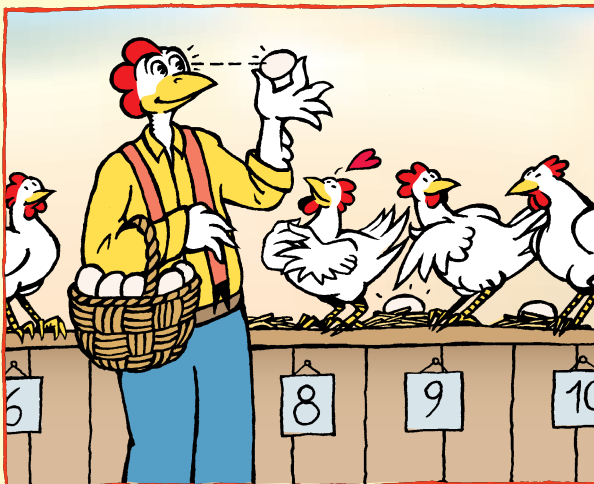


Garry Gaggli's Nudel-Comic



Wie entstehen
unsere Nudeln?
Teil 1



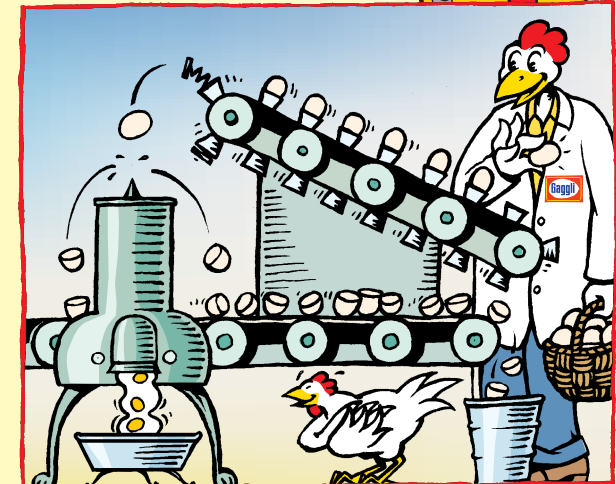
**Wir nehmen frische Eier
der Güteklasse A.**

Leckere Gaggli-Nudeln schmecken fein.
Denn es kommen nur **Eier bester Güte** hinein.
Von guten Hühnern werden sie ausgewählt.
Und gekühlt zu BUCK bestellt.
Denn **gesunde Ernährung** ist uns wichtig,
so ist für Qualität das beste Ei nur richtig.



**Wir verwenden besten
Durum-Hartweizengrieß.**

Von ausgesuchten Mühlen
kommt der beste **Hartweizengrieß** her.
Und darüber wachen des Müllers Augen sehr.
Nach dem Mahlen wird der Grieß verpackt.
Und auf direktem Weg zu **Gaggli** gebracht.



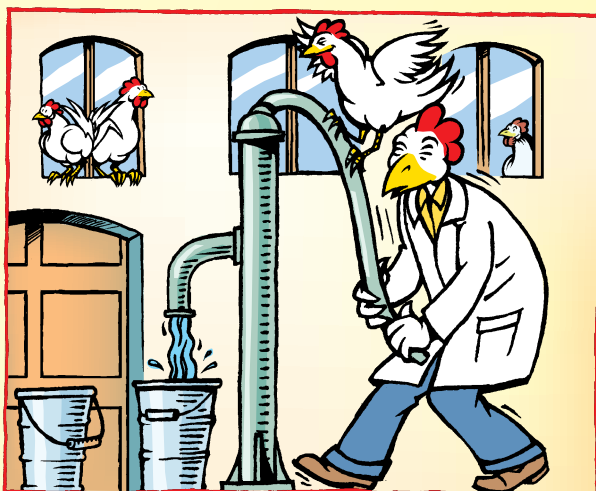
**Die frischen Eier werden täglich
im Betrieb aufgeschlagen.**

Die **Eier** für Gaggli kommen **täglich ganz frisch**.
Denn das ist Garant bester Nudeln auf dem Tisch.
Ei und Schale werden vorsichtig getrennt.
Dies ist anspruchsvoll,
wie es jeder vom Teig machen kennt.

