
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

Faule alte Eier?



Eier halten viel länger als erwartet

Alte Eier werden nicht einfach mit der Zeit faul. Damit dies passiert, müssen spezielle Bakterien, welche die Fäulnis verursachen, von aussen durch die Schale in das Ei gelangen. Dieses Risiko ist höher, wenn das Ei verschmutzt war und/oder wenn die Schale nicht intakt ist oder auch dann, wenn der natürliche Schutz der Eischale durch bspw. Waschen der Eier verletzt wurde. Aus diesem Grund darf der Eierproduzent auf keinem Fall dreckige Eier waschen. Er darf eventuelle Verschmutzungen nur mechanisch entfernen, zum Beispiel mit einem trockenen Lappen.

Intakte, saubere Eier können trocken gelagert über Wochen, Monate oder sogar Jahre aufbewahrt werden. Was passiert ist einzig, dass die Eier mit der Zeit austrocknen, da das Wasser im Ei über die Schalenporen verdunstet. Versuche haben gezeigt, dass es ungefähr ein Jahr dauert, bis ein grosser Teil des Eiklars ausgetrocknet ist (Bild 1), wobei das Eigelb immer noch intakt ist. Nach zwei Jahren ist nur noch ein kleiner Rest des Eiklars vorhanden und das Dotter stark eingedickt (Bild 2). Nach drei Jahren sind Eiklar und Dotter vollständig ausgetrocknet.



Bild 1: Ei nach einem Jahr.



Bild 2: Ei nach zwei Jahren.



Bild 3: Ei nach drei Jahren.

Wer von uns kennt noch den Gebrauch der Karfreitagseier?

Diese sollten Haus und Hof schützen, aber auch vor Krankheiten bewahren. Aus diesem Grund legten viele Menschen die am Karfreitag gelegten Eier für ein Jahr unter das Bett oder auf den Dachboden, bevor sie verzehrt wurden. Das Ei besitzt einen ausgeklügelten Abwehrmechanismus gegen unerwünschte Keime und macht es daher sehr sicher gegen einen Verderb. Eine genialere Verpackung als die Eischale hätte auch der Mensch nicht erfinden können.

Das Fazit ist, auch einmal vergessene Eier können noch Monate später gegessen werden, ohne dass wir irgendwelche Risiken zu befürchten hätten.

Saucen von Gusto della Dora



Aktion ab 5 Stk.:
Fr. 8.00 pro Dose

Serviervorschlag. Bitte Produkte nach dem Erhalt kühl lagern (Haltbarkeit 30 Tage).

 Ich bestelle:

————— Kräuter —————

Die Kräutersauce vereint frische, fein gehackte Kräuter mit einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung. Ein echter Allrounder in der Küche.

..... Stk.

Fr. 9.00 pro Dose (150 g)

————— Curry —————

Die Currysauce verbindet exotische Gewürze zu einer harmonischen, cremigen Mischung. Ideal zum Verfeinern von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten. Ein Hauch von Indien für Ihre Küche.

..... Stk.

Fr. 9.00 pro Dose (150 g)

————— Chili —————

Die ChilisaUCE vereint feurige Schärfe mit einem Hauch von Süsse. Hergestellt aus frischem Chilis verleiht sie jedem Gericht eine würzige Note und das gewisse Extra an Hitze. Ideal für alle, die es gerne scharf mögen.

..... Stk.

Fr. 9.00 pro Dose (150 g)

————— Knoblauch —————

Eine cremige, aromatische Mischung aus frischem Knoblauch, fein abgestimmten Gewürzen und eine Prise Liebe. Ein Muss für jeden Liebhaber.

..... Stk.

Fr. 9.00 pro Dose (150 g)

————— Tartar —————

Die perfekte Ergänzung für Gerichte. Cremig und würzig, aus besten Zutaten hergestellt. Ideal zu gebratenem Fisch oder als Dip für Meeresfrüchte. Lässt einem an den Geschmack des Meeres erinnern.

..... Stk.

Fr. 9.00 pro Dose (150 g)

Absender-Informationen

* unbedingt ausfüllen

Kunden-Nr.

Sie finden Ihre Kunden-Nr. auf Ihrer Rechnung

Name / Vorname *

Strasse *

PLZ / Ort *

Telefon *

E-Mail

Liefern in der Kalenderwoche *

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

Vermitteln Sie uns einen Neukunden!

Bitte Menge bei gewünschten Eiern angeben. Alle Preise und Mengengerichte finden Sie auf www.eiermeier.ch

Wählen Sie...	Eier ab 53 g	Eier ab 60 g	Spezial	
Freilandeier	Stk. 6er	Stk. 10er	Stk. 6er	Stk. 10er
Omega-Eier	Stk. 6er			
Pic-Nic-Eier	Stk. 6er			
Wachtel Eier				Stk. 12er

Bitte liefern Sie Eier mit Brudersschlag (7,5 Rp. pro Ei)

Ich möchte folgende Person für den Eier-Service vermitteln:

Name / Vorname _____

Strasse / Nr. _____

PLZ / Ort _____

Sie erhalten
von uns zwei
Gläser Honig
als Dank.



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

50304704
000004

DIE POST



Eier Meier AG
Hauslieferdienst

Sentmatte 1
Postfach 5
6247 Schötz

www.eiermeier.ch

Tel. 0848 013 013

