être maigre et pleine de saveur. Disponible dans une grande variété de sous-coupes, soit avec ou sans os (désossé, roulé et ficelé et papillon).



Comme l'agneau est naturellement savoureux et maigre, préparez-le sous une chaleur sèche sans vapeur, bouillon, eau ni vin. Faire rôtir un gigot d'agneau avec os ajoute richesse et saveur à la viande. Polyvalent, le gigot raccourci ou désossé est parfait pour rôtir, griller ou préparer la viande pour des brochettes. Comme le gigot d'agneau est maigre, attention de ne pas trop le faire cuire.



D É T A I L

- Populaire pour les grandes occasions et fêtes
- Le gigot d'agneau désossé ou papillon est délicieux roulé avec du fromage feta et des épinards, puis rôti au four. Pour un repas rapide, faites-le cuire sur le BBQ



S E R V I C E A L I M E N T A I R E

- L'une des coupes les plus populaires sur les menus de restaurants
- Idéal pour les buffets ou les stations de coupe

G I G O T



Gigot raccourci



Gigot désossé,
roulé et ficelé



Gigot régulier

Frais

- 50515 Gigot raccourci réfrigéré
- 50520 Gigot désossé, roulé et ficelé réfrigéré

Surgelé

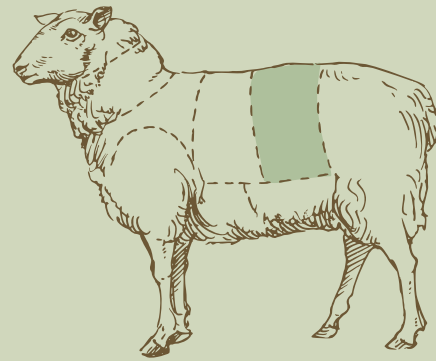
- 10000 Gigot régulier
- 10100 Gigot raccourci
- 10400 Gigot désossé, roulé et ficelé



Côtelettes de longe d'agneau grillées et glacées

LONGE D'AGNEAU

La longe d'agneau est la partie où l'on retrouve le filet et la côtelette de longe. Elle provient de la longe entière qui se trouve dans la région de la selle de l'animal. Cette coupe se retrouve en tête des coupes favorites en raison de sa tendreté et de sa saveur d'agneau classique. La côtelette de longe d'agneau est normalement présentée en entrée, en côtelettes de style porterhouse de 4 à 6 oz, ou en mini côtelettes en tant qu'amuse-gueule.



Mieux vaut en mettre moins quand vient le temps de préparer des coupes de longe. Pour préserver la saveur et la tendreté d'une côtelette ou d'un filet de longe d'agneau, optez pour la cuisson à chaleur sèche, comme la cuisson à la poêle ou sur ou sous le gril. Au moment d'assaisonner, tenez-vous-en aux profils de saveurs complémentaires du cumin, de l'ail et du romarin. Attention de ne pas trop assaisonner afin d'éviter de masquer la saveur naturelle de la longe d'agneau. Au moment de griller, ne pas carboniser ou trop cuire pour préserver le goût tout doux de l'agneau.



DÉTAIL

- Les filets de longe et les longes désossées d'agneau sont parfaits pour les sautés, médaillons et brochettes
- Faites griller des côtelettes de longe d'agneau sur le BBQ pour un repas rapide et délicieux



SERVICE ALIMENTAIRE

- Parfait pour griller ou rôtir
- La longe d'agneau est une alternative naturellement maigre à offrir au menu

LONGE

Côtelettes de longe



Longe courte



Frais

50570 Selles de longe réfrigérées

Surgelé

- 40004 Longes courtes en rangées 0 x 0
- 40604 Longes désossées (4/6 oz)
- 40607 Longes désossées (6/8 oz)
- 40800 Filets
- 41000 Côtelettes de longe 2,9 oz
- 41035 Côtelettes de longe 3,1 oz
- 41100 Côtelettes de longe VRAC 3 oz
- 41150 Côtelettes de longe VRAC 4,5 oz
- 41156 Côtelettes de longe VRAC 4 oz

