

11. Partner-Webinar

Freitag, 17. November 2023

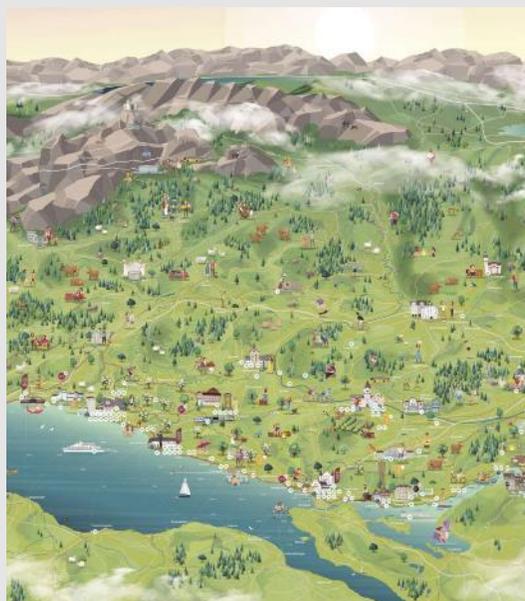


Midjourney prompted by Nadine Pfister

Partner-News



E-guma
0% Kommission ab 1.1.24



Tourismus zum Mitmachen
- Erlebniskarte & Co.
- Dankes-Angebot



Thurgauer Veloflotte
Standorte 2024



Bed on Wheels
Standorte 2024

Thurgauer Genuss



Midjourney prompted by Nadine Pfister

Imagevideo Gottlieber Spezialitäten



Gottlieber
Seit 1824's Finest Since 1918

URDINKEL-PRALINÉ
vegane Hüppen - ohne Palmöl
extra cremig

URDINKEL VS. DINKEL

Manufaktursäckli
Gefüllt mit 10 Hüppen

vegan & ohne Palmöl

Demnächst UMSTELLUNG von URDINKEL auf DINKEL Praliné
Grund: Urdinkel klebt stark, grosse Probleme bei Backmaschine



Ihr grünes 2024 mit Biotta

Biotta[®]
Der Schweizer Bio-Pionier



- ✓ Bio
- ✓ Klimafreundlich
- ✓ Funktional

Das Biotta Qualitätsversprechen



100% natürlich

Wir verzichten auf Farbstoffe, Konservierungsmittel und künstliche Aromen und setzen ganz auf Natürlichkeit.



0% Kristallzucker

Wir verwenden für unsere Säfte keinen Kristallzucker, denn Frucht und Gemüse enthält von Natur aus eigenen Zucker.



100% Bio & Demeter

Seit der Gründung 1957 stellen wir ausschliesslich Bio Säfte her. Mittlerweile ist das Sortiment um Demeter Säfte gewachsen.



100% Made in CH

Unsere Säfte und Smoothies werden in der Schweiz hergestellt, wo möglich mit Schweizer Rohstoffen.



100% Direktsaft

Unsere Säfte & Smoothies bestehen aus 100% direkt gepresstem Saft – ganz ohne rückverdünntes Konzentrat.

Seit 65 Jahren lieben wir es, **Mensch und Natur** mit jedem kleinen Schluck Biotta **etwas Gutes zu tun**.

Mit dem Biotta Sortiment optimal aufgestellt für die Zukunft

Gesundheit / Functionality



Genuss für jeden Tag



Refreshment



Biotta

So SPRIZZig wird 2024!

Die ersten Bio-Limonaden mit Adelstitel

Neu



- Erfrischend spritzig
- Leicht
- Innovativ

Biotta AG

Pflanzbergstrasse 8

8274 Tägerwilen

brian.mettler@biotta.ch

071 466 48 51

Jetzt Vorrat sichern!



Das sind wir

Lukas und Katharina Friedli
Hansruedi und Doris Friedli
Simone Schafroth- Friedli
Team aus 5 Teilzeitangestellten
zwei Saisonangestellte



Das ist unser Betrieb

Kleiner Landwirtschaftsbetrieb 15ha
600 Legehennen
Gemüse-, Beeren-, Obstplantagen
Bedienter Hofladen mit Produktions-
/Lagerräumen



Das Ziel unseres Betriebes

Wir produzieren lokal und verarbeiten regionale
Produkte bei uns und für unseren Hofladen und
unterstützen regionale Produzenten.

HAUSGEMACHT



wir produzieren

auf dem Hof

Eier, Obst, Früchte, Beeren, Gemüse
Salate und vieles mehr



wir verarbeiten

in unserer Hofküche

auserlesene Spezialitäten aus
hofeigenen Produkten, wie
Eingemachtes, Eingelegtes, Konfis,
Sirup, Trockenfrüchte sowie Dips,
Salatsaucen, Spätzli und Suppen



wir kreieren

in unserer Hofbäckerei

diverse Törtchen, Guetzli, verschiedene
Brote und Zöpfe

Öpfeltörtli

eine Kreation von Friedlis Hofladen



01

Öpfeltörtli

Mürbeteig mit Füllung

unsere Thurgauer Alternative zum Bündner Nusstörtli

02

Zutaten

Mehl, Butter, Zucker, Eier, Äpfel, Honig, Rahm, Gewürze

03

Haltbarkeit

7 Wochen

Mosterei Bussinger - Mosteria



Mosterei Bussinger - Mosteria



mösteria

BUSSINGER HÜTTWILEN

**Event-Lokal · Führungen · Degustationen
Verkauf von Most- und Ciderspezialitäten**

Öffnungszeiten Verkaufsladen

Di. 16.00 – 19.00 Uhr und Sa. 8.00 – 14.00 Uhr
oder nach Vereinbarung



Mosterei Bussinger GmbH
Im Letten 14

8536 Hüttwilen
Tel. 052 747 16 35

info@mosteria.ch
www.mosteria.ch

müobel

Barbaras Milchcaramel aus Mattwil



© Mejerink GmbH
Aufnahme im Restaurant
Fischerhaus, Kreuzlingen



mürobel

Barbaras Milchcaramel aus Mattwil





Regionales Bier und bierige Events

Karin Patton

Biersommeliere

Barfuss Brauerei

Hagenbuch 1

Schönholzerswilen

- Geführte Degustationen
- Degustationen bei Ihnen, in Ihren Räumlichkeiten
- Führungen
- Bierkarten Beratung
- Personalschulung
- Bier & Dine
- Eigene Etiketten
- Eigenes Bier



Kontakt:

karin@barfussbrauerei.ch

barfuss-brauerei.ch





Öpfelfarm-Hofladen



Öpfelfarm Produkte und Geschenke



Öpfelfarm-Produktion

Imagevideo Angelika's Herzmanufaktur

Angelika's Herzmanufaktur



Angelika's Herzmanufaktur



Tofu?



ENSOY

Unsere Produkte



Nature



Senf



Balsamico



Grill



Mediterran



Sweet & Sour

Der Schweizer Tofu mit Geschmack



ENSOY GmbH | Lukas Rösch | Riesershaus 266 | 9313 Muolen
+41 71 553 36 60 | info@ensoy.ch | www.ensoy.ch

ENSOY



Regionaler Genuss



Weitere Informationen

- Darf's ein bisschen lokaler sein? Thurgauer Alternativen zum Orangensaft und Co.
- Genuss-Partner von TGT
- Relevanz Frühstücksbuffet
- Broschüre Frühstücksangebot

Fragen?



Midjourney, prompted by Nadine Pfister

Vielen Dank für die Teilnahme!

Midjourney prompted by Nadine Pfister