

Lässt sich mit einzelnen  
Zutaten Mehrwert  
generieren?



# Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG



## Firmenstruktur

Familien-Aktiengesellschaft,  
1892 gegründet und heute  
in 4. Generation geführt

## Mitarbeitende

Rund 75 Vollzeitangestellte

## Geschäftssitz

CH-Müllheim-Wigoltingen



# Unsere Philosophie



- Sie profitieren von unseren Zertifizierungen nach neuestem Standard wie IFS, ISO 9001, ISO 14001, CO<sub>2</sub>, sozialer Standard Sedex, Bio und viele weitere Labels.
- Kontrollierte Wareneingänge und –ausgänge sowie gewährleistete Rückverfolgbarkeit unter Berücksichtigung des HACCP-Systems.
- Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik.
- Rohstoffe bleiben naturbelassen.



# Rohstoffe aus aller Welt



# 125 Jahre Erfahrung



## Mehrwert - mehr Wert?





# das Schweizer Original

Unser Kollath-Frühstück wird nach dem besonders schonenden Verfahren nach Prof. Dr. W. Kollath aus Vollkornweizenflocken hergestellt und enthält viele Vitamine und Nährstoffe.



**Hochwertig**

Süss, aber nicht zuckersüss sind unsere Produkte. Wo immer möglich sorgen Früchte und Fruchtzucker für die gewünschte Süsse. Bei Produkten wie dem Kollath-Frühstück oder den Hirseflocken verzichten wir gänzlich auf einen süssen Zusatz.

**Süss**



**Cholesterinsenkend**

Kämpfen Sie mit einem hohen Cholesterinspiegel? Dann sollten Sie in Zukunft täglich drei Gramm Beta-Glucan verzehren. Unsere köstlichen Beta-Gersteflocken machen es ihnen leicht.



**Vielfältig**

Die einen mögen's cremig, die anderen knusprig, die einen haben's gerne sortenrein, für andere macht es die Mischung. Zwicky hat für jeden das richtige Müesli und für den besonderen Kick gibt's Superfood wie Chia Samen oder Kernenmix.

**Gesund**



**100%**



Unser Jubiläumsmüesli ist tief in der Tradition verwurzelt. Wie schon zu Urgrossmutter's Zeiten verwenden wir dafür ausschliesslich kernige Schweizer Getreideflocken mit Schweizer Früchten und Birnel, ebenfalls aus heimischen Früchten hergestellt.

**Natürlich**

**Vegan, Bio & GVO-frei**

All unsere Produkte sind rundum natürlich. Auf GVO verzichten wir sowieso und wo immer möglich kommt Bio zum Einsatz. Unser Hafer Müesli ist sogar glutenfrei, und das Früchte Müesli hat einen extra hohen Fruchtanteil.

**Glutenfrei**

40 Prozent vollwertige Haferflocken, eiweissreiche Sojaflocken und herrlich knusprige Flakes machen unser Hafer Müesli zu einem echten Genuss - nicht nur für Gluten-Allergiker.

**Eiweissreich**

Mit 32 Prozent pflanzlichem Eiweiss und hohem Ballaststoffanteil sind unsere Protein-Müesli genau das Richtige für Sportler und Figurbewusste.



# Superfeinfood

Mohn weist eine speziell günstige Zusammensetzung an Fettsäuren auf und punktet zudem mit einem hohen Gehalt an Eisen, Kalzium, Kalium und Magnesium.

Leinsamen liefern ein komplexes Vitamin- und Nährstoffprofil und enthalten wertvolle Ballaststoffe.

Chia-Samen haben das höchste Omega-3-Vorkommen überhaupt (über 18 Gramm pro 100 Gramm).

Unser Kernenmix mit Sesamsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen rundet unser Angebot ab.

## Samen

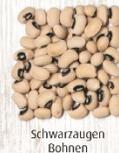


Erbsen liefern vor allem eins: Eiweiss, und sogar mehr als so manche Fleischsorte. Das macht diese Hülsenfrüchte so interessant für Veganer. Die in Erbsen enthaltenen Ballaststoffe sorgen für eine schnelle und langanhaltende Sättigung und fördern die Verdauung. Auch mit Mineralstoffen sind Erbsen nicht geizig: Neben Eisen enthalten sie Zink und Magnesium, ausserdem die Vitamine A, B1, B2, B6, C und E.