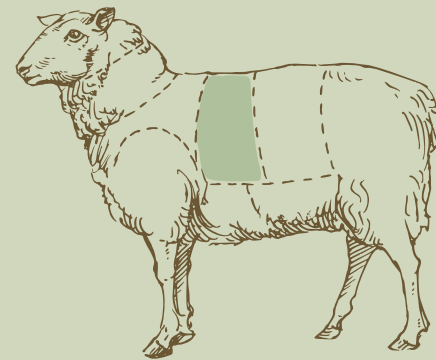




Carré d'agneau grillé au jus garni de pousses de pois

CARRÉ D'AGNEAU

Le carré d'agneau est l'une des coupes les plus populaires dans les restaurants et les foyers à l'échelle de l'Amérique du Nord. Cette coupe, que l'on reconnaît instantanément, provient de la côte de l'agneau. Un carré complet comporte 7 ou 8 côtes. Il peut être présenté tel quel sur la table, car sa forme et structure naturelles sont accrocheuses et donnent une présentation alléchante.



Il n'y a rien de meilleur qu'un carré d'agneau parfaitement assaisonné rôti au four. Le terme à la française se réfère à l'enlèvement de la graisse et de la viande de côtes qui expose 3 à 4 pouces de l'os. Il s'agit d'une coupe commune qui se manipule facilement et donne de magnifiques présentations. Un carré d'agneau régulier inclut le gras et la viande de l'os, qui permet une présentation plus rustique. On peut éprouver beaucoup de plaisir grâce au contraste de textures croquantes et tendres. Une présentation classique implique l'ajout de chapelure et d'un soupçon de fines herbes pour rehausser la saveur du carré.



DÉTAIL

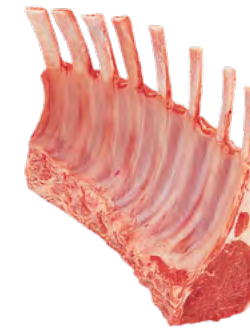
- Les côtelettes individuelles sont délicieuses sur le BBQ
- Les mélanges d'épices du moyen-orient, françaises, grecques et espagnoles sont le parfait complément de cette coupe
- Une pièce centrale à la fois simple et impressionnante pour tout repas festif. Parfaite en amuse-gueule ou en entrée.



SERVICE ALIMENTAIRE

- Ajoutez à votre menu des amuse-gueule faciles à partager
- Les carrés à la française volent la vedette dans toute assiette et nécessitent peu d'effort dans la cuisine.

CARRÉ



Carré à la française

Frais

- 55155 Carrés à la française réfrigérés (14/16 oz) SVI
- 55156 Carrés à la française réfrigérés (16/18 oz) SVI
- 55157 Carrés à la française réfrigérés (18/20 oz) SVI

Surgelé

- 30202 Carrés à la française (10/12 oz)
- 30303 Carrés à la française (12/14oz)
- 30402 Carrés à la française (14/16 oz)
- 30502 Carrés à la française (16/18 oz)
- 30602 Carrés à la française (18/20 oz)
- 30702 Carrés à la française (20/22 oz)

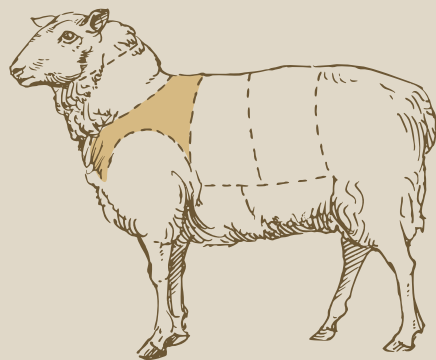
Épaule rôtie au fines herbes et au citron



Comme l’agneau est naturellement tendre, on suggère souvent d’utiliser une méthode de cuisson sans vapeur, eau, vin ou bouillon. Au moment de faire cuire une épaule d’agneau, les méthodes de cuisson à chaleur sèche conviendront parfaitement, bien que la chaleur humide, comme le braisage, font fondre le gras et ramollissent les tissus pour une tendreté maximale. Cette coupe est souvent utilisée dans les recettes nécessitant une cuisson plus longue et lente, comme les ragoûts et les mijotés.

É P A U L E D ’ A G N E A U

Une coupe primaire provenant du quartier avant ou de la moitié avant de l’agneau. En raison de la position et de la fonction de l’épaule, elle contient une grande quantité de tissus musculaires. Cuite à la perfection, cette coupe économique offre tendreté et saveur optimales.



