

Goggei - Das Tiroler Freilandei

Bereits fünf Bauern zwischen Hall und Kundl versorgen Tirol mit dem Goggei

Gesunde Eier von glücklichen Tiroler Freilandhühnern liegen voll im Trend und zu Ostern haben Eier Hochsaison. Wenn früh am Morgen fröhliches Gegacker aus dem Stall so mancher Tiroler Bauern zu hören ist, dann ist das kein Zufall. Ihre glücklichen Hühner sind gerade dabei das „Qualität Tirol“ Goggei mit der Ursprungsgarantie – gewachsen und veredelt in Tirol – zu legen.



und vieles mehr aus.

Auf Nummer sicher gehen. Jedes Frischei informiert durch die gesetzliche Einzel-Kennzeichnung über Geschichte und Heimat. Auf jedem Goggei steht auch die Nummer des Betriebes, an dem es gelegt wurde. Auf der Homepage www.AMTirol.at können Sie jederzeit nachschauen, von welchem Betrieb ihr Goggei stammt. Was sagt uns die Nummern auf dem Ei

Viel Platz.

Eine Freilandhenne hat Platz zum Leben. Jedes Huhn der „Qualität Tirol“ Goggei-Bauern haben mindestens 10 m² Auslauf in der wunderschönen Natur Tirols. Außerdem dürfen auf einem Quadratmeter Stallfläche nicht mehr als 9 Hennen gehalten werden. Der Stall ist freundlich, enthält Streu und Sitzstangen, damit sich die Tiere so richtig wohl fühlen. Im Freien können die Hühner nach Lust und Laune in der Erde scharren oder im Sand baden und so ihre natürlichen Verhaltensweisen und Bewegungsbedürfnisse ausleben.

Die Goggei-Produzenten von Hall bis Kundl versorgen Tirol mit dem Goggei.

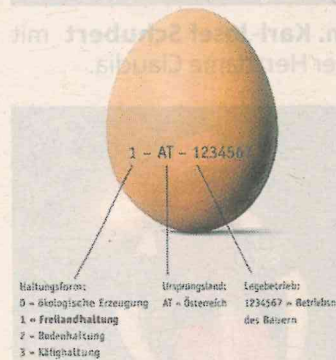
Fotos: AMTirol

Tierhaltung und bestes Futter zurückzuführen. Die Hühner bekommen ausschließlich hochwertiges, geprüftes Futter mit einem idealen Maisanteil, der für die schöne Farbe des Dotters verantwortlich ist. Aufgrund des natürlichen Futters,

wie Gräser und Kräuter, das sie im Freien finden, enthalten Freilandeiern mehr essentielle Omega-3-Fettsäuren, Vitamin A und E als Eier aus Boden- oder Käfighaltung.

Wertvolles Lebensmittel.

Wen wundert's auch bei all den wertvollen Inhaltsstoffen, die im Ei stecken. Denn es ist von Natur aus ein richtiger „Energiecocktail“ für den Nachwuchs“. So zeichnet es sich durch höchste Eiweißqualität, jede Menge wichtiger Nährstoffe, Spurenelemente, Vitamine



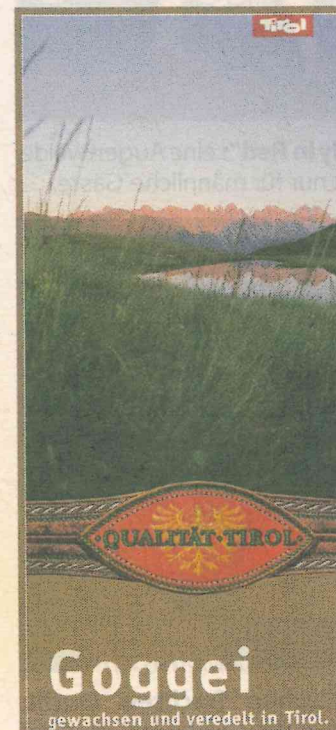
Bestes Futter.

Die hervorragende Eierqualität des „Qualität Tirol“ Goggei ist auf die artgerechte



Verspielte Freilandhühner der Goggei-Bauern

Erhältlich ist das Goggei in einer 4er und 6er Verpackung bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR. Werbung



brennpunkt

Rezeptidee: **Snack für Zwischendurch**

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Goggei
- 100 g Topfen
- 1 Essiggurke
- 1 EL Sauerrahm
- 1 TL Senf
- 1 TL gehackte Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Vollkorntoast
- 4 Salatblätter
- Tomatenscheiben

Zubereitung:

Goggei kochen, schälen und klein hacken. Mit Topfen, Sauerrahm, Senf und Gurken vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 1 Scheibe Toast mit etwas Butter bestreichen, mit Salatblatt und einer Tomatenscheibe belegen und mit dem Aufstrich abschließen.

Dieser Aufstrich eignet sich ideal zur Verarbeitung von Ostereiern.