

SPÉCIALISTE DE VIANDES, VOLAILLES et FRUITS DE MER  
MEAT, POULTRY & SEAFOOD SPECIALIST



NOUS TRAVAILLONS  
EN FAMILLE POUR VOUS

FROM OUR FAMILY  
TO YOURS



CATALOGUE DE PRODUITS  
PRODUCT CATALOG

QUALITÉ SERVICE  
SERVICE QUALITY



## AMGA FOODS & THE FOOD INDUSTRY

Poultry and meat products are universally popular and their consumption steadily increases from year to year. To ensure our customers' satisfaction, Amga Foods prepares its high quality products in the safest manner. We are in accordance with CFIA standards all the way from the production line to the end user. Our poultry department receives daily shipments of fresh chicken products which we process according to customer specifications. In addition, Amga has created a "meat aging" program that ensures that all fresh and frozen products of western beef, AA, and AAA age to perfection in-house that will then be served to the client at their desired age preference. Our new 20 000 square foot facility allows us to carry a high volume of merchandise and a wide range of inventory to enhance one stop shopping. Although Amga Foods is recognized for its poultry, beef and seafood products, it also carries various goods ranging from deli to dairy products.

Our operating hours are from Monday to Friday from 6 am to 5 pm. Also, Amga ensures next day delivery for all orders placed by 3 pm. In order to service a wide spectrum of clients, we have acquired a large fleet of trucks that roams the lower Quebec region. We also allow for orders to be picked up at our warehouse at 9555 Trans-Canada West H4S 1V3.

### OUR MISSION

- Product Mission: Provide our customers with the freshest and finest quality products at competitive pricing.
- Customer Mission: Enhance our customers' businesses by creating relationships that they can trust.

Officially having marked our 50 years in the industry, Amga Foods takes pride in the excellence of its products and hospitable customer service. Our expertise allows for our clients' shopping to be an easy task. By catering to our clients needs, following diverse food trends and maintaining established relationships with our farmers, Amga is the key ingredient to your business' success.

### COMPANY HISTORY

Founded in 1967 by brothers Angelo and Peter Mardas, Amga Foods was established as a poultry and egg distributor. In the years that followed, the company expanded and so did their families. Today, the company is run by their six children in a harmonious environment. The AMGA team works together to meet the publics' needs which offers high quality meats, poultry and seafood by ensuring to follow Canadian Food Inspection Agency standards.

*The Amga Group*

## ALIMENTS AMGA ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'industrie des produits de volailles et viandes est populaire à travers le peuple canadien. La consommation de ces produits augmente à un taux régulier d'année en année. Pour satisfaire à la demande de notre clientèle, Amga prépare tous ses produits de haute qualité de la manière la plus saine exigée par l'ACIA. Notre compagnie s'assure de maintenir les règlements strictes de l'ACIA tout au long de la ligne de production jusqu'à la réception du client. Notre département de volailles reçoit des livraisons quotidiennes de produits de poulet frais dont nous transformons selon les demandes de nos clients. De plus, Amga possède son propre système de « vieillissement de viandes » qui assure que tous les produits de bœuf AA et AAA sont âgés à perfection dans notre usine. Notre nouvel entrepôt de 20 000 pieds carrés nous permet d'entreposer un grand volume de marchandise ainsi qu'une variété énorme d'inventaire pour faciliter votre magasinage. Malgré notre réputation renommée pour nos volailles, viandes et fruits de mer, Amga offre plusieurs autres items dans la charcuterie et les produits laitiers.

Nos heures d'ouvertures sont du lundi au vendredi de 6h00 à 17h00. Aussi, Amga garantie la livraison pour le lendemain pour toutes commandes placées avant 15h00. Afin de servir nos divers clients, nous avons procuré plusieurs camions qui font des trajets aux alentours de Montréal et ses environs. Aussi, nous permettons que les commandes soient ramassées à notre facilité au 9555 Transcanadienne Ouest H4S 1V3.

### NOTRE MISSION

- Produit : Fournir notre clientèle avec des produits frais et de haute qualité à des prix compétitifs
- Client : Améliorer les entreprises de nos clients en créant des relations confiantes

Étant dans le domaine alimentaire depuis 50 ans, Aliments Amga est fier de l'excellence de ses produits et d'un service à la clientèle impeccable. Notre expertise dans l'industrie permet aux clients de magasiner avec aisance. En répondant aux demandes de nos clients, en suivant les tendances des aliments et en gardant les relations établies avec nos fournisseurs, Amga est l'ingrédient clé pour le succès de votre entreprise.

### HISTOIRE DE LA COMPAGNIE

Les Aliments Amga a été fondée en 1967 par deux frères Angelo et Peter Mardas. Dès leur début, ils étaient distributeurs de volailles et œufs seulement. Durant les années la compagnie s'est étendue, mais non seulement la compagnie, la famille aussi. Aujourd'hui, les Aliments Amga est soutenue par leurs six enfants. Ils travaillent ensemble dans un environnement harmonieux, pour répondre aux demandes de leur vaste clientèle. Ils offrent différents types de viandes, volailles et fruits de mer de haute qualité qui répondent aux exigences de l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments.

*Le Groupe Amga*

Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!  
Satisfied Customers for over 50 years!