DÉTAIL

- Un choix idéal pour les ragoûts et les plats mijotés
- Les tranches d’épaule sont savoureuses à l’année cuites sur le BBQ
- L’épaule coupée en dés est une alternative fantastique avec des mets au cari ou inspirés des Caraïbes



SERVICE ALIMENTAIRE

- Faites braiser ou rôtir cette coupe afin de créer une savoureuse garniture pour les tacos, les sandwichs roulés, les pâtés ou les ragoûts
- L’épaule d’agneau est peu coûteuse et délicieuse marinée et grillée

É P A U L E



Épaule désossée,
roulée et ficelée



Épaule coupée carrée

Frais

50530 Épaules réfrigérées

Surgelé

- 20000 Épaules coupe carrée
20200 Épaules désossées, roulées et ficelées
20300 Épaules désossées formées

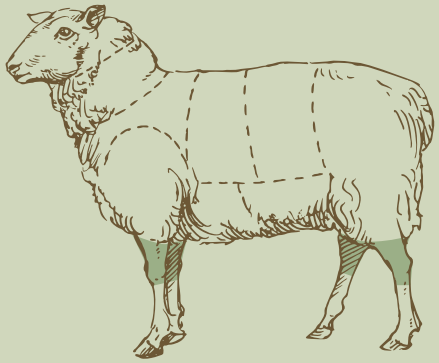


Jarrets d'agneau braisés au vin avec légumes du printemps

Les jarrets sont maigres et très savoureux. Puisqu'ils contiennent beaucoup de tissus conjonctifs, ils sont parfaits pour le braisage et la cuisson lente à la mijoteuse. Lorsqu'ils sont bien cuisinés, ils se détachent facilement de l'os, ce qui représente un atout majeur pour cette coupe de viande toujours à la hauteur.

JARRET D'AGNEAU

Le jarret avant est coupé dans l'épaule alors que le jarret arrière de l'agneau est coupé dans la patte arrière.



DÉTAIL

- Ajoutez une saveur d'Angleterre à cette coupe en la faisant braiser dans de la bière, ou faites mijoter des jarrets d'agneau dans une tajine avec des épices marocaines.
- Les jarrets d'agneau braisés au vin rouge font le mets hivernal idéal, où ils peuvent être cuits dans un bouillon de vin blanc ou du jus d'orange pour une option plus légère.



SERVICE ALIMENTAIRE

- Les grands chefs considèrent cette coupe parmi leurs favorites sous vide
- Offrez l'un des mets les plus populaires et recherchés dans les restaurants en ajoutant du Osso Buco à votre menu

JARRET AVANT



Jarret avant


Surgelé

- 50009 Jarrets avant scellés sous vide
- 50010 Jarrets empilés en rangées (vrac)
- 50020 Jarrets empilés en rangées (10/14 oz)
- 50022 Jarrets empilés en rangées (14/18 oz)
- 50024 Jarrets empilés en rangées (6/10 oz)



Une carcasse d'agneau complète représente la carcasse parée non fendue. Une carcasse complète peut être rôtie ou séparée en coupes primaires. Un agneau complet est beaucoup moins coûteux et permet de réaliser d'importantes économies comparativement à l'achat de coupes individuelles.





DÉTAIL

- Rôtiir en entier pour un repas spectaculaire
- Populaire chez les détaillants à grande surface
- Toute une économie par rapport à l'achat de coupes individuelles pour préparer de grandes quantités d'agneau

- Rôtir en entier pour un repas spectaculaire
- Populaire chez les détaillants à grande surface
- Toute une économie par rapport à l'achat de coupes individuelles pour préparer de grandes quantités d'agneau



- **SERVICE ALIMENTAIRE**
 - Donne aux chefs la liberté d'offrir des coupes et des recettes qui leur sont uniques
 - Maximise la créativité, tout en limitant les pertes alimentaires

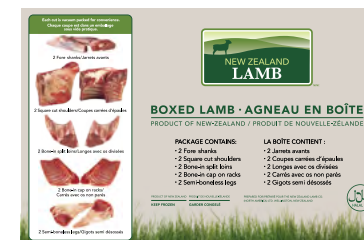
- Donne aux chefs la liberté d'offrir des coupes et des recettes qui leur sont uniques
- Maximise la créativité, tout en limitant les pertes alimentaires

