

NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Was versteht man unter einem frischen Ei? Wann schmeckt ein Ei am besten? Was schreibt die Lebensmittelverordnung vor? Diese Fragen beantworten wir im aktuellen Newsletter.

Wie in den vergangenen Jahren erhalten Sie wiederum pünktlich zu Jahresbeginn unseren Liefertagskalender. Befolgen Sie einfach die Anleitung und schon sehen Sie, wann wir bei Ihnen sind. Sie können den Liefertagskalender jederzeit auch direkt von unserer Website im A4-Format ausdrucken. Zögern Sie bitte nicht, uns bei Fragen zu konsultieren!

Immer wieder stossen dank Ihrer guten Werbung Neukunden zu uns. Es freut uns, dass wir Ihre Bemühungen honorieren dürfen!

Neue Aktion gültig bis Ende März 2024:

Für alle Neukunden, die Sie uns per Mail oder Telefon melden, schenken wir Ihnen nachfolgenden Geldbetrag. Dieser Betrag wird automatisch von Ihrer Rechnung abgezogen, wenn der Neukunde mindestens fünf Mal beliefert wurde. Die Aktion gilt bis zum 31. März 2024.

Alle 2 Wochen mindestens 6 Eier: **Fr. 15.-**
Alle 2 Wochen mindestens 10 Eier: **Fr. 20.-**
Alle 2 Wochen mindestens 20 Eier: **Fr. 30.-**
Alle 2 Wochen mindestens 30 Eier: **Fr. 40.-**



»» Erfahren Sie mehr unter: eiermeier.ch/neukunden ««

Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung beim Lesen dieses Newsletters und danken Ihnen für Ihre Treue zu Eier Meier.

Das Eier Meier Team

Verpassen Sie keine wichtigen Neuigkeiten mehr: Melden Sie sich kostenlos für unseren E-Mail-Newsletter an. Jederzeit abmeldbar:

eiermeier.ch/newsletter



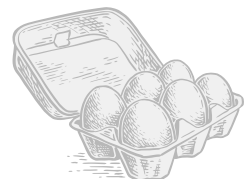
Datierung der Eier: Der Weg vom Hof zu Ihnen

Das Lebensmittelgesetz schreibt vor, dass Eier, welche über den Handel verkauft werden, mit dem Legedatum versehen sind. Wir drucken dieses Datum direkt auf das Ei und zudem auf die Schachtel, da gerade bei den Braunlegern das Datum auf der Schale häufig schlecht sichtbar ist.

Wie läuft eigentlich der Ablauf vom Stall bis zu Ihnen nach Hause? Die Eier werden von unseren Produzenten täglich gesammelt. Der Produzent erfasst dabei jeden Tag genau das entsprechende Legedatum. Die Eier werden anschliessend in einem kühlen Raum gelagert. Die ideale Lagertemperatur beträgt zwischen 10 und 18 Grad. Sind die Temperaturen zu tief, so besteht die Gefahr, dass das Ei später bei höheren Temperaturen, wie zum Beispiel beim Transport, zu schwitzen beginnt. Ist die Temperatur im Lager zu hoch, so altert das Ei schneller.



Zwei Mal in der Woche holen wir die Eier bei unseren Produzenten ab. Eier Meier legt einen grossen Wert auf die Unterstützung der Kleinbauern und auf ökologische Transportwege. Eine Eiersammlung von mehr als zwei Mal pro Woche würde



Lernen Sie Ihre Eierproduzenten ganz einfach kennen, indem Sie den Code auf dem Ei scannen und hier eingeben:

eiermeier.ch/produzent

für unsere Kleinproduzenten schlussendlich Mehrkosten verursachen. Im weiteren würde das eine zusätzliche Belastung der Umwelt bedeuten.

Die Eier sind, wenn sie bei uns eintreffen, ein bis maximal vier Tage alt. Gleichen-tags werden die Eier kontrolliert, sortiert, datiert und abgepackt, um am nächsten Tag durch unsere Chauffeure geladen zu werden. Schliesslich treffen die Eier am übernächsten Tag bei Ihnen ein. Damit können die Eier maximal sechs Tage alt sein. Kommt unglücklicherweise im Ablauf ein Wochenende dazwischen, kann es vor-kommen, dass ein Ei bis acht Tage alt ist.