Garry Gaggi's Nudel-Comic



Wie entstehen
unsere Nudeln?
Teil 2



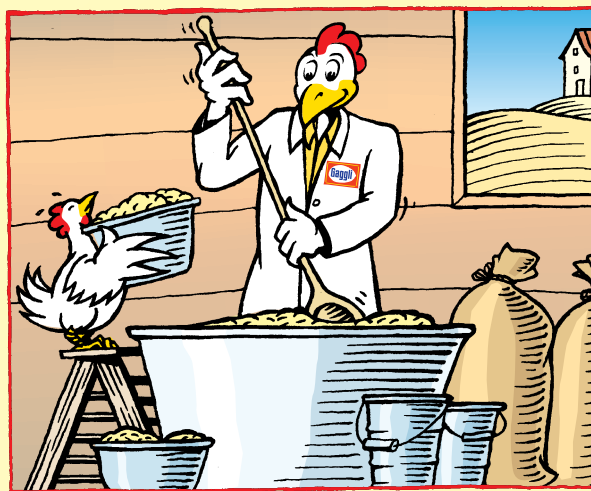
Glasklares Wasser aus dem
eigenen Brunnen wird hinzugefügt.

Zu unseren Gaggi-Nudeln gehört **Wasser**,
quellfrisch und rein.

Das macht den Teig zart und besonders fein.

Das Wasser lassen wir aus dem **eigenen Brunnen**
steigen.

Und so zählt es zum BUCKschen Qualitätsreigen.



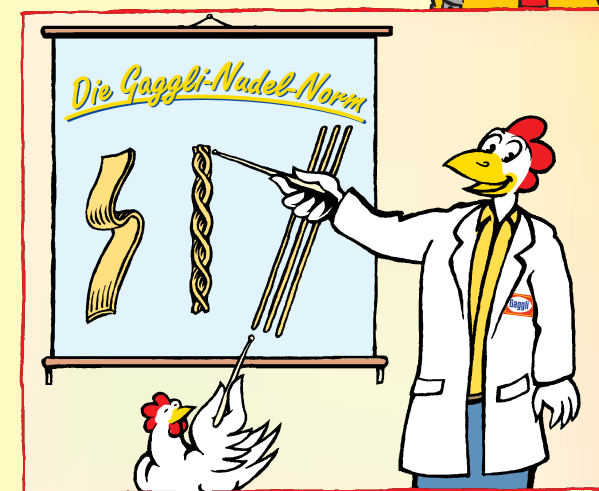
Der Teig wird gerührt.

Nun werden **Eier, Grieß und Wasser**
zusammengefügt:

Denn nur die besten Zutaten, das genügt.

Der Teig wird gerührt bis er geschmeidig ist.

Das geht fast **wie zu Hause**, wie ihr
es vom Backen wisst.



Aus dem Teig werden Gaggi-Nudeln.

Gaggi-Nudeln gibt es in vielfältiger Form.
Für die Herstellung hat jede eine besondere Norm.

Zum Beispiel braucht man für **Gaggi-Band**
vor dem Zuschnitt durch Walzen eine Teigwand.

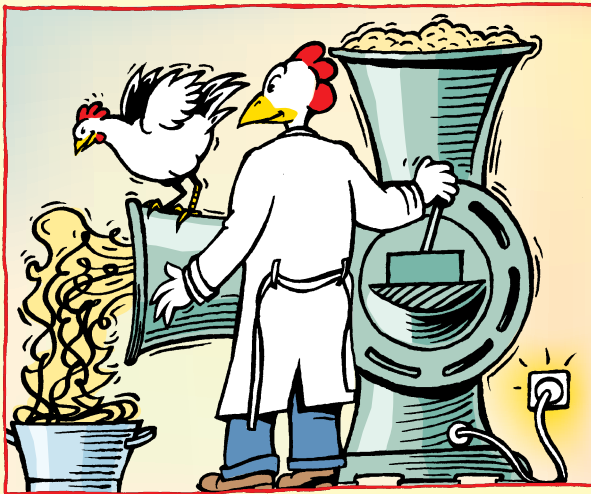
Spaghetti werden durch kleine Löchlein gedrückt
und zum Trocknen auf Stäben bestückt.

Für **Spiralen** wird der Teig durch eine Form gepresst,
alle Nudeln zusammen ergeben ein Schlemmerfest.