# COUPES DE BOEUF BEEF SPECIALTY CUTS



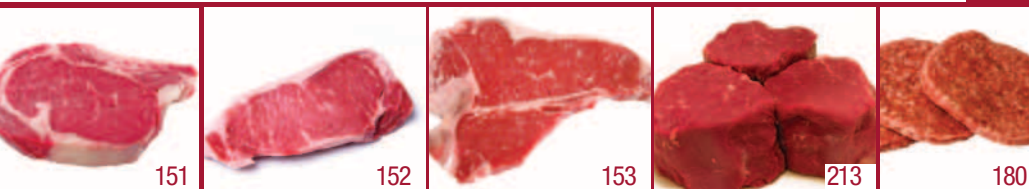
## PRODUCT / PRODUIT

## CODE

RIB STEAK AA+	BIFTECK D'ENTRECÔTE AA+	151
RIB STEAK AAA+	BIFTECK D'ENTRECÔTE AAA+	154
RIB STEAK ANGUS	BIFTECK D'ENTRECÔTE ANGUS	131
COWBOY STEAK AA+	ENTRECÔTE DE COWBOY AA+	141
STRIPLOIN STEAK AA+	BIFTECK DE CONTRE-FILET AA+	152
STRIPLOIN STEAK AAA+	BIFTECK DE CONTRE-FILET AAA+	162
STRIPLOIN STEAKS 1855	STEAK DE SURLONGE 1855	146
BEEF T-BONE STEAK AA+	BIFTECK D'ALOYAU AVEC FILET AA+	153
BEEF SPENCER STEAK AA+	BIFTECK FAUX FILET AA+	155
BEEF TENDERLOIN SLICE AA+	FILET DE BOEUF TRANCHÉ AA+	213
BEEF TENDERLOIN SLIC COM	FILLET DE BOEUF TRANCHÉ COMM	240
BEEF SUISSE STEAK AA+	BIFTECK SUISSE BOEUF AA+	156
BEEF MINUTE STEAK AA+	BIFTECK MINUTE BOEUF AA+	157
ROAST BEEF	RÔTI DE BOEUF	193
BEEF STRIPS	LANIÈRES DE BOEUF	158
BEEF SLICED (INSIDE)	BOEUF TRANCHÉ (INTÉRIEUR)	377
TOP BUTT STEAKS AAA+	HAUT DE SURLONGE AAA+	172
BEEF END STEAK AA+	BIFTECK DE BOUT AA+	204
GROUND BEEF THICK	BOEUF HACHÉ (GROS)	176
REGULAR GROUND BEEF	BOEUF HACHÉ ORDINAIRE	177
GROUND BEEF LEAN	BOEUF HACHÉ MAIGRE	178
GROUND BEEF EX-LEAN	BOEUF HACHÉ TRÈS MAIGRE	179
BEEF PATTIES 3 OZ	GALETTE DE BOEUF 3 OZ	180
BEEF PATTIES 4 OZ	GALETTE DE BOEUF 4 OZ	181
BEEF PATTIES 6 OZ	GALETTE DE BOEUF 6 OZ	182
BEEF PATTIES 8 OZ	GALETTE DE BOEUF 8 OZ	207
BEEF CUBES	BOEUF EN CUBES	183
PHILLY STEAK SLICED	PHILLY STEAK TRANCHÉ	249
BEEF RIBEYE SLICED(SUB)	FAUX FILLET BOEUF TRANCHÉ (SUB)	224
BEEF BROCHETTE	BROCHETTE DE BOEUF	190
BEEF TORNADOS	BOEUF TOURNADOS	1
BEEF BRISKET CLEAN	POINTE DE POITRINE/BOEUF NETTOYÉE	191
BEEF SHORT RIBS SLICED	BOUT DE CÔTE TRANCHÉ	199

## Boeuf

- Le boeuf frais est de couleur rouge vive et une texture ferme et élastique. Le boeuf emballé sous vide est rouge foncé, même un peu violacé
- Le boeuf emballé sous vide peut avoir une odeur inhabituelle à cause du manque d'oxygène. Cette odeur disparaîtra de 15 à 30 minutes après l'ouverture de l'emballage.
- Le boeuf est âgé entre 4 et 5 semaines (28 à 35 jours)
- Le boeuf est conservé entre 0°C et +1 degré Celsius.
- Les coupes et l'emballage sont préparés aux spécifications du client.





Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# BEEF BOEUF



## Beef

- Fresh beef is bright red and will be firm and elastic to the touch. Vacuum-packed beef will be dark red, even slightly purplish.
- Vacuum-packed beef may have an unusual odor due to the lack of oxygen. The odor will disappear within 15-30 minutes after opening the package.
- Beef is aged between 4 to 5 weeks (28 to 35 days).
- Beef is stored between 0 degrees Celsius and +1 degrees Celsius.
- Special cuts and packaging prepared according to customer specifications.



CODE	PRODUCT / PRODUIT	
209	R.T.S. RIB 16 UP AA+	CÔTE BOEUF PARÉE 16 PLUS AA+
214	R.T.S. RIB 17 UP AAA+	CÔTE BOEUF PARÉE 17 PLUS AAA+
216	R.T.S. RIB 17 DOWN AA+	CÔTE BOEUF PARÉE 17 MOINS AA+
217	R.T.S. RIB 17 DOWN AAA+	CÔTE BOEUF PARÉE AAA+
147	BEEF R.T.S. RIB ANGUS	CÔTE BOEUF PARÉE ANGUS
205	BEEF STRIPLOIN AA+	CONTRE-FILET DE BOEUF AA+
208	BEEF STRIPLOIN AAA+	CONTRE-FILET DE BOEUF AAA+
148	BEEF STRIPLOIN ANGUS	CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS
200	STRIPLOIN 1855	SURLONGE 1855
167	BEEF TENDERLOIN AA+	FILET DE BOEUF AA+
169	BEEF TENDERLOIN AAA+	FILET DE BOEUF AAA+
145	BEEF TENDERLOIN ANGUS	FILET DE BOEUF ANGUS
206	BEEF SHORTLOIN AA+	LONGE DE BOEUF AA
161	BEEF SHOULDER BNLS AA+	EPAULE BOEUF DESS AA+
250	BEEF SHOULDER CLOD AA+	BEEF SHOULDER CLOD AA+
163	BEEF CHUCK BNLS AA+	HAUT COTE BOEUF DESS. AA+
164	BEEF CHUCK BNLS CLEAN AA	HAUT COTE BOEUF AA ROULE
166	BEEF INSIDE ROUND AA+	INTÉRIEUR DE RONDE BOEUF AA+
282	BEEF INSIDE ROUND AA+ 1/4	INTÉRIEUR DE RONDE BOEUF AA+ 1/4
168	BEEF OUTSIDE ROUND AA+	EXTÉRIEUR RONDE BOEUF AA+
170	BEEF TOP BUTT BNLS. AA+	HAUT DE SURLONGE DESS. AA+
171	BEEF EYE ROUND AA+.	NOIX RONDE BOEUF AA+



