



LA GARANTIE STERLING SILVER

Servir les viandes Sterling Silver^{MD} Premium Meats sur votre menu garantit que le bœuf que vous présentez sera :

UNIFORME

Notre processus d'évaluation rigoureux garantit que chaque coupe offrira chaque fois un rendement constant.

DE QUALITÉ

Nous sélectionnons nos viandes uniquement dans les 2/3 supérieurs de la catégorie de bœuf AAA.

PERSILLÉ

Toutes nos coupes présentent un persillage (lignes blanches de gras entrelacées dans la viande) coté de modeste à élevé pour assurer leur tendreté et leur saveur.

VIEILLI

Notre viande est toujours vieillie au moins 21 jours.

LA GARANTIE STERLING SILVER PREMIUM MEATS :

Sterling Silver Premium Meats adhère à des normes rigoureuses pour vous offrir des viandes de qualité supérieure, tendres et juteuses procurant une expérience culinaire savoureuse, ou argent remis.



Tout comme vous choisissez avec soin chaque ingrédient de votre menu, les coupes Sterling Silver sont soigneusement sélectionnées pour vous aider à créer une expérience gastronomique inoubliable. La recherche, le développement et la technologie ne sont que quelques-uns des domaines dans lesquels nous avons investi, afin que vous puissiez servir notre bœuf avec fierté et confiance. Ces domaines sont entre autres :

LA GÉNÉTIQUE ET LA SÉLECTION DES ANIMAUX

Nos approvisionnements reposent sur la qualité, et non la quantité, parce que nous comprenons qu'un excellent produit commence par d'excellents animaux.

LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Nous nous engageons à réduire et à éliminer les maladies d'origine alimentaire. La recherche et le développement continus de nouvelles technologies favorisent l'imputabilité tout au long de notre chaîne d'approvisionnement.

LE TRAITEMENT DES ANIMAUX SANS CRUAUTÉ

Nous considérons comme une obligation morale de traiter les animaux avec dignité et respect. Des animaux calmes fournissent un bœuf plus tendre et de meilleure qualité.

UNE ÉVALUATION OBJECTIVE DE LA QUALITÉ

Notre système automatisé par caméra évalue le persillage, le gras et la taille du faux-filet à partir d'images numériques de chaque zone de faux-filet.

UN PROCESSUS D'ATTENDRISEMENT

Notre procédé breveté Snip & Shock garantit que les produits Sterling Silver offrent une expérience gustative des plus tendres.

STATISTIQUES SUR LES VENTES DE BŒUF

42 %

des consommateurs disent qu'ils aimeraient que les restaurants offrent une plus grande variété d'entrées de boeuf.¹

46 %

des milléniaux se disent prêts à dépenser davantage pour un repas aux saveurs nouvelles ou uniques.²

72 %

des exploitants d'établissements alimentaires complets affirment que le steak accroît leur clientèle.³