Carcasse



80000 Carcasse d'agneau

48996 Carcasse d'agneau coupée en 8
(Carcasse d'agneau en boîte)



(Carcasse d'agneau en boîte)

VALEUR AJOUTÉE

		FRAIS/ SURGELÉ	GTIN	MORCEAUX PAR BOÎTE/ EMB.	SACS/EMB. PAR CAISSE	DIMENSIONS DE CAISSE (HXIXL) CENTIMÈTRES (POUCES) MOYENNE	POIDS BRUT KG (LB) MOYENNE	POIDS NET KG (LB) MOYENNE
70801	Agneau haché réfrigéré- Méditerranée	Frais	10628912708011	Variable	8 plateaux/caisse	25,90 X 66,30 X 90,40 (10,20 X 26,10 X 35,60)	2,25 (5,50)	2,00 (4,40)
70802	Boulettes assaisonnées réfrigérées - Méditerranée	Frais	90628912708024	15 morceaux/ plateau	4 plateaux/caisse	25,90 X 66,30 X 90,40 (10,20 X 26,10 X 35,60)	Variable	Variable
93735	Agneau haché réfrigéré (prêt pour le detail)	Frais	90628912234035	Variable	8 plateaux/caisse	58,90 X 56,40 X 91,20 (23,20 X 22,20 X 35,90)	Variable	Variable
93745	Agneau haché réfrigéré	Frais	90628912937455	Variable	4 emb./caisse	25,90 X 66,30 X 90,40 (10,20 X 26,10 X 35,60)	Variable	Variable
93746	Brique d'agneau haché réfrigérée (454 g)	Frais	90628912937462	454 g/emb.	4 emb./caisse	19,30 X 45,20 X 61,20 (7,60 X 17,80 X 24,10)	1,93 (4,25)	1,82 (4,01)
10030	Agneau en cubes	Surgelé	10628912103007	5 kg/emb.	1 emb./caisse	90,40 X 66,30 X 25,90 (35,60 X 26,10 X 10,20)	5,25 (11,57)	5,00 (11,02)
10310	Morceaux pour ragoût (1 kg)	Surgelé	10628912103106	1 kg/emb.	10 sacs/caisse	54,10 X 58,20 X 132,30 (21,3 X 22,90 X 52,10)	10,58 (23,32)	10,00 (22,05)
70800	Saucisses (500 g)	Surgelé	10628912708004	500 g/boîte	12 boîtes/caisse	35,30 X 52,30 X 119,60 (13,90 X 20,60 X 47,90)	6,77 (14,91)	6,00 (13,20)
70860	Agneau haché maigre (500 g)	Surgelé	10628912708608	500 g/tube	14 tubes/caisse	94,50 X 67,30 X 160,50 (37,20 X 26,50 X 63,20)	7,34 (16,19)	7,00 (15,43)
70892	Burgers à l'agneau (4 X 5 oz)	Surgelé	10628912708929	4 boulettes/boîte	14 boîtes/caisse	25,90 X 66,30 X 90,40 (10,20 X 26,10 X 35,60)	7,62 (16,80)	6,82 (15,04)
70868	Agneau haché maigre (1 X 5 kg)	Surgelé	10628912705684	5kg/emb.	1 emb./caisse	60,50 X 65,00 X 74,90 (23,80 X 25,60 X 29,50)	5,26 (11,60)	5,00 (11,02)

GIGOTS

50515	Gigot raccourci réfrigéré	Réfrigéré	90628912447459	1 pièce/emb.	6 emb./caisse	20,8 X 17,9 X 51,0 (8,19 X 7,05 X 20,08)	11,80 (26,00)	12,25 (27,00)
50520	Gigot désossé, roulé et ficelé réfrigéré	Réfrigéré	90628912447411	1 pièce/emb.	8 emb./caisse	20,8 X 17,9 X 51,0 (8,19 X 7,05 X 20,08)	13,15 (29,00)	12,25 (27,00)
10000	Gigot régulier	Surgelé	99401040572061	1 pièce/emb.	8-10 emb./caisse	19,5 X 39,4 X 53,3 (7,68 X 15,51 X 20,98)	23,13 (51,00)	22,22 (49,00)
10100	Gigot raccourci	Surgelé	99401040575062	1 pièce/emb.	10 emb./caisse	19,5 X 39,4 X 53,3 (7,68 X 15,51 X 20,98)	24,5 (54,00)	23,59 (52,00)
10400	Gigot désossé, roulé et ficelé	Surgelé	99401040586259	1 pièce/emb.	8 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,98 (22,00)	9,53 (21,00)

