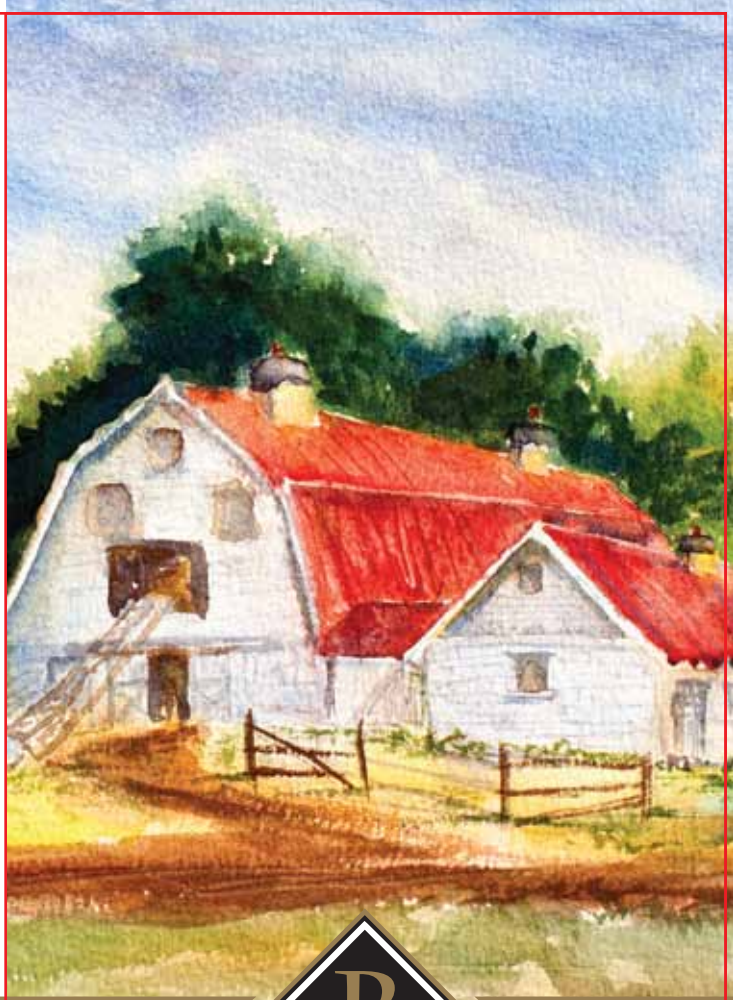


紅頂農場 (RED TOP FARMS) 的故事

1944年，具有創業精神的Edward Haas購買了位於威斯康星州拉辛郡一個破敗的農場，並隨即帶領他的七個孩子將所有建築物和房基都刷成了白色。Haas先生和他的孩子們都有一頭耀眼的紅頭髮，因而突發奇想，將所有的屋頂都蓋上了耀眼的紅色瓦片，並將農場命名為「紅頂農場」。

除了在農場裡養牛、養豬、養雞，種植穀物之外，Edward同時還擁有並經營著兩個鋁鑄造廠，一個生鐵鑄造廠和一個螺釘加工車間。憑藉他經營鑄造廠和農場的經驗，他在1947年至1951年間還生產了「Haas Atomic」牌拖拉機。

今天，紅頂農場的白牆紅瓦仍然伴隨著Haas家族的三代人，與他們一道繼續追隨他的夢想和創業精神，為您提供最好的肉類產品。



RED TOP FARMS™
BERKSHIRE PORK

Premier Proteins, LLC
105 South Jefferson, Suite C-3 #101
Kearney, MO 64060
816.628.0078 • 傳真: 816.628.5287
info@premierproteins.com
www.premierproteins.com



RED TOP FARMS™
BERKSHIRE PORK

巴克夏
純天然豬肉



全天然巴克夏豬肉

在家庭農場以人道方式飼養 · 全天然 · 無
抗生素 · 無生長促進劑 · 無激素 · 無動物
副產品 · 全植物性飼料 · 不含人工成分

新舊味道標準

隨著美國人對手工製作的道地傳統食品越來越
青睞，我們意識到，該是我們向美國國內外消
費者提供我們自然飼養的美食品質豬肉的時候
了。在過去數年裡，Red Top Farms採用類似於
和牛/神戶牛肉的做法，逐步完善了育種與飼
養方法。其飼養與製作過程使其成為一道絕佳
的美味，可以切成小片細細品嚐。

無可比擬的特性

巴克夏系列產品在歐洲和美國都有著深厚的淵
源，可以追溯到幾百年前的英國。如今，世界
各國的大廚們均對其獨特的特性讚譽有加。由
於具有比普通豬肉多得多的大理石紋脂肪和更
豐富、更深的顏色，巴克夏豬肉能夠持續生產
出無比柔嫩、多汁和美味的肉製品。廚師、餐
廳老闆、零售商和大廚們的反應一直超乎我們
的預料，並且證實了我們全球顧客所熟知的事
實。

先進的方法，傳統的專注

Red Top Farms旗下的農場均由家庭擁有，很多
已經延續數代人。通過管理我們的農場，我們
得以選擇性地發展和完善我們的種畜。飼養過
程中我們從不使用亞治療抗生素或促生長激素
。

手工製程加工

為了能夠對得起這種非凡的肉品，我們找到了一
個與我們擁有同樣理想的加工合作夥伴。他
們採用了最先進的設備和標準，確保一個更安
全、更平靜、更人道的環境。

為了保證我們產品的最高品質，同樣重要的是
傳統製程對細節的關注、小批量加工和專家級
手工分切。通過與我們的處理夥伴合作，我們
能夠提供全系列的新鮮豬肉，從初步分切到個
別分切。所有產品均不使用人工成分、色素
或防腐劑，並且都盡量減少加工。我們誠邀您
品嚐目前公認為最好的這些純天然豬肉，真正
豬肉的回歸——Red Top Farms巴克夏天然豬肉
。

優質服務

誠信為本