

NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihre Treue zu Eier Meier und wünschen Ihnen viel Erfolg im 2020.

Seit 1991 liefern wir frische kontrollierte Eier aus Freihaltungsbetrieben von Schweizer Bauernhöfen direkt zu Ihnen nach Hause. Über 20'000 Kunden schätzen bereits unseren Service und gut 30 Kleinbauern sind sehr dankbar, dass wir ihnen helfen, die Eier zu vermarkten. Eier Meier ist nach wie vor der einzige Eierhändler, welcher Eier aus der bäuerlichen Kleinherdenhaltung vermarktet.

Wir freuen uns immer wieder über die zahlreichen positiven Rückmeldungen. Vor allem der gute Geschmack wird sehr gelobt. In diesem Newsletter werden wir auf dieses Thema eingehen und Ihnen erklären, weshalb unsere Eier so gut schmecken.

Zahlreiche Kunden sind von der Retiva Salatsauce begeistert. Vom Januar bis März bieten wir Ihnen diese zu einem Vorzugspreis an. Füllen Sie einfach die Bestellung in diesem Newsletter aus, trennen Sie den Talon ab und senden Sie diesen an uns zurück oder bestellen Sie die Produkte auf unserer Homepage. Dort können Sie auch von vielen weiteren Produkten profitieren.

Ihr Team vom Eier Meier

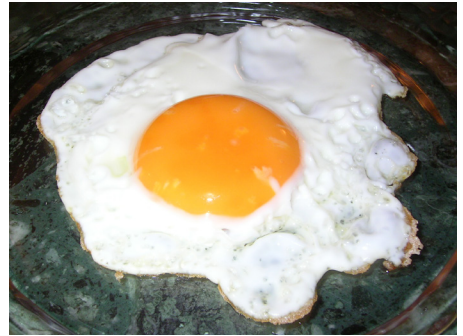
Auf vielfachen Wunsch werden wir die Plastikverpackungen anfangs Jahr durch umweltfreundliche Kartonverpackungen ersetzen. Es betrifft dies die Omega- und die Picknick-Eier. Aus Lebensmittel-hygienischen Gründen können wir leider die Verpackungen nicht wiederverwenden. Wir bitten Sie diese zusammen mit dem Altkarton zu entsorgen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Das Geheimnis hinter dem guten Eiergeschmack

Haben Sie auch schon festgestellt, dass nicht jedes Ei gleich schmeckt wie das andere? Und haben Sie sich gefragt, weshalb das so ist? Kunden berichten immer wieder, dass unsere Eier besser sind. Vor allem der intensive aromatische Geschmack sowie das kräftige Gelb der Eidotter werden hervorgehoben. Genauso wie ein Ei eben sein sollte.

Es ist nicht die Haltungsart – auch nicht die Hühnerrasse, sondern einzig und allein das Futter, welches über den Geschmack im Ei entscheidet. Nehmen die Hühner zum Beispiel Produkte auf, welche schlecht riechen oder Produkte mit oxidierten Fetten, so schmeckt man dies im Ei. Aus diesem Grund fressen alle Eier Meier Legehennen nur ein Alleinfutter der Marke FORS. FORS ist in der Schweiz der Qualitätsführer im Geflügelfutter.



Im FORS-Futter werden nur hochwertige Rohstoffe verwendet, deren Herkunft bekannt ist und die ausschliesslich aus dem Lebensmittelkreislauf stammen. Ebenfalls ist im FORS-Futter das Nährstoffangebot so zusammengestellt, dass die Henne einen maximalen Anteil davon für die Eiproduktion verwerten kann und möglichst wenige Abfallstoffe wie beispielsweise Ammoniak oder Phosphate entstehen. Das schont nicht nur die Umwelt, sondern widerspiegelt sich auch im ausgezeichneten Geschmack der Eier.

Der Sohn eines unserer Kunden hat vor ein paar Jahren eine Blinddegustation mit Frühstückseiern durchgeführt. Er kam dabei ebenfalls zur Erkenntnis, dass das Futter für die Qualität der Eier verantwortlich ist. Überraschenderweise fielen in seinen Versuchen die Ergebnisse je nach Futter sehr unterschiedlich aus. Dabei schnitten die Eier von Eier Meier am besten ab. Diesen interessanten Bericht haben wir auf unserer Homepage aufgeschaltet.

Zu guter Letzt dürfen wir festhalten, dass das Leben zu kurz ist, um schlechte Eier zu essen! Wir wünschen Ihnen weiterhin einen guten Appetit mit unseren Eiern!

Aktion mit 20% Rabatt

Profitieren Sie von den feinen ohne Zusatzstoffe hergestellten Saltsaucen aus der Innerschweiz. Die Saucen sind 3 Monate haltbar, Gluten und Lactose frei, mit frischen Kräutern und auserlesenen Gewürzen hergestellt.



Aktion mit 20% Rabatt vom 1.1. bis 31.3.2020

Einzelpreis per Flasche 500ml

- französische 5.50
- pikante 5.50
- italienische 6.30
- im 3er Pack (je 1 Flasche pro Sorte) 16.00

Standardpreis gültig ab 1.4.2020

Einzelpreis per Flasche 500ml

- französische 6.90
- pikante 6.90
- italienische 7.90
- im 3er Pack (je 1 Flasche pro Sorte) 20.00

Meine Bestellung

Sorte (Flasche à 500ml)	Anzahl
französische
pikante
italienische
im 3er Pack (je 1 Flasche pro Sorte)

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch per mail oder Telefon auf.

Absender Informationen

Kunden-Nr.

Name / Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

Unterschrift

In der Lieferwoche _____ 2020 (+/- 1 Woche)

Bitte senden Sie uns Ihre Bestellung mindestens **10** Tage vor der geplanten Lieferung zu.