



Ernst Kneuss Geflügel AG
Eichlistrasse 5
CH-5506 Mägenwil

Tel. +41 (0)62 887 27 87
Fax +41 (0)62 887 27 85
www.kneuss.com

Bestell-Tel. +41 (0)62 896 70 70
Bestell-Fax +41 (0)62 896 70 71
verkauf@kneuss.com

Güggeli „helvetisch gut“

Für Kneuss ist Schweizer Qualität keine Worthölse, sondern ein Versprechen.

Die Elterntiere legen das Ei in der Schweiz, die Küken schlüpfen in einer Brüterei im Bernbiet und wachsen auf dem Bauernhof in einem Kneuss-Stall auf. Die Stallungen werden, genauso wie die darin lebenden Güggeli, vom Güggeli-Produzenten betreut. Kneuss-Stallungen entsprechen den Schweizer BTS-Normen.

Beim Ei fängt die Kneuss-Qualität an und erfreut als zartes Güggeli jeden Gourmet-Gaumen. Die Qualität wird von den Güggeli-Profis stets überwacht. Jedes Produkt entsteht in Produktionsräumen mit einer Temperatur von 4–6 °C und wird mit einer Kühlketten-Garantie zur Kundschaft gefahren.

Von der Stunde der Ankunft an sind alle Produkte beim Wiederverkäufer ganze 5 Tage haltbar. Ausserdem gibt es bei Kneuss das am Knochen gereifte Fleisch. Eine Spitzenqualität, bei der das Güggeli-Fleisch für die Periode des Reifeprozesses separat und ruhig gelagert wird. Der unvergleichliche Geschmack und die Zartheit garantieren den Erfolg.

Das Geheimrezept der Kneuss-Güggeli liegt darin, dass die Küken das von Kneuss speziell entwickelte Futter fressen. Das Hausrezept besteht aus Weizen und Getreide vom Besten.

Die Wertschöpfungskette beruht auf einer ausgeklügelten Logistik, die Wettbewerbsfähigkeit, Qualität und Frische garantiert. Dabei sind die Kneuss-Güggeli-Produzenten, die ihre Stallungen rund um die Uhr im Griff haben, die wichtigsten Partner.

Aus diesem Grund hat Kneuss einen eigenen Beratungs- und Betreuungsdienst, der die Güggeli-Produzenten mit Rat und Tat unterstützt. Mit dem Puls am Markt entstehen so manche Neulancierungen.