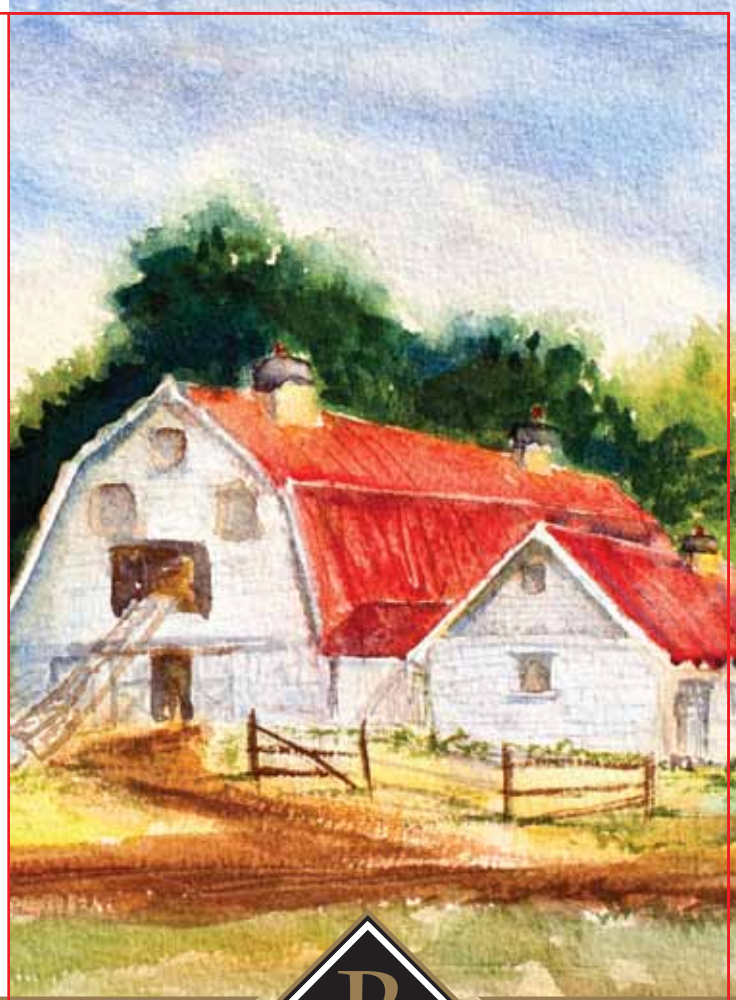


RED TOP FARMS 스토리

1944년 사업가 Edward Haas는 서인도 제도의 Racine 카운티에 있는 황폐한 농장을 구입했습니다. 그는 바로 일곱 명의 아이들을 데리고 와서 건물과 분수를 모두 하얗게 칠했습니다. Hass씨와 아이들의 머리 색은 모두 밝은 빨간색이어서 다소 기발하고 엉뚱하지만 모든 건물의 지붕을 밝은 빨간색으로 칠하고 농장의 이름을 Red Top Farms라고 지었습니다.

농장에서는 소, 돼지, 닭과 곡식을 동시에 재배했으며 Edward는 주철 공장과 나사 기계 공장을 소유하고 운영했습니다. 그는 공장 비즈니스의 경험과 농장을 경영한 경험을 바탕으로, 1947년부터 1951년 "Haas 원자 트랙터"를 만들었습니다.

오늘날 하얀 건물에 빨간색 지붕의 Red Top Farms는 Hass 가족이 3대째 운영해 오고 있으며 Edward의 꿈과 사업가 정신을 따라 우수한 품질의 고기를 제공하고 있습니다.



RED TOP FARMS™
버크셔 돼지고기

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



RED TOP FARMS™
버크셔 돼지고기

버크셔
청정 돼지고기



청정 버크셔 돼지고기

가족농에서 인도적으로 사육 • 전체 청정 식품
• 항생제 사용 안 함 • 성장 촉진제 사용 안 함
• 호르몬제 사용 안 함 • 동물 부산물 사용 안 함
• 채소 사료 사용 • 인공 성분을 함유하지 않음

풍미에 대한 새롭고 전통적인 표준

미국에서 장인이 만든 명품 전통 식품에 대한 관심이 높아짐에 따라 우리는 자연에서 자란 최고급 품질의 돼지고기를 집에서 가까운 곳에서 제공해야 할 시간이 되었다는 것을 깨달았습니다. 지난 몇 년 동안 Red Top Farms는 와규/고베 소고기의 위상에 걸맞게 품종 및 생산 방식을 개량해 왔습니다. 더 작은 미각적 부분에서 섬세한 맛과 풍미가 있는 브랜드로 자리를 잡았으며 이에 걸맞은 준비를 갖추고 있습니다.

타의 추종을 불허하는 특징

버크셔 제품 라인은 유럽과 미국뿐만 아니라 수백 년을 거슬러 올라가서 영국에 깊은 뿌리를 가지고 있습니다. 그리고 지금은 전 세계의 수많은 요리사들이 버크셔의 뛰어난 특징에 환호를 보내고 있습니다. 종래의 돼지고기와 비교하여 현저히 많은 마블링을 가지고 있으며 깊고 풍부한 색감에 비교할 수 없는 부드러움, 촉촉함, 그리고 진정한 맛이 가득한 고기가 생산됩니다. 요리사, 레스토랑 경영자, 소매업자 및 주방장의 의견을 들어보면 기대 이상의 꾸준한 칭찬을 보내고 있으며 더불어 글로벌 고객들도 이미 우수한 품질을 인정하고 있습니다.

최신 기법과 전통적 관리

Red Top Farms를 구성하는 농장은 모두 여러 세대에 걸쳐 가족이 소유하고 있습니다. 농장을 관리함으로써, 선택적으로 품종을 개발하고 개량할 수 있었습니다. 치료 항생제 또는 성장 촉진 호르몬제를 전혀 사용하지 않고 품종을 키우고 있습니다.

인도적인 수작업 공정

이 우수한 고기에 대한 공정한 평가를 위해, 우리와 뜻을 같이 하는 처리 파트너를 찾아 왔습니다. 파트너 사의 최첨단 시설과 기준을 통해 보다 안전하고 인도적인 환경에서 처리할 수 있습니다.

제품의 품질을 보장하는 것과 마찬가지로 중요한 것은 전통적인 수작업을 통해 세밀하고 작은 부분을 일괄 처리하고 전문가가 직접 수작업으로 고기를 자르는 공정입니다. 가공 처리용 기계도 함께 사용하여 대분할부분육에서 개별분할부분육까지 전체 라인에서 신선한 돼지고기를 제공합니다. 인공 성분, 색소 또는 방부제를 사용하지 않으며 모든 제품을 최소한의 공정으로 처리합니다. 자 이제 고급 청정 돼지고기로 생각하시는 몇 가지 돼지고기와 어떻게 다른지 그 놀라운 풍미의 세계로 여러분을 초대합니다. 진정한 돼지고기 - Red Top Farms 청정 버크셔 돼지고기를 즐겨 보십시오.

양질의 서비스 및

무결성을 기초로 합니다.