LONGES

50570	Selles de longe réfrigérées	Réfrigéré	90628912448210	1 pièce/emb.	10 emb./caisse	20,8 X 17,9 X 51,0 (8,19 X 7,05 X 20,08)	9,53 (21,00)	8,62 (19,00)
40004	Longes courtes empilées en rangées OXO	Surgelé	99401040562536	empilés en rangées	N/A	19,5 X 39,4 X 53,3 (7,68 X 15,51 X 20,98)	22,00 (48,50)	21,32 (47,00)
40604	Longes désossées (4/6 oz)	Surgelé	99401040564677	3-4 pièces/emb.	24 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,07 (20,00)	8,39 (18,05)
40607	Longes désossées (6/8 oz)	Surgelé	99401040564684	3-4 pièces/emb.	24 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,94 (17,50)	7,26 (16,00)
40800	Filets	Surgelé	99401040564622	8 pièces/emb.	24 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,53 (21,00)	8,85 (19,50)
41000	Côtelettes de longe 2,9 oz	Surgelé	90628912410002	4 pièces/sac	24 emb./caisse	21,3 X 22,9 X 52,1 (8,38 X 9,01 X 20,51)	8,62 (19,00)	8,00 (17,60)
41035	Côtelettes de longe 3,1 oz	Surgelé	10628912410358	4 pièces/sac	24 emb./caisse	21,3 X 22,9 X 52,1 (8,38 X 9,01 X 20,51)	9,07 (20,00)	8,40 (18,50)
41100	Côtelettes de longe VRAC 3 oz	Surgelé	10628912411003	Variable	Empilées en rangées	9,00 X 25,4 X 36,8 (3,54 X 10,0 X 14,49)	5,82 (12,83)	5,00 (11,00)
41150	Côtelettes de longe VRAC 4,5 oz	Surgelé	10628912411508	Variable	Empilées en rangées	9,00 X 25,4 X 36,8 (3,54 X 10,0 X 14,49)	5,25 (11,57)	5,00 (11,00)
41156	Côtelettes de longe VRAC 4 oz	Surgelé	10628912411560	Variable	Empilées en rangées	9,00 X 25,4 X 36,8 (3,54 X 10,0 X 14,49)	5,25 (11,57)	5,00 (11,00)

CARRÉS

55155	Carrés à la française réfrigérés (14/16oz) SVI	Réfrigéré	99401040551684	1 pièce/emb.	20 emb./caisse	20,8 X 17,9 X 51,0 (8,19 X 7,05 X 20,08)	9,07 (20,00)	8,16 (18,00)
55156	Carrés à la française réfrigérés (16/18oz) SVI	Réfrigéré	99401040551691	1 pièce/emb.	20 emb./caisse	20,8 X 17,9 X 51,0 (8,19 X 7,05 X 20,08)	9,53 (21,00)	8,62 (19,00)
55157	Carrés à la française réfrigérés (18/20oz) SVI	Réfrigéré	99401040551707	1 pièce/emb.	18 emb./caisse	20,8 X 17,9 X 51,0 (8,19 X 7,05 X 20,08)	8,62 (19,00)	7,71 (17,00)
30202	Carrés à la française (10/12 oz)	Surgelé	99401040550915	1 pièce/emb.	22 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	8,85 (19,50)	8,39 (18,50)
30303	Carrés à la française (12/14 oz)	Surgelé	99401040550922	1 pièce/emb.	22 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,07 (20,00)	8,62 (19,00)
30402	Carrés à la française (14/16 oz)	Surgelé	99401040550939	1 pièce/emb.	20 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,07 (20,00)	8,62 (19,00)
30502	Carrés à la française (16/18 oz)	Surgelé	99401040550946	1 pièce/emb.	20 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,53 (21,00)	9,07 (20,00)
30602	Carrés à la française (18/20 oz)	Surgelé	99401040550953	1 pièce/emb.	16 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	8,62 (19,00)	8,16 (18,00)
30702	Carrés à la française (20/22 oz)	Surgelé	99401040550960	1 pièce/emb.	16 emb./caisse	19,0 X 18,5 X 43,9 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,07 (20,00)	8,62 (19,00)

