

Butcher Butcher

"Proporcionar carne de alta calidad de origen local a los carnívoros de Walla Walla" por Cleo Corliss-Gremillion

Erick Turner y su familia asumieron el esfuerzo de crear Butcher Butcher en julio de 2019. Erick, su esposa Natalie y su padre pasaron largas noches construyendo, preparando y pintando su escaparate.

Ahora, Erick y Natalie atienden a los clientes en la tienda a diario junto con funciones de contabilidad, divulgación y marketing que se desarrollan entre bastidores.

La tienda tiene dos empleados: Dave trabaja como maestro cortador de carne y Joel hace las salchichas. Cada salchicha se prueba para garantizar la calidad, y las recetas de Joel están influenciadas por las solicitudes de los clientes, las vacaciones y la temporada.



Erick trabajó en la industria culinaria durante más de una década antes de darse cuenta de que quería aventurarse a ser dueño de su propio negocio. Su amor por la comida lo obligó a explorar opciones culinarias adyacentes. Su objetivo es proporcionar productos de alta calidad para que las personas los utilicen mientras experimentan con la cocina.

Butcher Butcher atiende a los clientes a través de un servicio personalizado y acerca a la comunidad con los más deliciosos y carnes sostenibles Walla Walla tiene para ofrecer. Erick y su equipo ofrecen carne de res, cerdo, pollo, cordero, pato, huevos de producción local, pavo, conejo, alce, bison, salmón, salami, queso, galletas saladas y aceitunas.

Butcher Butcher es transparente sobre el abastecimiento y la preparación de sus productos y acepta todas y cada una de las preguntas. Butcher Butcher obtiene su carne de granjas en Washington y Oregon, algunas de las cuales están certificadas como orgánicas y crían su ganado sin el uso de hormonas o transgénicos.



La mayoría de los clientes de la tienda son habitantes de Walla Walla que realizan sus compras semanales. Erick vende a algunos restaurantes locales y siempre está trabajando para construir asociaciones con más.



Compre Butcher Butcher en su tienda - 30 S Colville St. en Walla Walla, llámelos al (509)593-5486 o visite su sitio web para conocer los horarios, la lista de productos y los precios. Las recetas llegarán pronto.

Eche un vistazo a <http://wallawallabutcher.com>

¡Conéctate con ellos en Facebook también!

¡Vea @butcherbutcherww para actualizaciones!