

GÜGGELI GENUSS



Purer Genuss und Schweizer Qualität

Bei der Zubereitung der Gerichte in den ClubGolf Resorts legen wir grossen Wert auf regionale Zutaten. Wir als Unternehmen tragen ein Stück Verantwortung für unsere Umwelt und Natur, dies gilt auch neben den Courses. So verwenden wir für die Zubereitung unseres Guggeli ausschliesslich Schweizer Fleisch. Mit feinsten Sorgfalt und würziger Marinade wird unser saftiges Guggeli im Ofen knusprig gebacken.

Mit unserem Poulet Lieferanten KNEUSS servieren wir unseren Gästen aber «nicht nur» ein nachhaltiges Schweizer Produkt. Dank artgerechtem Pick-Futter aus hochwertigen Rohstoffen mit niedrigem Maisanteil wird das natürliche Sozial- sowie Bewegungsverhalten der Tiere gefördert, was zu gleichmässigem Muskelaufbau führt. Guggeli Feinschmecker dürfen sich somit über wohlgeformte Flügel mit saftigem Fleisch erfreuen.

KNEUSS Guggeli Manufaktur

Was vor mehr als 61 Jahren klein und einfach begonnen hat, ist heute ein Manufakturzentrum in Mägenwil (AG). Hohe Qualitätsstandards sorgen dafür, dass die KNEUSS Guggeli Produkte stets den maximalen Genuss bringen können. Bei jedem Arbeitsschritt handelt KNEUSS Guggeli so ökologisch und nachhaltig wie möglich. Durch sorgfältige Verarbeitung und eine innovative Produktentwicklung wird das KNEUSS Guggeli auf raffinierte Weise ganzheitlich verwertet – ein bedeutender Schritt auf dem Weg zu einem bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Zartes Guggeli für den Gourmet Gaumen – jetzt probieren auf Golf Sempach und Golf Kyburg.