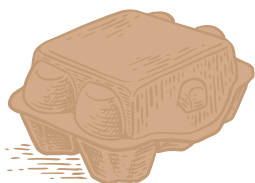


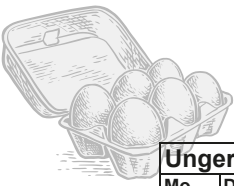
Im Fall von Eiern, die weniger als zehn Tage alt sind, spricht man im Fach-jargon immer noch von sehr frischen Eiern. Nach Lebensmittelverordnung dürfen nur frische Eier verkauft wer-den, die nicht älter als 21 Tage alt sind. Das Mindesthaltbarkeitsdatum be-trägt 28 Tage. Bis zu diesem Zeitpunt verfügt das Ei über natürliche Abwehr-stoffe gegenüber Krankheitserregern und Keimen.

Wir empfehlen Ihnen, die Eier nach Erhalt sofort im Kühlschrank zu lagern. So bleibt die Qualität sehr lange erhalten und die Eier können noch zwei bis vier Wo-chen lang über das Mindesthaltbarkeitsdatum von 28 Tagen konsumiert werden.

Das Ei macht, wie ein guter Wein, nach dem Legen einen gewissen Reifungsprozess durch. So sagen Fachleute, dass ein Ei erst ab dem zehnten Tag sein volles Aroma entwickelt hat und dann auch am besten schmeckt. Falls Sie die Eier hart kochen wollen, so empfehlen wir Ihnen, keinesfalls sehr frische Eier zu verwenden. Sie werden ansonsten Mühe haben, die Schale vom Ei zu lösen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und danken Ihnen für die Unterstützung der Kleinbauern.





Liefertagskalender 2024



Ungerade Kalenderwoche

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
----	----	----	----	----	----	----

0 1 2 3 4

Januar	1	2	3	4	5	6	7
	15	16	17	18	19	20	21
	29	30	31				

Februar				1	2	3	4
	12	13	14	15	16	17	18
	26	27	28	29			

März					1	2	3
	11	12	13	14	15	16	17
	25	26	27	28	29	30	31

April							
	8	9	10	11	12	13	14
	22	23	24	25	26	27	28

Mai							
	6	7	8	9	10	11	12
	20	21	22	23	24	25	26

Juni							
	3	4	5	6	7	8	9
	17	18	19	20	21	22	23

Juli	1	2	3	4	5	6	7
	15	16	17	18	19	20	21
	29	30	31				

August				1	2	3	4
	12	13	14	15	16	17	18
	26	27	28	29	30	31	

September							1
	9	10	11	12	13	14	15
	23	24	25	26	27	28	29

Oktober							
	7	8	9	10	11	12	13
	21	22	23	24	25	26	27

November							
	4	5	6	7	8	9	10
	18	19	20	21	22	23	24

Dezember							
	2	3	4	5	6	7	8
	16	17	18	19	20	21	22

30 31

Gerade Kalenderwoche

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
----	----	----	----	----	----	----

5 6 7 8 9

8	9	10	11	12	13	14
22	23	24	25	26	27	28

5	6	7	8	9	10	11
19	20	21	22	23	24	25

4	5	6	7	8	9	10
18	19	20	21	22	23	24

1	2	3	4	5	6	7
15	16	17	18	19	20	21
29	30					

		1	2	3	4	5
13	14	15	16	17	18	19
27	28	29	30	31		

					1	2
10	11	12	13	14	15	16
24	25	26	27	28	29	30

8	9	10	11	12	13	14
22	23	24	25	26	27	28

5	6	7	8	9	10	11
19	20	21	22	23	24	25

2	3	4	5	6	7	8
16	17	18	19	20	21	22
30						

	1	2	3	4	5	6
14	15	16	17	18	19	20
28	29	30	31			

				1	2	3
11	12	13	14	15	16	17
25	26	27	28	29	30	

						1
9	10	11	12	13	14	15
23	24	25	26	27	28	29

So erhalten Sie alle Lieferdaten auf einen Blick!

Suchen Sie Ihr nächstes Lieferdatum auf eiermeier.ch indem Sie Ihre PLZ eingeben. Streichen Sie das Datum im Kalender mit Leuchtstift an. Streichen Sie in der **gleichen Spalte** alle Daten jeweils mit Leuchtstift an. Feiertage (graue Kästen) bitte auslassen! Fällt die Lieferung auf einen Feiertag, so liefern wir Ihnen auf der vorherigen Tour (14 Tage vorher) die doppelte Menge der abonnierten Produkte.