# BEEF/BOEUF

## PRODUCT / PRODUIT

PRODUCT / PRODUIT		CODE
BEEF BAVETTE AA+	BAVETTE DE BOEUF AA+	220
BEEF KNUCKLES AA+	BOEUF KNUCKLE AA+	298
BEEF SPENCER AA+	FAUX FILET DE BOEUF AA+	174
BEEF FLANK STEAK AA+	STEAK DE FLANC DE BOEUF AA+	184
BEEF SHORT RIBS AA+	BOUT DE COTE DE BOEUF AA+	185
BEEF BACK RIBS AA+	CÔTE DE DOS DE BOEUF AA+	201
BEEF HANGER AA+	BOEUF ONGLET AA+	211
FLAT IRON STEAK AA+	BIFTECK DE MACREUSE AA+	221
BEEF BONES	OS DE BOEUF	186
BEEF BRISKET BONELESS	POINTE DE POITRINE/BOEUF	187
BEEF LIVER	FOIE DE BOEUF	188
BEEF LIVER SLICE	FOIE DE BOEUF TRANCHÉ	189
BEEF LIVER SLICE USA	FOIE DE BOEUF TRANCHÉ USA	197
BEEF TONGUE	LANGUE DE BOEUF	195
BEEF TRIMMINGS	PARURE DE BOEUF	202
BEEF FAT	GRAS DE BOEUF	196

# COMMERCIAL BEEF/BOEUF COMMERCIAL

## PRODUCT / PRODUIT

BEEF STRIPLOIN DENUDED	CONTRE-FILET DE BOEUF DENUDÉ	233
BEEF OX TAILS	QUEUE BE BOEUF	234
BEEF RIBEYE COMM	FAUX FILLET DE BOEUF COMM	236
BEEF TENDERLOIN COMM 5+	FILET DE BOEUF COMM 5+	237
BEEF TENDERLOIN COMM 4-5	FILET DE BOEUF COMM 4-5	238
BEEF INSIDE DENUDED	INTÉRIEUR BE BOEUF DENUDÉ	228
BEEF KNUCKLES COM+	KNUCKLES AU BEOUF COM+	299
BEEF BONELESS 95% COMM	BOEUF DESOSSÉ 95% COMM	2
BONELESS BEEF 90% COMM	BOEUF DESOSSÉ 90% COMM	241
BEEF BONELESS	BOEUF DESOSSÉ	210

N·O·R·S·T·A·R  
CORPORATION

Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# BEEF BOEUF



ALIMENTS  
**AMGA**  
DEPUIS 1967

Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# POULTRY VOLAILLE



## Poultry

- Uncooked fresh and frozen corn-fed chicken is slightly yellow. All other uncooked fresh and frozen chicken is slightly pink.
- Poultry is fresh produce; therefore there is no aging process.
- Poultry is stored between 0 °c and +1 °c
- Special cuts and packaging prepared according to customer specifications.



CODE	PRODUCT / PRODUIT	
10	B.B.Q. CHICK.X20 1.3-1.5	POULET B.B.Q.X20 1.3-1.5
9	B.B.Q. CHICK.X20 1.5-1.6	POULET B.B.Q.X20 1.5-1.6
8	B.B.Q. CHICK.X16 1.7-2.0	POULET B.B.Q.X16 1.7-2.0
28	B.B.Q. TIED ST.HUBERT	POULET ATTACHÉ ST.HUBERT
3	CHICKEN X20 GR.A 1.3-1.5	POULET X20 GR.A 1.3-1.5
2	CHICKEN X20 GR.A 1.5-1.6	POULET X20 GR.A 1.5-1.6
1	CHICKEN X16 GR.A 1.7-2.0	POULET X16 GR.A 1.7-2.0
6	CHICKENS CUT IN 9	POULET COUPÉ EN 9
5	CHICKENS GRADE A	POULET GRADE A
12	CAPONS GR.A.	CHAPONS GR.A.
71	CAPON WINGS	AILES DE CHAPON
72	CAPON WINGS CUT/3	AILES DE CHAPON COUPE/3
76	CAPON BREAST BONELESS	POITRINE CHAPON DESSOSÉ
705	CAPON LEGS	CUISSE DE CHAPON
15	CHICKEN FOWL BOILERS FROZEN	POULES À BOUILLIR CONGELÉS
1115	CHICKEN FOWL BOILERS FRESH	POULES À BOUILLIR FRAIS
1216	CHICKEN FOWL BOILERS BIG	POULES À BOUILLIR GROS
22	CHICKEN BREAST WITH BACK	POITRINE POULET AVEC DOS
23	CHICKEN BREAST NO BACK	POITRINE POULET SANS DOS
24	CHICKEN BREAST WITH BACK/WING	POITR. AVEC DOS ET AILES
29	CHICKEN WINGS	AILES DE POULET
30	CHICKEN WINGS C/3 TIP OFF	AILES POULET C/3 SANS TIP
32	CHICKEN WINGS C/3 BRAZIL	AILES DE POULET C/3 BRAZIL
33	CHICKEN LEGS WITH BACK	CUISSES POULET AVEC DOS
34	CHICKEN LEGS SHORT CUT	CUISSES POULET SANS DOS
37	CHICKEN THIGHS W/BONE	HAUT CUISSE DE POULET A/OS
40	CHICKEN DRUMSTICKS	PILONS DE POULET
43	CHICKEN LIVER	FOIE DE POULET
44	CHICKEN GIBLETS	GIGIER DE POULET
45	CHICKEN HEARTS	COEUR DE POULET
46	CHICKEN BONES	OS DE POULET
47	CHICKEN TRIMMINGS	PARURE DE POULET
53	QUAILS	CAILLES
55	CORNISH HENS	POULET DE CORNOUAILLES
56	RABBITS	LAPIN
67	DUCKS GRADE A	CANARD GRADE A
68	DUCK LEGS	CUISSE DE CANARD
77	DUCK BREAST BNLS. 8-9	POITR.DE CANARD DÉSS. 8-9
78	DUCK LEGS CONFIT	CUISSE DE CANARD CONFIT





