



LA GARANTÍA DE STERLING SILVER

Servir las Sterling Silver® Premium Meats en su carta garantiza que la carne que pondrá en la mesa poseerá:

UNIFORMIDAD

Nuestro estricto proceso de evaluación garantiza que cada corte tendrá siempre las mismas características de uniformidad.

CALIDAD

Solo seleccionamos de los mejores 2/3 cortes calificados con calidad Choice por el USDA.

MARMOLEADO

Todos nuestros cortes tienen un marmoleo (los filamentos blancos de grasa que se ven a través del corte) graduado de modesto a alto por el USDA para garantizar su ternura y sabor.

MADURACIÓN

Nuestra carne siempre pasa su período de maduración mínimo de 21 días.

LAS STERLING SILVER® PREMIUM MEATS GARANTIZAN:

Las Sterling Silver® Premium Meats se rigen por estrictos estándares de calidad superior, entregándole una experiencia gastronómica a base de un producto tierno, jugoso y sabroso, o bien le devolvemos su dinero.



Al igual que usted escoge concienzudamente cada ingrediente de su carta, los cortes Sterling Silver son cuidadosamente seleccionados para que su experiencia gastronómica sea inolvidable. La investigación, desarrollo y tecnología son solo algunas de las áreas en las que hemos invertido, de modo que usted pueda gozar de nuestros cortes con orgullo y plena confianza. Esto incluye áreas como:

GENÉTICA Y SELECCIÓN DEL GANADO

Basamos nuestra gestión en la calidad, no en la cantidad, ya que comprendemos que un producto excelente comienza con excelentes animales.

INOCUIDAD ALIMENTARIA

Estamos dedicados a reducir y eliminar las enfermedades producidas por alimentos. Los permanentes procesos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías generan responsabilidad en toda nuestra cadena de suministros.

MANIPULACIÓN HUMANITARIA DE ANIMALES

Consideramos una obligación moral tratar a los animales con dignidad y respeto. Los animales criados de manera tranquila proporcionan carne de mayor calidad y ternura.

EVALUACIÓN OBJETIVA DE LA CALIDAD

Nuestro sistema automatizado de evaluación por cámara evalúa el marmoleo, la grasa y el tamaño del filete delmónico basándose en imágenes digitales de cada zona de este corte.

PROCESO DE ABLANDAMIENTO

Nuestro proceso patentado Snip and Shock garantiza que cada producto Sterling Silver entregue una experiencia gastronómica con un producto tierno.

ESTADÍSTICAS DE LA VENTA DE RES

42%

de los consumidores afirma que le gustaría que los restaurantes ofrecieran una mayor variedad de platos principales a base de carne.¹

46%

de los millenials afirma que están dispuestos a invertir más en una comida que incluya sabores nuevos o exclusivos.²

72%

de los operadores de servicio completo afirma que la carne aumenta el tránsito de peatones.³

