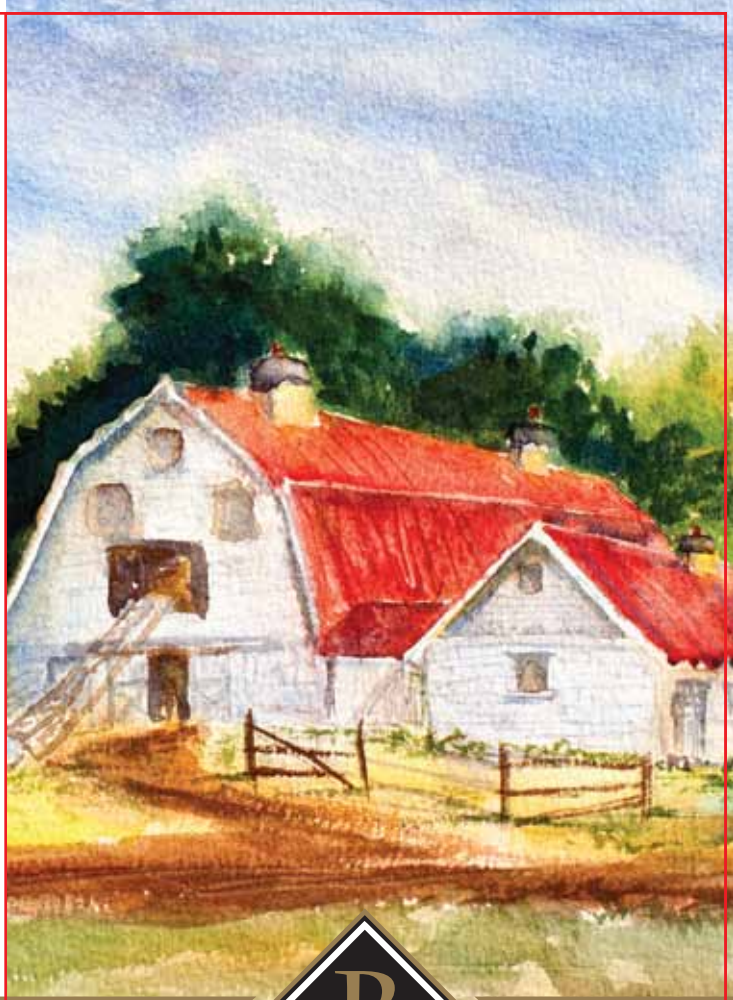


LA HISTORIA DE RED TOP FARMS

En 1944, el empresario Edward Haas adquirió una granja deteriorada en Racine County, WI, y de inmediato puso a sus siete hijos a limpiar a conciencia los edificios y renovar los cimientos. El Sr. Haas y sus hijos eran totalmente pelirrojos, así que por puro capricho, hizo cambiar los techos de todos los edificios para ponerles tejas de un rojo brillante, y decidió llamar a su nuevo negocio Red Top Farms.

Además de manejar reses, cerdos, pollos y granos en la granja, Edward también poseía y operaba dos fundiciones de aluminio, una fundición de hierro forjado y una tienda de tornillos. Aprovechando su experiencia en el negocio de la fundición, además de su conocimiento como granjero, produjo el "tractor atómico Haas", entre 1947 y 1951.

Hoy, los edificios blancos con tejas rojas de Red Top Farms siguen produciendo, a lo largo de tres generaciones, ya que la familia Haas ha mantenido el sueño del fundador y su espíritu empresarial, gracias a lo cual le ofrecen a usted la mejor carne posible.



CARNE DE CERDO BERKISHER,
RED TOP FARMS™

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



RED TOP FARMS™
CARNE DE CERDO
BERKSHIRE

BERKSHIRE
CARNE DE CERDO NATURAL



100% BERKSHIRE NATURAL PORK™

Carne de cerdos criados humanitariamente en granjas familiares • Totalmente natural • Sin antibióticos • Sin promotores del crecimiento • Sin hormonas • Sin derivados animales • Cerdos alimentados siempre de manera vegetariana • No contiene ingredientes artificiales

ESTÁNDARES DEL SABOR, VIEJOS Y NUEVOS

Debido al creciente aprecio en los Estados Unidos por los alimentos artesanales y auténticamente tradicionales, nos hemos dado cuenta de que ya es hora de ofrecer nuestra carne de puerco gourmet, de animales criados en forma natural, aquí cerca de casa y en el extranjero. Durante los últimos años, Red Top Farms ha refinado la crianza y los métodos de producción de manera similar a los que siguen con la carne Kobe de reses Wagyu. Los cerdos se crían y su carne se prepara como un platillo exquisito, y se disfruta en porciones más pequeñas para apreciar su sabor.

DE CARACTERÍSTICAS INSUPERABLES

La línea Berkshire tiene raíces profundas en Europa y los Estados Unidos, pues comenzó hace cientos de años en Inglaterra. Y ahora, los chefs de todo el mundo aclaman sus características únicas. Al contar con considerablemente más marmolado que la carne de puerco tradicional y un color más intenso y profundo, su carne siempre ofrece una suavidad sin paralelo, humedad y sabor. La respuesta de cocineros, dueños de restaurantes, minoristas y chefs ha superado consistentemente todas nuestras expectativas, y han confirmado lo que ya sabían nuestros clientes a nivel mundial.

MÉTODOS QUE UTILIZAN LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA, ATENCIÓN TRADICIONAL

Las granjas que forman parte de Red Top Farms son propiedad familiar, y muchas lo han sido desde hace varias generaciones. Al administrar nuestras granjas, hemos logrado desarrollar y refinar selectivamente nuestro ganado de raza. Son criados sin necesidad de usar antibióticos subterapéuticos ni hormonas que fomentan el desarrollo.

PROCESAMIENTO ARTESANAL HUMANO

Para hacer justicia a esta carne excepcional, buscamos a un socio para el procesamiento que mantuviera los mismos ideales que nosotros. Sus instalaciones con tecnología de punta y sus normas aseguran un ambiente más seguro, más tranquilo y más humanitario.

Además de asegurar que ofrecemos la máxima calidad en nuestros productos, es igualmente importante la atención de tradición artesanal que prestamos a los detalles, el procesamiento en lotes pequeños y el manejo manual experto en el corte de las porciones. Junto con nuestro procesador, ofrecemos una línea completa de carne de cerdo fresca, desde cortes primarios hasta cortes individuales. No se utilizan ingredientes artificiales, colorantes ni conservadores, y todos los productos tienen un procesamiento mínimo. Le invitamos a saborear la notable diferencia de lo que hoy se considera una de las carnes de cerdo de mayor calidad en el mercado, el regreso de la verdadera carne de puerco: carne de puerco natural Berkshire de Red Top Farms.

INSPIRADOS POR LA CALIDAD

DEL SERVICIO Y LA INTEGRIDAD