## Erbsen



## Bohnen



Es gibt mehr als 100 verschiedene Bohnensorten und alle besitzen gesundheitsfördernde Eigenschaften. Bohnen sind voller Proteine, liefern überdurchschnittliche Mengen an Ballaststoffen und sorgen für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl.

## Special



**Quinoa Tricolor**  
ist glutenfrei, basisch und gesund. Wir mischen weisse, rote und schwarze Quinoa. Sie alle enthalten essentielle Aminosäuren und Vitamine in hoher Konzentration sowie viele wertvolle Mineralstoffe.



**Hirsotto**  
Convenience Food ist in aller Munde. Wir haben die gesunde Variante im Angebot: glutenfreie Hirse mit feinem heimischen Gemüse, ein schneller Genuss ohne Reue.



**Goldhirse**  
Hirse ist als Schönheitsmittel für Haut, Haare und Nägel seit Jahrhunderten bekannt. Bei der Nutzung als hochwertiges Lebensmittel gehörten wir zu den Pionieren in der Schweiz und haben heute die beliebten Hirseflocken ebenso im Sortiment wie Goldhirse und «Hirsana», die Kapsel mit einer Füllung aus kostbarem Goldhirseöl.

## Linzen

Linzen sind in den verschiedensten Farben erhältlich, allesamt nährstoffreich und wertvolle Ergänzung jeder Mahlzeit. Linzen gehören zu den Pflanzen mit dem höchsten Proteingehalt. Ausserdem sind in 100 Gramm Linzen 15 bis 25 Gramm Kohlenhydrate enthalten. Davon bestehen etwa acht Gramm aus verdauungsfördernden unlöslichen und löslichen Ballaststoffen. Linzen sind eine Quelle verschiedener B-Vitamine, welche die Verwertung verschiedener Nährstoffe unterstützen.

# Mehrwert muss intensiv beworben werden



Zwicky Online-Shop

**Jetzt CHF 7.50 sparen!**  
inkl. GRATIS Müesli-Doziers



**MÜESLI SPECIAL**

22.00 CHF  
inkl. 2.50% MwSt.  
zzgl. Versandkosten

[PRODUKTINFO >](#)

**MÜESLI 100% SCHWEIZ**

8.50 CHF  
inkl. 2.50% MwSt.  
zzgl. Versandkosten

[PRODUKTINFO >](#)

**BIO PORRIDGE KNOSPE**

5.50 CHF  
inkl. 2.50% MwSt.  
zzgl. Versandkosten

[PRODUKTINFO >](#)

Wer hat's erfunden?

## 150 Jahre Max Bircher (müesli)

Am 22. August 1917 wird der Erfinder des international bekannten Schweizer Birchermüesli 150 Jahre alt. Wer war Max Bircher und welche Rolle spielt sein

**Natürlich Schweiz!**  
Bestellen Sie jetzt und profitieren Sie!

**Sie sparen 22%**

**LESER-ANGEBOT**

Genießen Sie die Zwicky Retro-Müesli-Doziers.

**Unser Angebot: Vier Müesli-Mischungen**

- 100% Schweizer Müesli
- Früchte-Müesli, Bio-Müesli
- Müesli-Knusper-Mix
- Getreide dazu die Zwicky Retro-Müesli-Doziers
- mehr Infos und Online-shop

[www.glueckspost.ch](http://www.glueckspost.ch)

**Natürlich Schweiz!**  
100% Schweizer Zutaten. 175 Jahre Erfahrung



**olma 2017**  
12. - 22. Oktober  
Halle 9.1

[www.zwicky.sw](http://www.zwicky.sw)

**Hinweis auf den Fachvortrag:**  
«The beneficial effects of beta glucan»  
Mittwoch, 22. November, 15.45 GMT; Raum 7 - René Schluchter, E.Zwicky AG

**food matters live...**

21 - 23 November 2017  
ExCeL, London

# Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Degustieren Sie unsere Produkte auf  
dem Marktplatz der Genussakademie  
am Zwicky Tisch!

