



GustOvo:

Eiprodukte aus Schweizer Freilandeiern

Die Legehennen werden in der Schweiz geboren, aufgezogen und gehalten. Basis der Freilandhaltung ist der Stall mit Bodenhaltung, der mit Tageslicht, Einstreu, Sitzstangen und Legenestern ausgestattet ist.

Die Hühner haben genügend Platz und täglich freien Auslauf auf eine Wiese. Jedem Tier steht eine begrünte Weidefläche von mindestens 2,5 m² zur Verfügung. Die Weide ist mit schattenspendenden Bäumen, Sträuchern und Unterständen strukturiert – und bietet damit auch Schutz vor Greifvögeln. In einem speziellen Wintergarten können sich die Hennen jeden Tag frei bewegen – bei Sonnenschein, Regen oder Schnee. Dieser gedeckte, wettergeschützte Frischluft-

bereich ist eingestreut, bietet ein Sandbad, Sitzstangen und Tränkemöglichkeiten.

Das Futter für die GustOvo Legehennen wird von Schweizer Mühlen hergestellt. Ausschliesslich sorgfältig ausgewählte Getreide und Rohmaterialien wie Mais, Weizen oder Soja werden verarbeitet. Es ist garantiert GVO-frei, rein pflanzlich und mit natürlichen Farbstoffen angereichert. Die GustOvo Eiprodukte werden durch Familienunternehmen in der Zentralschweiz hergestellt und vertrieben. Das spezielle Verfahren der Pasteurisation ist schonend und wahrt die natürlichen Funktionalitäten der Produkte. Die Warenflüsse und das Einhalten der Anforderungen werden durch unabhängige Kontrollstellen sowie Geflügelfachleute laufend überwacht.

Das luftige GustOvo Rührei ist im Geschmack fein abgestimmt und gebrauchsfertig – ein allseits beliebter Klassiker, in jeder Küche schnell und einfach zubereitet.

Erhältlich sind die GustOvo Eiprodukte bei nationalen und regionalen Grossisten. Die Bezugsquellen finden Sie auf der Homepage www.gustovo.ch



Mehr zum Thema

GustOvo by FOU GmbH

Littauerboden 1
6014 Luzern
Telefon 079 24 80 551
fou@bluewin.ch
www.gustovo.ch



GustOvo®