

## SIX POINT 巴克夏 USDA

### 過程認證計畫

Six Point 實施了一項美國農業部 (USDA) 過程認證計畫，目的是使顧客確信我們公司有能提供品質一致的100% Six Point Berk 產品，能夠追蹤每一頭豬的來源，直至Six Point Berk 成員農場。憑藉一個採用國際標準化組織ISO 9000 系列標準的文件化質量管理體系，我們完全能夠做到這一點。Six Point USDA 過程認證計畫能夠證明有關我們所有牲畜的資訊，包括畜齡、來源以及從出生至屠宰的地點。

Six  
Point



## 100% 巴克夏 純天然豬肉

90 Railway Street

Cottonwood, MN 56229

電話: 507.423.6235

免費電話: 800.423.6230



PREMIER  
PROTEINS

Premier Proteins, LLC

816.628.0078 • 傳真: 816.628.5287

info@premierproteins.com

www.premierproteins.com

Six  
Point



## 100% 巴克夏 純天然豬肉

「幾近消失數十年之後，  
真正的豬肉終於又回到了  
我們身邊！」

- Andrew Zimmern  
《Minneapolis-St. Paul Magazine》、  
《福克斯新聞網》以及  
《The Travel Channel》



### 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消費者提供我們自然飼養的美食質豬肉的時候了。在過去的幾年裡，Six Point Berkshire逐步完善了繁育和自然生產方式，並且成功打入非常挑剔的日本市場。在日本，我們滿足了人們對「黑豬肉」（Kurobuta）的口味要求——巴克夏豬肉在日本傳統上被稱為「黑豬肉」，而且深受人們喜歡。類似和牛/神戶牛肉，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。

「Six Point巴克夏豬肉簡直是我嚐過的最好的天然豬肉。這種肉品從農場到加工車間均得到精心處理。豬肉精細的大理石紋獨一無二，在經過烹製以後還能保持很長時間。其味道也無與倫比，而且所有分切塊都保持一致。幾近消失數十年之後，真正的豬肉終於又回到了我們身邊！」

- Andrew Zimmern

### 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。由於具有比傳統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，並且證實了我們日本顧客所熟知的事實。

優質服務

### 先進的方法，傳統的專注

Six Point旗下的四十家農場均由家庭擁有，其中很多已經延續數代人。通過在靠近明尼蘇達西南部地區將我們的農場作為一個緊密的合作社進行管理，我們我們得以選擇性地發展和完善我們的100%純種種畜。只要天氣和脾性允許，這些豬都可以呆在外，自由地漫遊、拱土覓食。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。天然巴克夏豬肉顏色更深，豬承受的壓力更小，這些也改善了豬肉的pH值。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。作為我們計畫的一部分，我們還監測豬肉的肉質，包括Minolta測定、PH值，顏色及IMF。

我們誠邀您品嚐目前公認最好的這些純天然豬肉，真正豬肉的回歸

— Six Point巴克夏天然豬肉。

誠信為本