Garry Gaggi's Nudel-Comic



Wie entstehen
unsere Nudeln?
Teil 3



**Der Gaggi-Strom treibt die
Maschinen an.**

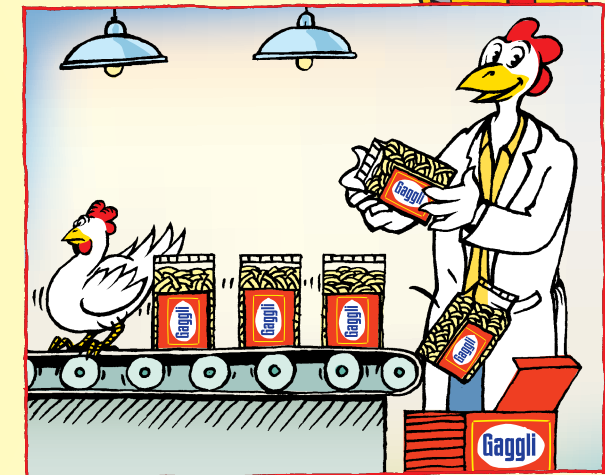
Bis die köstlichen Nudeln fertig sind,
braucht es viel Kraft.
Und dafür ist **Strom** nötig oder anders gesagt Saft.
Bei BUCK geht das umweltfreundlich, denn merk:
Es gibt Gaggi-Strom aus dem
eigenen Wasserkraftwerk.



**Die Gaggi-Nudeln
werden getrocknet.**

Zum **Trocknen** kommen Gaggi-Nudeln in einen Kasten.
Hier müssen sie einige Stunden bei warmer Luft rasten.

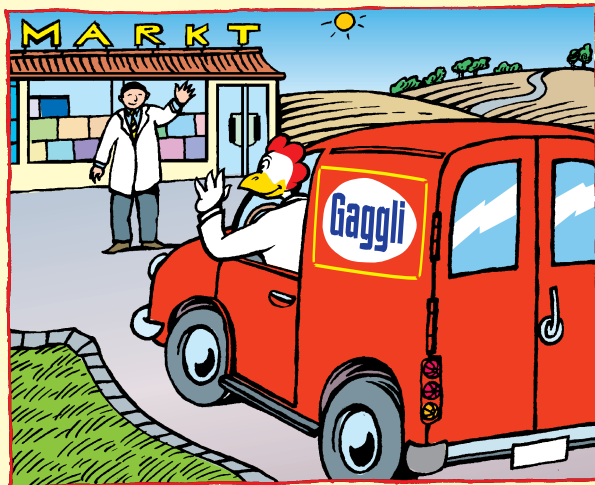
Wie lange es dauert, liegt an der Nudelart.
Das geht achtsam, so bleiben die Nudeln schön zart.
Entscheidend sind Dauer, Wärme und Feuchtigkeit.
Denn Qualität erhalten Gaggi mit Herz und viel Zeit.



**Die Gaggi-Nudeln kommen
in Packungen.**

Nun werden die Gaggi-Nudeln verpackt,
ordentlich und adrett.
Sie kommen in verschiedene **Packungen** - alle sehr nett.
Zunächst muss man die Nudelmenge ganz genau wiegen,
so dass in den Paketen immer gleich viele liegen.
Jetzt wandern die Gaggi-Packungen in Kartons,
das nützt.
Da kann nichts passieren, da sind sie **geschützt.**

Garry Gaggli's Nudel-Comic



**Der Gaggli-LKW fährt
die Nudeln aus.**

Mit Gaggli-LKW's fahren die Nudeln zum Schluss
vorsichtig zum Kunden, denn **Sorgfalt** ist ein Muss.

Die Packungen werden Stück für Stück
aus den Kartons geholt und in Regale gerückt.

Gaggli ist was für feine Geschmäcker.
Kommt und kauft, denn Gaggli schmeckt lecker.

*Möchtest du auch einen
Nudel-Comic malen?
Dann leg los und sende mir deine
Geschichte*. Ich freue mich auf jedes
neue Abenteuer. Als Dank für
Deinen Comic bekommst du von mir
„Dankeschön-Paket“
Dein Garry Gaggli*

* Bitte schicke deinen Comic an:

Garry Gaggli
bei Buck Nudeln
Mühlstraße 8-10
88512 Mengen

und vergiss deine Adresse nicht,
damit ich Dir das „Dankeschön-Paket“
schicken kann.