PRODUCT / PRODUIT		CODE
CHICKEN BREAST BONELESS	POITRINE DE POULET DÉSS.	19
CHICKEN BREAST BNLS P	POITRINE DE POULET DÉSS.P	19
CHICKEN BREAST BNLS DRY	POITRINE DE POULET DÉSS. SEC	91
CHICKEN BREAST BNLS DRY C/2 SIZE	POITR. POULET DÉSS.SEC C/2 CALIBRE	18
CHICKEN BREAST BNLS C/2 P	POITRINE POULET DÉSS. C/2 P	70
CHICK.BRST BNLS DRY CLEAN N/F	POITR.POULET DÉSS.SEC NETT.P/D	14
CHICKEN BREAST BNLS.W/S	POITRINE POULET.DÉSS. A/P	20
CHICKEN BREAST BNLS W/S P	POITRINE POULET DÉSS. A/P P	20
CHICKEN BREAST BNLS W/S-W/D	POITRINE POULET DÉSS. A/P-A/P	21
CHICKEN BREAST BNLS.W/S DRY	POITRINE POULET DÉSS. A/P SEC	17
CHICKEN FINGER DRY	DOIGT DE POULET SEC	26
CHICKEN LEGS BNLS.N/S	CUISSES PLT. DÉSS. S/P	35
CHICKEN LEGS BNLS W/S DRY	CUISSES POULET DÉSS A/P SEC	66
CHICKEN THIGHS BNLS.W/S	HAUT DE CUISSES DÉSS.A/P	36
CHICKEN THIGHS BNLS.N/S DRY	HAUT DE CUISSE DÉSS.S/P SEC	39
CHICKEN THIGHS BNLS N/S SEASONED	HAUT DE CUISSE DÉSS ASSAISONNÉE	39
CHICKEN BREAST BNLS IQF RANDOM	POITRINE POULET DÉSS. IQF VARI	90
CHICKEN SCALLOPINI	ESCALOPE DE POULET	96
CHICKEN CUBES	CUBE DE POULET	42
CHICKEN SOUVLAKI	BROCHETTE DE POULET	49
CHICKEN CHUNKS (FROZEN)	MORCEAU DE POULET POITRINE (CONG)	98

## BONELESS POULTRY VOLAILLES DÉSOSSÉES

### Volaille

- Le poulet frais non cuit, frais et nourris au maïs est de couleur légèrement jaune. Tout autre poulet frais et congelé est légèrement rosâtre.
- La volaille est un produit frais donc il n'y a pas de processus de vieillissement
- La volaille est conservée entre 0°C et +1 °C
- Les coupes et l'emballage sont préparés aux spécifications du client



\* AVAILABLE UPON REQUEST  
\* DISPONIBLE SUR DEMANDE



Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

## PROCESSED POULTRY VOLAILLES MANIPULÉES



60



61

CODE	PRODUCT / PRODUIT	
27	CHICKEN TOURNEDO	TOURNEDOS DE POULET
41	CHICKEN CUBES COOKED	CUBE DE POULET CUIT
88	CHICKEN NUGGETS CUDDY	PEPITES DE POULET CUDDY
60	CHICKEN WINGS SPICY PRECOOKED	AILES DE POULET ÉPICÉES PRECUISES
62	CHICKEN WINGS BBQ PRECOOKED	AILES DE POULET BBQ PRECUI
61	CHICKEN NUGGETS FLAMINGO	PEPITES DE POULET FLAMINGO
57	CHICKEN FINGERS BREADED	DOIGTS DE POULET PANÉ
58	CHICKEN FINGERS BREADED(L.M.T)	DOIGTS DE POULET PANÉ (L.M.T.)
52	CHICKEN BURGER BREADED READY FOOD	GALETTE DE POULET PANÉ READY FOOD
99	BREADED CHICK. SCHNITZEL	POULET PANÉ (SCHNITZEL)
33	GROUND CHICKEN	POULET HACHÉ

## TURKEY DINDE

### Turkey

- Frozen corn-fed turkey is slightly yellow.
- Turkey is frozen produce; therefore there is no aging process.
- Turkey is stored between -18 °c and -35 °c
- Specialty cuts and packaging prepared according to customer specifications.

### Dinde

- La dinde nourrie au maïs est congelé et légèrement jaune
- La dinde est un produit congelé donc il n'y a pas de processus de vieillissement
- La dinde est conservée entre -18 et -35 °c
- Les coupes et l'emballage sont préparés aux spécifications du client

101	TURKEY GRADE A FRESH	DINDE A FRAIS
1351	TURKEY A 3-5	DINDE A 3-5
105	TURKEY A 5-7	DINDE A 5-7
122	TURKEY A 7-9	DINDE A 7-9
124	TURKEY A 9-11	DINDE A 9-11
103	TURKEY A FROZEN 11+	DINDE A CONG. 11+
106	TURKEY BREAST W/BONE	POITRINE DE DINDE A/OS
108	TURKEY DRUMSTICKS	PILONS DE DINDE
110	TURKEY WINGS	AILES DE DINDE
126	TURKEY NECKS	COUS DE DINDE
117	TURKEY THIGH W/BONE	HAUT CUISSE DINDE A/OS
118	TURKEY MINCE	DINDE HACHÉE
121	TURKEY BREAST BNLS.	POITR. DE DINDE DÉSS.
120	TURKEY BREAST BNLS DRY	POITRINE DE DINDE DÉSS. SEC





