MeatPro
Office : Avenue du Hoef 19
1180 Bruxelles, Belgique

Contact
info@meatpro.be
+32 489 77 10 44
www.meatpro.be

# MeatPro

*Qualité Argentine, Service Belge*

## Liste de Prix

**Offre du 20.11.2026**

Prix sous réserve
de modification

Conditions de Paiement :
Paiement à la livraison de la marchandise, par virement bancaire.

| Origine | Description | Disponible | Prix (€/kg) |
|---|---|---|---|
| | **Bœuf d'Argentine, Frais – Grass fed** | **Disponible** | **Prix (€/kg)** |
| | Faux-filet | Immédiat | 22,99 € |
| | Faux-filet Demi | Immédiat | 22,99 € |
| | Rumsteck sans Chapeau | Immédiat | 16,99 € |
| | Faux Fillet PAD | Immédiat | 30,99 € |
| | Rumsteck 1/2 A + B | Immédiat | 19,99 € |
| | Rumsteck 1/2 B | Immédiat | 20,50 € |
| | Rumsteck 1/2 A | Dès le 23.11 | 19,99 € |
| | Filet 3/4 lbs | Immédiat | 40,99 € |
| | Filet 4/5 lbs | Immédiat | 44,50 € |
| | Filet 5+ lbs | Immédiat | 44,50 € |
| | Entrecôte | Immédiat | 26,50 € |
| | Picanha | Immédiat | 23,99 € |
| | **Bœuf Angus d'Argentine certifié, Frais – Grass fed** | **Disponible** | **Prix (€/kg)** |
| | Faux-filet Angus certifié | Immédiat | 23,99 € |
| | Rumsteck Angus sans Chapeau certifié | Immédiat | 17,99 € |
| | Filet Angus 3/4 lbs certifié | Immédiat | 36,99 € |
| | Filet Angus 4/5 lbs certifié | Immédiat | 41,99 € |
| | Filet Angus 5+ lbs certifié | Immédiat | 41,99 € |
| | Entrecôte Angus certifiée | Immédiat | 29,99 € |

| Origine | Description | Disponible | Prix (€/kg) |
|---|---|---|---|
| | **Black Angus d'Uruguay Grain Fed, Frais – Nirea** | **Disponible** | **Prix (€/kg)** |
| | Faux-filet | Immédiat | 27,50 € |
| | Rumsteck | Immédiat | 18,99 € |
| | Filet 3-4 | Immédiat | 41,99 € |
| | Filet 4-5 | Immédiat | 46,99 € |
| | Entrecôte | Immédiat | 38,50 € |
| | Picanha | Immédiat | 24,99 € |
| | Aiguillette baronne | Immédiat | 16,99 € |
| | Bavette de Flanchet | Dès fin décembre | 22,99 € |
| | Bavette d'Aloyau | Dès fin décembre | 22,99 € |



Prix HTVA par kg, sous réserve de modification. Paiement à la livraison par virement. Wagyu japonais A5 : voir page 2.

NOUVEAU · WAGYU JAPONAIS A5 · GUNMA, JAPON

# Toriyama Umami Wagyu

Élevé dans la préfecture de Gunma par Toriyama Cattle Farm, qui maîtrise chaque étape, de la naissance de l'animal jusqu'à l'expédition. Grade A5, la note la plus haute du classement japonais : persillé exceptionnel et texture fondante.

**A5**
GRADE MAXIMAL

| Origine | Wagyu A5 Toriyama | | Disponible | Prix (€/kg) |
|---|---|---|---|---|
| | **Filet** | Tenderloin | sur demande | **119,00 €** |
| | **Faux-filet** | Striploin | sur demande | **110,60 €** |
| | **Entrecôte** | Ribeye | sur demande | **105,00 €** |
| | **Picanha** | Picanha | sur demande | **77,00 €** |
| | **Rumsteck** | Rump | sur demande | **68,60 €** |







Photos d'illustration.

**Small Producer Award**
World Steak Challenge 2026, Amsterdam

**3 médailles d'or + 1 d'argent**
World Steak Challenge 2026, catégorie Wagyu

**Certifié GUNMA EXCELLENCE**
Label qualité de la préfecture de Gunma, 2026