
NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir freuen uns, Ihnen die erste Ausgabe unseres Newsletters zu senden. Seit 1991 liefert Eier Meier an Privathaushalte und Restaurants sowie einige Läden frische Eier vom Bauernhof. Über 20'000 zufriedene Kunden schätzen unseren Service.

Damit Sie über Neuigkeiten und Trends informiert sind, haben wir beschlossen, Ihnen regelmässig zusammen mit der Rechnung unseren Newsletter zuzustellen. Sie erfahren darin Wissenswertes rund um das Ei und erhalten wertvolle Tipps. Nicht zuletzt wollen wir Ihnen die Gelegenheit geben, uns Fragen zu stellen oder uns Ihre Anregungen und Erfahrungen mitzuteilen.

Wir freuen uns auf Ihr Echo.

Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihnen unseren herzlichen Dank für Ihre Treue zu Eier Meier auszusprechen. Nicht zuletzt dank Ihrem Abo können zahlreiche kleine bäuerliche Geflügelhalter ihre Hühner halten und von einem regelmässigen Einkommen profitieren. Eier Meier ist die einzige Eierhandelsorganisation, die von diesen kleinen Legebetrieben die Eier vermarktet. Aus Kostengründen arbeiten die grossen Eierhändler schon lange ausschliesslich mit spezialisierten Geflügelhaltern zusammen, die mehrere Tausend (bis 18'000) Hühner halten.

In diesem ersten Newsletter berichten wir über unsere neuen Zusatzprodukte vom Kräuterschwein, den feinen Konfitüren sowie den Baumüssen, welche wir alle ab Januar im Grundsortiment führen werden.

Wir wünschen Ihnen gute Gesundheit, viel Freude und Erfolg im 2019.

Ihr Team vom Eier Meier

Noch nie schmeckte Schweinefleisch so gut



Vor gut 10 Jahren begannen Tierernährungsspezialisten des Burgdorfer Mischfutterherstellers Kunz Kunath mit Kräutern im Schweinefutter zu experimentieren. Die Absicht war, die Eigenschaften und den Geschmack des Fleisches zu verbessern. Was viele kaum für möglich gehalten haben, ist heute Tatsache: Das Fleisch von Schweinen, welche die spezielle Kräutermischung HerbaFORS gefressen haben, schmeckt einmalig gut.

Das Fett im Fleisch ist hauptverantwortlich für den Geschmack eines Fleischstückes. Fleisch ohne Fett ist fad und schmeckt wie Leder. Aber auch Fleischstücke bei denen das Fett Veränderungen, zum Beispiel durch Oxidation, durchgemacht hat, verliert an Qualität. Die speziellen Kräuter reduzieren die Oxidation des Fettes auf natürliche Art. Wissenschaftliche Analysen haben gezeigt, dass das Fleisch viel weniger oxidierte Fette enthält. Dadurch schmeckt das Fleisch sehr gut. Sie werden erstaunt sein. Zudem ist das Fleisch erheblich länger lagerfähig und soll auch gesünder sein.

Eier Meier bietet Ihnen folgende Produkte von Kräuterschweinen an:

Kräuterschwein Salami

am Stück à ca. 250 g



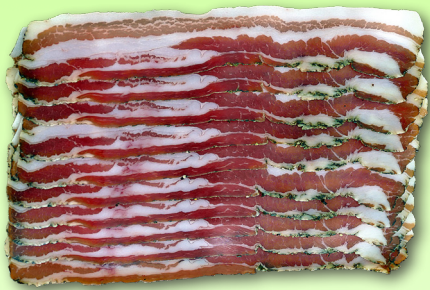
Kräuterschwein Rohschinken

geschnitten und abgepackt à ca. 120 g



Kräuterschwein Rohspeck

geschnitten und
abgepackt à ca. 120 g



Kräuterschwein Coppa (Teil vom Hals)

geschnitten und
abgepackt à ca. 120 g



Mit unseren Produkten erfahren Sie ein unvergleichliches Gourmeterlebnis. Das Fleisch stammt von Schweizer Schweinen aus tiergerechter Haltung und wird in Epagny FR verarbeitet.

Das Kräuterfleisch wird mit Vorteil kühl gelagert, so bleibt der feine Geschmack erhalten.

Achtung: In den Sommermonaten von Anfang Juni bis Ende August sind die Produkte nicht erhältlich.

Möchten Sie mehr über dieses einzigartige Fleisch erfahren oder haben Sie Lust nach Frischfleisch vom Kräuterschwein, so empfehlen wir Ihnen die Webseite www.kraeuterschwein.ch

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Konfitüren und Baumnüsse vom Bauernhof

Nach langer Suche ist es Eier Meier gelungen einen Produzenten zu finden, der Konfitüren herstellt, die höchsten Ansprüchen genügen. Wir bieten diese kulinarischen Köstlichkeiten in Gläsern à 205 Gramm an. Alle Konfitüren werden aus eigenen Früchten und ohne Zusatzstoffe auf dem Hof hergestellt.



Baumnüsse sind sehr gesund und enthalten viele Vitamine, wodurch sie durchaus gesunde Knabberereien und Snacks sind. Sie sind äußerst lange haltbar und einfach zu genießen. Das macht sie zu einem wertvollen und praktischen Lebensmittel. Sie können und sollten daher ruhig häufiger auf den Speiseplan gesetzt werden und sind günstige Alternativen zu Nahrungs-Ergänzungsmitteln.



Liefertagskalender

In den vergangenen Jahren haben wir Ihnen jeweils anfangs Jahr einen Liefertagskalender zugestellt. Dank der speziellen Auflistung der Tage war daraus jeweils ersichtlich, an welchem Tag wir Sie bedienen.

Da einerseits das generelle Bedürfnis nach dieser Information nicht mehr gegeben ist und andererseits die jeweils nächste Lieferung jederzeit auf unserer Website www.eiermeier.ch ersichtlich ist, haben wir beschlossen, den Liefertagskalender nicht mehr generell zu verteilen.

Selbstverständlich bedienen wir Sie auf Wunsch mit der nächsten Eierlieferung mit dem Lieferkalender für das Jahr 2019.

Geben Sie uns einfach Bescheid! Tel. 0848 013 013