PRODUCT / PRODUIT

CODE

Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# LAMB AGNEAU

WHOLE LAMB FRESH	AGNEAU ENTIER FRAIS	340
WHOLE LAMB N-Z	AGNEAU ENTIER N-Z	350
LAMB LEGS WITH BONE N-Z	GIGOT D'AGNEAU AVEC OS N-Z	352
LAMB LEGS WITH BONE AUST	GIGOT D'AGNEAU A/OS AUST	341
LAMB LEGS SHORT CUT	GIGOT D'AGNEAU RACCOURCI	353
LAMB LEGS BONELESS N-Z	GIGOT D'AGNEAU DÉSS. N-Z	351
LAMB LEGS BONELESS AUST.	GIGOT D'AGNEAU DÉSS. AUST	365
LAMB LOIN N-Z	LONGE D'AGNEAU N-Z	356
LAMB LOIN AUST.	LONGE D'AGNEAU AUST.	342
LAMB LOIN CHOPS	CÔTELETTES DE LONGE D'AGNEAU	372
LAMB CHOPS 4X4 N-Z	CÔTELETTES D'AGNEAU 4X4 N-Z	357
LAMB LOIN BONELESS N-Z	LONGE DÉSS. D'AGNEAU N-Z	358
LAMB TENDERLOIN N-Z	FILET D'AGNEAU N-Z	359
LAMB RACK N-Z	CARRÉ D'AGNEAU N-Z	360
LAMB RACK CHOPS	CÔTELETTES CARRE D'AGNEAU	373
FRENCH LAMB RACK N-Z 10-12	CARRÉ FRANÇAIS D'AGNEAU N-Z 10-12	345
FRENCH LAMB RACK N-Z 12-14	CARRÉ FRANÇAIS D'AGNEAU N-Z 12-14	346
FRENCH LAMB RACK N-Z 14-16	CARRÉ FRANÇAIS D'AGNEAU N-Z 14-16	347
FRENCH LAMB RACK N-Z 16-18	CARRÉ FRANÇAIS D'AGNEAU N-Z 16-18	348
FRENCH LAMB RACK N-Z 18-20	CARRÉ FRANÇAIS D'AGNEAU N-Z 18-20	349
FRENCH LAMB RACK AUST.	CARRÉ FRANÇAIS D'AGNEAU AUST.	344
LAMB SHOULDER W/B N-Z	ÉPAULE D'AGNEAU A/OS N-Z	370
LAMB SHOULDER BNLS. N-Z	ÉPAULE D'AGNEAU DÉSS. N-Z	363
LAMB SHOULDER BNLS. AUST	ÉPAULE D'AGNEAU DÉSS. AUST	364
LAMB SHANKS N-Z	JARRET D'AGNEAU N-Z	366
LAMB SHANKS AUST.	JARRET D'AGNEAU AUST	339
LAMB BONES	OS D'AGNEAU	337
LAMB TRIMMING	TRIMMING D'AGNEAU	387
GROUND LAMB	AGNEAU HACHÉ	368
LAMB CUBES BONELESS	CUBE D'AGNEAU SANS OS	369
LAMB CUBES WITH BONE	CUBE D'AGNEAU AVEC OS	369
LAMB SOUVLAKI	SOUVLAKI D'AGNEAU	371
MUTTON LEGS WITH BONE	GIGOT MUTTON AVEC OS	380
WHOLE GOAT 6 WAY	CHÈVRE ENTIER COUPE EN 6	385



## Lamb

- There are 3 types of lamb: Frozen grass-fed New Zealand lamb, Australian lamb and local lamb. All lamb products are vacuum-packed.
- Vacuum-packed lamb may have an unusual odor due to the lack of oxygen. The odor will disappear within 15-30 minutes after opening the package.
- Lamb is stored between -18 °c and -35 °c.
- Special cuts and packaging prepared according to customer specifications.

## Agneau

- Il existe 3 types d'agneau : L'agneau nourrit d'herbes congelé de la Nouvelle Zélande, de l'Australie et de fermes locales. Tous les produits d'agneau sont emballés sous vide.
- L'agneau emballé sous vide peut avoir une odeur inhabituelle à cause du manque d'oxygène. L'odeur disparaîtra 15 à 30 minutes après l'ouverture de l'emballage.
- L'agneau est conservé entre -18 et -35 °c.
- Les coupes et l'emballage sont préparés aux spécifications du client.



Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# VEAL VEAU



458

## Veal

- Milk-fed veal is very light, almost a shade of white, while grain-fed veal is pinkish.
- Veal products can be fresh or frozen, therefore can also be vacuum-packed.
- Vacuum-packed veal may have an unusual odor due to lack of oxygen. The odor will disappear within 15-30 minutes after opening the package.
- Fresh veal is stored between 0 °c and -1°c. Frozen veal is stored between -18°c and -30°c.
- Special cuts and packaging prepared according to customer specifications.

\* Some veal products need 2 days notice to order

## Veau

- Le veau nourri au lait est très pale, presque blanc; tandis que le veau nourri au grain est rosâtre.
- Les produits de veau peuvent être frais ou congelés donc peuvent être emballés sous vide.
- Le veau emballé sous vide peut avoir une odeur inhabituelle à cause du manque d'oxygène. L'odeur disparaîtra 15 à 30 minutes après l'ouverture de l'emballage.
- Le veau est conservé entre -18 °c et -30 °c.
- Les coupes et l'emballage sont préparés aux spécifications du client.

\* Certains produits de veau doivent être commandés 2 jours d'avance.



