
NEWSLETTER



Liebe Kundin, lieber Kunde

Die Schweizer Lebensmittelgesetzgebung hat sich der EU-Verordnung angepasst und streicht die Deklaration «zu verkaufen bis» auf der Verpackung. Neu muss nur noch ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 28 Tagen deklariert werden. Bis spätestens zu diesem Datum dürfen Eier auch verkauft werden.

Lebensmittel müssen von Gesetzwegen ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen oder dann mit der Angabe «zu verbrauchen bis» gekennzeichnet werden. Ersteres gilt für Lebensmittel, wie zum Beispiel Eier, welche vor einem Verderb relativ sicher sind. Letzteres für Lebensmittel, die anfällig auf einen Verderb sind, wie zum Beispiel Fleisch. Selbst wenn Produkte von Natur aus nicht verderben können, wie im Fall des Honigs, müssen auch diese mit einem Datum versehen werden.

Mindestens haltbar bedeutet, dass das Lebensmittel bis zu diesem Datum seine beste Qualität behält, danach aber noch verzehrt werden kann, solange es noch gut aussieht. Bei den Eiern wurde das Mindesthaltbarkeitsdatum auf eine ungekühlte Lagersituation ausgelegt, wie sie in der Praxis besteht. Damit werden die Voraussetzungen für eine Mindesthaltbarkeitsdauer auf 28 Tage gelegt. Werden die Eier jedoch nach dem Kauf im Kühlschrank gelagert, so bleibt die Qualität noch wochenlang über das Mindesthaltbarkeitsdatum gewährt.

Die Kennzeichnung «zu verbrauchen bis» beschreibt Lebensmittel, welche nach Ablauf dieses Datums nicht mehr in jedem Fall sicher zu konsumieren sind, da sie schnell verderben können, vor allem dann, wenn die Lagerkonditionen nicht optimal sind. Selbst bei diesen Produkten lohnt es sich aber, sie nicht gleich am Ablaufdatum zu entsorgen, sondern die Qualität zu begutachten. Ist diese noch einwandfrei, so kann das Produkt bedenkenlos konsumiert werden. Auf diese Art kann auch der Lebensmittelverschwendung vorgebeugt werden.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit mit unseren Eiern.

Das Eier Meier Team

Omega-3-Fettsäuren

Zwei Eier decken den täglichen Bedarf

Interessant ist, dass die Bewohner der Polarmeere, die sich in der Regel sehr fettreich ernähren, viel weniger an Kreislaufstörungen erkranken. Vor Jahren hat man herausgefunden, dass diese mit der fischreichen Nahrung sehr hohe Mengen der mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren aufnehmen. Die Medizin hat bereits vor Jahren bewiesen, dass diese Substanzen die Fettwerte im Blut zu senken vermögen und unter anderem auch dafür verantwortlich sind, dass dieses besser fliesst. Die Gefahr der Verstopfung der Arterien und die Entstehung von Blutgerinnseln soll damit geringer sein.

Eine Frage der Ernährung



Unsere Ernährung bezüglich der Zusammensetzung der Fettsäuren ist vielfach sehr unausgeglich. Vor allem die wertvollen ungesättigten Fettsäuren sind oft Mangelware. Die am stärksten ungesättigte Fettsäure überhaupt ist *DHA*, eine Omega-3-Fettsäure. Da diese Fettsäure im Körper nicht produziert und nicht gespeichert werden kann, ist eine regelmässige Zufuhr wichtig.



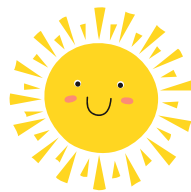
Die Fütterung ist die Lösung

Heute wird oft versucht mit speziellen Nahrungsmitteln oder Zusätzen ein Ungleichgewicht auszumergen. Man spricht auch von «*functional foods*». Man kann aber auch tierische Lebensmittel bewusst mit Omega-3-Fettsäuren anreichern, indem man die Tiere entsprechend füttert. Genau das geschieht bei unseren Omega-3-Eiern. Die Legehennen erhalten mit dem Futter zusätzlich Leinsaat. Diese sind sehr reich an Omega-3-Fettsäuren. In der Folge werden diese direkt im Ei eingelagert. Ein Omega-3-Ei enthält einen **fünffach höheren Wert** an Omega-3-Fettsäuren als ein normales Ei. Geschmacklich ist es sehr schwierig einen Unterschied festzustellen. Tatsache ist aber, dass bereits mit täglich zwei Eiern der Omega-3-Fettsäurenbedarf gedeckt wird. Eier Meier ist aktuell der einzige Eierhändler in der Schweiz, der ein Omega-3-Ei anbietet. Profitieren Sie noch heute von diesem einzigartigen Angebot.



