



Cassenshof

Im Seevegrund 2 Hauptstraße 11
21256 Inzmühlen 38170 Watzum

Telefon 04188-656
Fax: 04188-891276

www.cassenshof.de
info@cassenshof.de

Liefergebinde

LEH

Unsere Bio- und Freiland-Eier werden in 4er, 6er oder 10er Kartons verpackt. In der Regel sind unsere Eier erst einen Tag alt, wenn wir diese bei Ihnen anliefern. Jede Schachtel gibt Auskunft über die Größe, das MDH und das Datum, ab dem die Eier gekühlt gelagert werden müssen. Der Aufkleber ist zudem mit dem EAN-Code versehen.

Unser Service: Wir rufen Sie jeweils am Vortag Ihrer möglichen Belieferung an, um Ihre Bestellung aufzunehmen.

Gastronomie

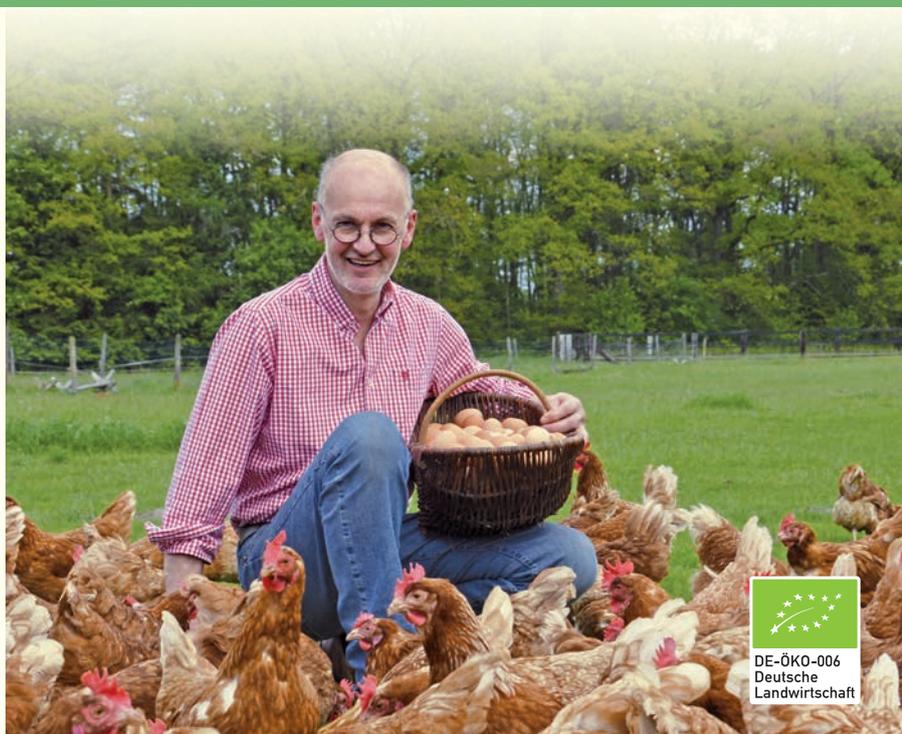
Gerne beliefern wir Sie mit individuellen Bestellmengen. Die M- und L-Eier liefern wir auf 30er Höcker, die XL-Eier auf 20er-Höcker im Karton. Bereiten Sie die Eier für Ihr Frühstücksbüffet zu, schicken wir Ihnen gerne einen kleinen Informations-Aufsteller mit.



Unsere Freiland- und Bio-Eier

aus natürlicher Hühnerhaltung

Das sind wir!





Erzeugung und Qualität

Kommt man von Handeloh nach Inzmühlen die Straße entlang gefahren, sieht man schon von weitem die Hühner am Hang der Seeve laufen, die an unserem Hof vorbeifließt. Die Hühner scharren, baden im Sand und picken Regenwürmer. In unserem neuen Stall für Bio-Legehennen sind die höchsten Standards bezüglich Tierwohl, Komfort und Hygiene realisiert. In Watzum steht unser Stall zwischen Schöppenstedt und Uehrde inmitten weiter Landschaft. Um bei Regen und Wind geschützt zu sein, steht den Hühnern neben dem Stall ein überdachter Wintergarten zur Verfügung. Hier sind sie an der frischen Luft und dennoch sicher vor Greifvögeln. In die Stroh-einstreu des Wintergartens mischen wir Getreidekörner, sodass die Tiere immer etwas zu scharren und zu entdecken haben.

Die Ställe sind mit vielen Sitzstangen, Futterbahnen, die unsere Hühner siebenmal täglich mit frischem Futter versorgen, und Nestern ausgestattet. Durch einen Vorhang vor dem Nest entsteht ein gemütlicher Rückzugsraum.

Ein Kunstrasen im Nest sorgt dafür, dass die Henne sich gerne setzen mag. Lässt das Huhn das Ei frei, rollt es nach hinten auf ein Förderband. Beginnt das Förderband zu laufen, kommen schon bald die ersten frisch gelegten Eier im Sortierraum an und werden, nach Größe sortiert, sorgsam in unsere Verpackungen gelegt. Jedes Ei geht dabei durch unsere Hände und wird genau begutachtet. Diese geprüfte Qualität sieht man unseren Eiern an.

Wir schätzen an unseren tierischen Mitarbeiterinnen ihre faszinierende Motivation, die Pünktlichkeit, mit der sie uns unterstützen und die überragende Qualität, bei der ein Ei dem anderen gleicht und dennoch einzigartig ist. Das alles begeistert uns täglich aufs Neue. Unsere Hühner machen einfach Freude.

Unsere Eier sind gleichmäßig ockerbraun gefärbt und haben eine feste Schale. Durch eine abwechslungsreiche Ernährung mit viel frischem Grün sind die Eidotter unserer Eier natürlich orange-gelb. Unsere Eier sind KAT-zertifiziert und unterliegen darüber hinaus ständigen Qualitätskontrollen.