ÉPAULES

50530	Épaules réfrigérées	Réfrigéré	99401040597507	1 pièce/emb.	10 emb./caisse	19,50 X 39,40 X 53,30 (7,68 X 15,51 X 20,98)	20,87 (46,00)	19,50 (43,00)
20000	Épaules coupées carrées	Surgelé	99401040533673	1 pièce/emb.	12 emb./caisse	19,50 X 39,40 X 53,30 (7,68 X 15,51 X 20,98)	23,58 (52,00)	23,3 (51,00)
20200	Épaules désossées, roulées et ficelées	Surgelé	99401040538753	1 pièce/emb.	8 emb./caisse	19,00 X 18,50 X 43,09 (7,48 X 7,29 X 17,30)	9,98 (22,00)	9,53 (21,00)
20300	Épaule désosée formée	Surgelé	99401040540305	1 pièce/emb.	9 emb./caisse	19,00 X 18,50 X 43,09 (7,48 X 7,29 X 17,30)	10,89 (24,00)	10,43 (23,00)

JARRETS

50009	Jarrets avant emballés sous vide	Surgelé	99401040591383	3 pièces/emb.	10 emb./caisse	19,00 X 18,50 X 43,09 (7,48 X 7,29 X 17,30)	10,89 (24,00)	10,43 (23,00)
50010	Jarrets empilés en rangées (vrac)	Surgelé	99401040591857	30 à 40 pièces	vrac/empilés en rangées	19,00 X 18,50 X 43,90 (7,48 X 7,29 X 17,30)	10,89 (24,00)	10,43 (23,00)
50020	Jarrets empilés en rangées (10/14 oz)	Surgelé	99401040591819	30 à 40 pièces	empilés en rangées	19,00 X 18,50 X 43,09 (7,48 X 7,29 X 17,30)	20,87 (25,00)	10,89 (24,00)
50022	Jarrets empilés en rangées (14/18 oz)	Surgelé	99401040591826	25 à 30 pièces	empilés en rangées	19,00 X 18,50 X 43,09 (7,48 X 7,29 X 17,30)	10,89 (24,00)	10,43 (23,00)
50024	Jarrets empilés en rangées (6/10 oz)	Surgelé	99401040591802	30 à 40 pièces	empilés en rangées	19,00 X 18,50 X 43,09 (7,48 X 7,29 X 17,30)	10,89 (24,00)	10,43 (23,00)

CARCASSES

80000	Carcasse d'agneau	Surgelé	*	1 unité/sac	1 sac/caisse	35,56 X 22,86 X 107,95 (14,00 X 9,00 X 42,50)	16,33 (36,00)	15,88 (35,00)
48996	Carcasse d'agneau coupée en 8	Surgelé	90628912489961	2 épaules coupées carées 2 gigots semi-d'ésossés 2 longues avec os 2 jarrets avant 2 carrés non parés	10 pièces/caisse	17,78 X 34,93 X 52,70 (7,00 X 13,75 X 20,75)	15,88 (35,00)	14,25 (31,42)

Note : les spécifications peuvent varier
* Demandez à un représentant des ventes.



Pour plus de renseignements ou pour commander, contactez Greenstone Meats

Montréal, Québec
8155 Route Transcanadienne, bureau 100
St-Laurent, QC, H4S 1S4, Canada
Tel: 514-333-0050
Fax: 514-338-1050

Toronto, Ontario
10 Shorncliffe Road, Unit 1
Etobicoke, ON, M9B 3S3, Canada
Tel: 416-231-LAMB(5262)
Toll Free: 1-866-865-LAMB(5262)
Fax: 416-231-8934

Delta, British Columbia
1588 Cliveden Avenue
Delta, BC, V3M 6P1, Canada
Tel: 604-278-4517
Fax: 604-278-0376

www.NZspringlamb.com



**Greenstone
Meats™**