eiermeier.ch

Der Frühjahresputz ist angesagt



Haut- und umweltverträgliche Reinigungsmittel auf Molke-Basis

Ciaras AG, ein Familienbetrieb aus Gossau SG, hat sich auf die Herstellung von nachhaltigen Reinigungsmitteln spezialisiert, die auf der Basis von Molke produziert werden – einem Abfallprodukt aus Käseereien. Durch ein spezielles Verfahren wird die Molke stabilisiert und anschliessend zu hochwirksamen Reinigungsmitteln weiterverarbeitet. Während diesem Prozess bleiben die wertvollen Reinigungsenzyme der Molke erhalten.

Für den täglichen Gebrauch – sich selber und der Umwelt etwas Gutes tun.

« Ich liebe diese Pflegeseife aus Molke! Ihre feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften sind genau das, was meine Haut braucht, um sich weich und gepflegt anzufühlen. Diese Seife hat definitiv einen Platz in meinem Badezimmer verdient und wird zu einem unverzichtbaren Bestandteil meiner Hautpflegeroutine. »



Karin Hubli

Therapeutin, Einsiedeln

« Meine Verwandtschaft und ich sind überzeugte Nutzer der Ciaras-Reinigungsmittel aus Molke. Eine grossartige Kombination aus Effektivität und Nachhaltigkeit! Endlich Reinigungsmittel, die nicht nur mein Zuhause sauber halten, sondern auch meine Haut schützen. »



Patrik Aepli

Informatiker, Waldstatt

« Seit Jahren vertraue ich den nachhaltigen Reinigungsmitteln der Ciaras und bin immer wieder beeindruckt von ihrer Wirksamkeit. Sie reinigen nicht nur gründlich, sondern tragen auch dazu bei, die Umwelt zu schützen. Die Tatsache, dass sie aus regionalen Rohstoffen hergestellt werden, macht sie für mich noch wertvoller. Ich fühle mich gut dabei, meine Reinigungsroutine zu verbessern und gleichzeitig die lokale Wirtschaft zu unterstützen. »



Tanja Büsser

Restaurant Schäfli, Uznach

Hautschonend und natürlich pflegend

Viele Kundinnen und Kunden berichten von den überzeugenden Vorteilen des Molkecleaners **Molkeclean: reinigungsstark und hautschonend**. Bei der täglichen Reinigung kann man bedenkenlos die Handschuhe vergessen, ohne dass es zu Hautirritationen kommt. Je nach Verschmutzungsgrad kann das Produkt als Hochkonzentrat aufgetragen werden oder mit Wasser verdünnt werden. Die Dosierung beträgt 10 bis 50 Milliliter pro Liter Wasser. Erhältlich ist der Molkeclean in einer 1-Liter-Flasche.



Die **Molcare Pflegeseife** ist speziell geeignet für die strapazierte und rissige Haut (*pH-Wert 3.8*). Die wertvollen Inhaltsstoffe reinigen, pflegen und regenerieren den natürlichen Säuremantel der Haut. Nach der Anwendung fühlt sich die Haut samtig und wohligh an. Je länger die Grundsubstanzen der Molke einwirken können, desto besser kann die Seife ihre pflegende Wirkung entfalten – nach dem Motto: ausgiebig Händewaschen. Das Produkt ist in einer 0,5-Liter-Flasche mit Dosierer sowie einer 1-Liter-Nachfüllflasche erhältlich.

Ein Kreislaufprodukt

Aus einem Abfallprodukt in der Käseherstellung entstehen hochwertige Reinigungsmittel. Diese Reinigungsmittel sind biologisch leicht abbaubar und nach Standard OECD 301B getestet. Die schadstofffreie Rückführung in den Kreislauf der Natur machten die Reiniger auf Molke-Basis zu einem einzigartigen Haushaltsprodukt.

Aktion! Für den Frühjahrsputz ...

und für jeden Tag im Jahr: Ihrer Hände und der Umwelt zuliebe



Fr. 18.90 ~~Fr. 22.90~~

Molkecare 2er Set Seife und Reiniger

1l Universalreiniger
0,5l Pflegeseife