482

452

457

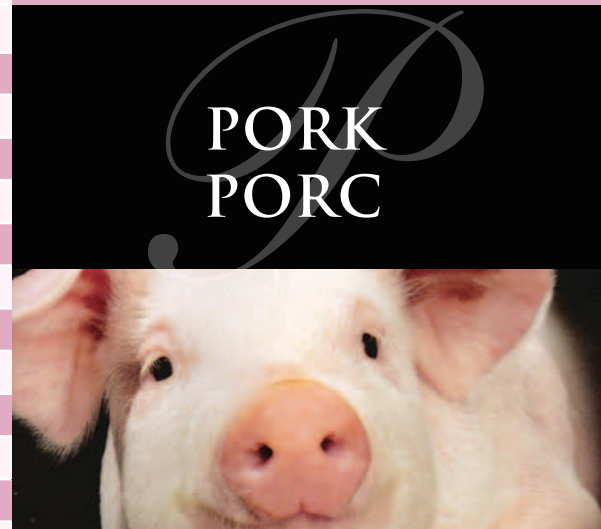
CODE	PRODUCT / PRODUIT	
451	VEAL FRONT	AVANT DE VEAU
452	VEAL STRIP BNLS MILK FED	CONTRE-FILET DE VEAU LAIT
472	VEAL STRIPLOIN BNLS GRAIN	CONTRE-FILET DE VEAU GRAIN
481	VEAL SCALOPINI MILK FED	ESCALOPE DE VEAU DE LAIT
492	VEAL SCALOPINI GRAIN FED	ESCALOPE DE VEAU DE GRAIN
453	VEAL LEG GRAIN	CUISSE DE VEAU GRAIN
471	VEAL LEG MILK FED	CUISSE DE VEAU DE LAIT
486	VEAL CHOPS FRENCHED MILK FED	CÔTE DE VEAU FRANCAISE LAIT
454	VEAL CHOPS FRENCH GR.	CÔTE DE VEAU FRANCAISE GR.
456	VEAL CHOPS GRAIN	CÔTELETTES DE VEAU GRAIN
482	VEAL CHOPS MILK FED	CÔTELETTES DE VEAU DE LAIT
455	VEAL LOIN GRAIN	LONGE DE VEAU GRAIN
473	VEAL LOIN MILK FED	LONGE DE VEAU DE LAIT
498	VEAL RACK R.T.S.	VEAU RACKS R.T.S.
458	OSSO BOCCO GRAIN	OSSO BOCCO GRAIN
484	OSSO BOCCO MILK FED	OSSO BOCCO DE LAIT
459	VEAL SHANKS	JARRETS VEAU
491	VEAL FLANK	VEAU FLANC
460	VEAL FILET	FILET DE VEAU
476	VEAL BONES	OS DE VEAU
461	CALF LIVER MILK FED	FOIE DE VEAU DE LAIT
462	VEAL INSIDE GRAIN	INTÉRIEUR DE VEAU GRAIN
488	VEAL INSIDE MILK FED	INTÉRIEUR DE VEAU LAIT
477	VEAL OUTSIDE GR. FRESH	VEAU EXTÉRIEUR GR. FRAIS
483	VEAL OUTSIDE GR. FROZEN	EXTÉRIEUR DE VEAU GR. CONGE.
497	VEAL SHOULDER CLOD	ÉPAULE DE VEAU
479	VEAL BRISKETS	POINTE DE POITRINE/VEAU
464	VEAL TONGUE	LANGUE DE VEAU
490	VEAL FEET	PIEDS DE VEAU
466	VEAL SWEETBREADS	RIZ DE VEAU
467	ROAST VEAL	RÔTI DE VEAU
485	VEAL TRIMMINGS	PARURE DE VEAU
468	VEAL CUBES FRESH	VEAU EN CUBES FRAIS
487	VEAL CUBES FROZEN	VEAU EN CUBE CONG.
469	GROUND VEAL	VEAU HACHÉ
475	VEAL CUTLETS BREADED	STEAKETTE DE VEAU PANÉ
480	VEAL CUTLETS MILK FED	CÔTELETTES DE VEAU DE LAIT
457	VEAL CUTLETS GRAIN	ESCALOPE DE VEAU DÉLICATISÉE

N·O·R·S·T·A·R  
CORPORATION

PRODUCT / PRODUIT

CODE

PIG	COCHON DE LAIT	281
PORK TRIMMINGS	PARURES DE PORC	284
PORK FILET FRESH	FILET DE PORC FRAIS	251
PORK FILET FROZEN	FILET DE PORC CONGELÉ	262
PORK LOIN W/BONE	LONGE DE PORC A/OS	253
PORK LOIN FRENCHED	LONGE DE PORC FRANÇAISE	288
PORK RACK	CARRÉ DE PORC	285
GROUND PORK	PORC HACHÉ	255
GROUND PORK(THICK)	PORC HACHÉ (GROS)	256
PORK CHOPS	CÔTELETTE DE PORK	258
PORK CHOPS CENTRE CUT	CÔTELETTES DE PORC C/C	259
PORK CHOPS BUTTERFLY	CÔTELETTES DE PORC PLN	272
PORK CHOPS FRENCH	CÔTE DE PORC FRANÇAISE	289
PORK CAPICOLLI	CAPICOLLI DE PORC	287
PORK SHOULDER W/B	ÉPAULE DE PORC A/OS	260
PORK CUTLETS	ESCALOPE DE PORC	261
PORK CUBES	PORC EN CUBES	254
PORK BELLY	PORK BELLY	286
PORK SOUVLAKI	BROCHETTE DE PORC	264
PORK LOIN BNLS FROZEN	LONGE PORC DÉSS. CONGELÉ	265
PORK LOIN BNLS FRESH	LONGE DE PORC DÉSS. FRAIS	270
PORK BUCKEYE BNLS.	BOUT DE LONGE PORC DÉSS.	266
PORK BUTT BNLS	SOC DE PORC DÉSS.	267
PORK LEG W/B	FESSE PORC A/OS	268
PORK LEG BONELESS	FESSE DE PORC DÉSOSSÉE	276
PORK SHOULDER BNLS.	ÉPAULE DE PORC DÉSS.	269
PORK HOCKS	JARRET PORC	271
PORK BABY BACK RIBS	CÔTE DE PORC DE DOS	273
PORK STRIPS	LANIÈRE DE PORC	275
PORK SPARERIBS	CÔTES LEVÉES DE PORC	279
SPARERIBS ST.LOUIS STYLE	CÔTE LEVÉE STYLE ST.LOUIS	290
ROAST PORK	RÔTI DE PORC	280



# PORK PORC

## Pork

- Pork is grain-fed, therefore it is slightly pink. Pork products can be fresh or frozen, therefore it can also be vacuum-packed.
- Vacuum-packed pork may have an unusual odor due to lack of oxygen. The odor will disappear within 15-30 minutes after opening the package.
- Fresh pork is stored between 0°C and -1°C. Frozen pork is stored between -18°C and -30°C.
- Specialty cuts and packaging are prepared according to customer specifications.

