

Feinste Schweizer Schokoladewaffel

Edle Rohstoffe und traditionelle Herstellung sind wesentliche Faktoren der Qualität.

In der Schweiz hat das Kägi-fret fast in jedem Bergrestaurant einen Stammplatz im Knabberangebot sicher. Auch weltweit sind die Produkte der Kägi Söhne AG beliebt: Die erste Exportlieferung erfolgte sogar bereits vor rund 56 Jahren.



Die Entwicklung von der Bäckerei zur Fertigung

Vor mehr als einem halben Jahrhundert legte Otto Kägi Senior in einer kleinen Bäckerei-Konditorei, im ländlichen Toggenburg, den Grundstein für das heutige Unternehmen. Schnell wurde die Nachfrage grösser und im Jahre 1952 wurden nach langjährigen Entwicklungsversuchen erstmals in der Geschichte der Kägi Söhne AG schokoladeüberzogene Waffeln produziert. Das Kägi-fret und das Kägi-fretli waren geboren und haben ihren Spitzenplatz auf dem Schweizer Biskuitmarkt bis heute nicht eingebüßt. In den nachfolgenden Jahren wurden neue Maschinen angeschafft und die stetig wachsende Vorliebe der Konsumenten und Konsumentinnen erforderte schon bald den Neubau der Fabrikanlage am heutigen Standort.

Doch woher stammt die Bezeichnung „Kägi-fret“? Hier heisst es „nomen est omen“. Das berühmte Kägi-fret wurde nach der Gründerfamilie Kägi und der

Abkürzung des französischen Wortes „gaufrette“ für „Waffel“ benannt.

Das Juwel

Auf die im Hause Kägi hergestellte Schokolade (Couverture für den Waffelüberzug) ist man ganz besonders stolz. Seit dem Jahr 1960 wird diese von Grund auf selber erzeugt. Die Conchierung (Veredelung) erfolgt in Längsreibeconchen während mindestens 52 Stunden, was zu einer Milkschokolade in Spitzenqualität führt. Kägi ist damit das einzige Schweizer Biskuitunternehmen, welches seine Schokolade im eigenen Haus herstellt und auf diese traditionelle Weise veredelt.

Die Seele

Bei der Kägi Söhne AG steht Qualität im Mittelpunkt und es wird größten Wert auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit gelegt. Um eine überdurchschnittliche Qualität auf jeder Verarbeitungsstufe sicherzustellen, werden nur edle und naturreine Rohstoffe

verwendet, und auf künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel wird vollständig verzichtet. Dank diesem hohen Qualitätsstandard und kontinuierlicher Marktbearbeitung genießen die Schweizer Spezialitäten weltweit einen hervorragenden Ruf.

Wo erhalten Sie die feinen Schweizer Schokoladewaffeln?

Auch in Baden-Württemberg finden Sie die Kägi-Spezialitäten in diversen Supermärkten. Schauen Sie in den Regalen von Edeka, REWE, Real, Müller, Migros oder Kaufland nach den Produkten von Kägi. ■

Weitere Informationen

Kägi Söhne AG
Loretstrasse 52
CH 9620 Lichtensteig
T +41 (0)71 / 987 70 10
www.kaegi-ag.ch

Anzeige

Die berühmten Schweizer Spezialitäten



Die feinen Waffel- und Biskuitspezialitäten aus dem Hause Kägi.



www.kaegi-ag.ch