## Porc

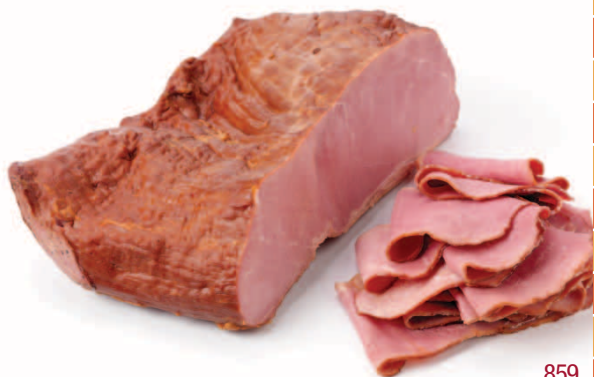
- Le porc est nourri au grain donc est de couleur rosâtre. Les produits de porc peuvent être frais ou congelés donc peuvent être emballés sous vide.
- Le porc emballé sous vide peut avoir une odeur inhabituelle à cause du manque d'oxygène. L'odeur disparaîtra 15 à 30 minutes après l'ouverture de l'emballage.
- Le porc frais est conservé entre 0 °C et -1 °C tandis que le porc congelé est conservé entre -18 °C et -30 °C
- Les coupes et l'emballage sont préparés aux spécifications du client





Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# SMOKED FUMÉE



859

CODE	PRODUCT / PRODUIT	
861	BACON AMGA HOTEL STYLE	BACON AMGA HOTEL STYLE
862	BACON PRINCE HOTEL STYLE	BACON PRINCE HOTEL STYLE
870	BACON SPECIAL PRINCE	BACON SPÉCIAL PRINCE
874	BACON SUPER PRINCE	BACON SUPER PRINCE
753	CHICKEN BACON	BACON AU POULET
863	BACON ENDS	BACON ENDS
871	BACON PRECOOKED	BACON PRÉCUIT
853	PORK & BEEF SAUSAGES(MELROSE)	SAUCISSES PORC & BOEUF(MELROSE)
854	PORK & BEEF SAUSAGES PRINCE	SAUCISSES PORC & BOEUF PRINCE
864	CHICKEN HOT DOGS.	SAUCISSE POULET HOT DOG
855	COOK HAM 4 X 4	JAMBON CUIT 4 X 4
856	COOK HAM 4 X 6	JAMBON CUIT 4 X 6
860	TOUPIE HAM	JAMBON TOUPIE
857	ROLL HAM	JAMBON ROULÉ
873	ROLL HAM PRINCE	JAMBON ROULÉ PRINCE
875	ROLL HAM CADET	JAMBON ROULÉ CADET
752	BOLOGNA	BOLOGNA
115	TURKEY BREAST SMOKED	POITRINE DE DINDE FUMÉE
865	OLD FASHION HAM	JAMBON À L'ANCIENNE
866	BLACK FOREST HAM	JAMBON FORÊT NOIRE
858	LEG OF HAM BONE IN	CUISSE DE JAMBON AVEC OS
890	NATHAN'S HOT DOG	HOT DOG NATHANS
850	HOT DOG ALL BEEF	HOT DOG TOUT BOEUF
851	HOT DOGS #08 LESTERS	SAUCISSES HOT DOG #08 LESTERS
852	HOT DOGS #12 LESTERS	SAUCISSES HOT DOG LESTERS #12
848	HOT DOGS #12 OLYMEL	HOT DOGS #12 OLYMEL

## Smoked

- All smoked and deli products are fresh.
- Smoked and deli goods are stored at 2°C.

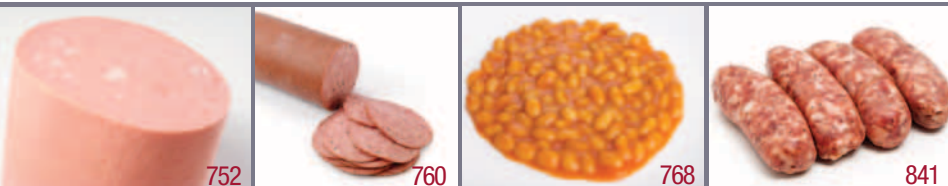
## Fumée

- Tous les produits fumés et les produits de charcuterie sont frais.
- Les produits fumés et de charcuterie sont conservés à 2 °c.



DELI

PRODUCT / PRODUIT		CODE
ROAST PORK COOKED	RÔTI DE PORC CUIT	278
CORNER BEEF BRISKET	POITRINE BOEUF MARINÉE	192
ROAST BEEF COOKED	RÔTI DE BOEUF CUIT	194
MOCK CHICKEN LOAF	SIMILI POULET	751
PORK CRETON INDIVIDUEL	CRETON PORC INDIVIDUEL	755
PORK CRETON	CRETON PORC	757
DONER	DONER	198
PROSCIUTTO	PROSCIUTTO	758
MORTADELLA	MORTADELLE	759
CAPICOLLO SMOKED	CAPICOLLO FUMÉ	769
SALAMI	SALAMI	760
SALAMI ALL BEEF	SALAMI AU BOEUF	795
GENOA SALAMI	SALAMI GENOA	761
PEPPERONI	PEPPERONI	762
PEPPERONI SLICE	PEPPERONI TRANCHÉ	763
MERGUEZ SAUSAGE	SAUCISSE MERGUEZ	957
CHORIZO SAUSAGES	SAUCISSES CHORIZO	765
LOUKANIKO SAUSAGE	SAUCISSE GREC LOUKANIKO	781
ITALIAN SAUSAGE(HOT)	SAUCISSE ITALIENNE FORTE	782
ITALIAN SAUSAGE(MILD)	SAUCISSE ITALIENNE DOUX	841
KARNATZALS	KARNATZALS	877
BAKED BEANS	FÈVES AU LARD	768
SMOKED MEAT	VIANDE FUMÉE	859
OLD FASHION SMOKED MEAT	VIANDE FUMÉE À L'ANCIENNE	869



## Deli

- All smoked and deli products are fresh.
- Smoked and deli goods are stored at 2°C.

## Deli

- Tous les produits fumés et les produits de charcuterie sont frais.
- Les produits fumés et de charcuterie sont conservés à 2 °C.

Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

# SEAFOOD FRUITS DE MER



## Seafood

- Seafood products are frozen.
- Seafood is stored between -18°C and -35°C.

## Fruits de mer

- Les fruits de mer sont congelés.
- Les fruits de mer sont conservés entre -18 °C et -35 °C.



CODE	PRODUCT / PRODUIT	
552	FISH NUGGETS	CROQUETTE DE POISSON
557	TROUT	TRUITE
564	COD FILET 9881	FILET DE MORUE 9881
562	HADDOCK FILET	AIGLEFIN FILET
561	POLLOCK FISH	GOBERGE
617	TILAPIA FILET	FILET DE TILAPIA
560	FISH N CHIPS	FISH N CHIPS
569	FISH FILET TURBOT	FILET TURBOT
572	IMITATION CRAB	CRABE IMITATION
578	LOBSTERS	HOMMARDS
563	LOBSTER TAILS	QUEUE DE HOMMARD
579	FROG LEGS	CUISSES DE GRENOUILLES
580	SMOKED SALMON NANUK	SAUMON FUMÉ NANUK
583	SMOKED SALMON WILD	SAUMON FUMÉ SAUVAGE
581	SALMON STEAK	STEAK DE SAUMON
582	SALMON FILET	FILET DE SAUMON
584	DORE FILETS 6/8	FILET DORE 6/8
585	DORE FILETS 8/10	FILET DORE 8/10
594	SHRIMP 6/8	CREVETTES 6/8
586	SHRIMPS 8/12	CREVETTES 8/12
588	SHRIMPS 13/15	CREVETTES 13/15
589	SHRIMPS 16/20	CREVETTES 16/20
590	SHRIMPS 21/25	CREVETTES 21/25
591	SHRIMPS 26/30	CREVETTES 26/30
592	SHRIMPS 31/40	CREVETTES 31/40
593	SHRIMPS 41/50	CREVETTES 41/50
598	BREADED SHRIMPS	CREVETTES PANÉES
599	SHRIMPS MATANE	CREVETTES MATANE
602	SCAMPI 9-12	LANGOUSTINES 9-12
600	SCAMPI 12-15	LANGOUSTINES 12-15
601	SCAMPI 16/20	LANGOUSTINES 16/20
603	SCAMPI 21/25	LANGOUSTINES 21/25
604	SCAMPI 26/30	LANGOUSTINES 26/30
618	SCALLOPS U10	PÉTONCLES U10
605	SCALLOPS 10/20	PÉTONCLES 10/20
606	SCALLOPS 20/30	PÉTONCLES 20/30
607	SCALLOPS 30/40	PÉTONCLES 30/40
608	SCALLOP BITS	BRISURE DE PÉTONCLE
609	BREADED SCALLOPS	PÉTONCLES PANÉS
610	FILET OF SOLE 5 OZ.	FILET DE SOLE 5 OZ.
611	FILET OF SOLE 6 OZ.	FILET DE SOLE 6 OZ.
612	FILET OF SOLE 7 OZ.	FILET DE SOLE 7 OZ.



Satisfied Customers for over 50 years!  
Des clients satisfaits depuis plus de 50 ans!

PRODUCT / PRODUIT

CODE

FILET OF BASA 8-10 OZ	FILET DE BASA 8-10 OZ
FILLET OF BASA 6-7 OZ	FILLET DE BASA 6-7 OZ
BREADED FILET OF SOLE	FILET DE SOLE PANÉ
SQUID	CALMAR
SQUID TUBES	TUBES CALMAR
SQUID BLUE TIDE	CALAMAR BLEU TIDE
OCTOPUS	OCTOPUS
CRAB MEAT ROCK	VIANDE DE CRABE ROCK

614
616
615
577
549
548
558
629

# SEAFOOD FRUITS DE MER



558



589



608

EX-LARGE EGGS                      OEUFS EX-GROS

652

LARGE EGGS                        OEUFS GRAND

653

MEDIUM EGGS                    OEUFS MOYEN

654

SLICE CHEESE                    FROMAGE TRANCHÉ

660

MOZZARELLA CHEESE            FROMAGE MOZZARELLA

668

BUTTER SALTED                    BEURRE SALÉ

656

BUTTER BUTTERCUPS            BEURRE BUTTERCUPS

657

OIL CANOLA (GOLDEN)            HUILE CANOLA (GOLDEN)

659

OIL VEGETABLE (ALPHA)        HUILE VÉGÉTABLE (ALPHA)

665

MARGARINE VEGETABLE        MARGARINE VÉGÉTABLE

664

ONION RINGS                      RONDELLE D'ONION

867

# DAIRY PRODUITS LAITIERS



654



657



660



WE ARE THANKFUL TO HAVE SUPPORTIVE SUPPLIERS  
NOUS SOMMES RECONNAISSANT DE L'APPUI  
DE NOS FOURNISSEURS



Aliments Amga

9555 route Transcanadienne, Saint-Laurent, QC. H4S 1V3

DISTRIBUTEUR EN GROS · WHOLESAL DISTRIBUTOR

T: 514 273.8848 | F: 514 273.9185 | 1 877.304.5368

info@alimentsamga.com | www.alimentsamga.com