

Erleben Sie den Tobi-Biss.

MMM#



Firmenportrait

tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss

Der Tobi-Biss



Gesundheit

100%

Frische

100%

Qualität

100%

Pure Frucht

100%

Die Tobi Seeobst AG mit Hauptsitz in Bischofszell und Standorten in Egnach und Güttingen beweist seit 2008 ununterbrochen Biss. Dabei leisten wir in den Bereichen Kernobst, Beeren und Steinobst mit 135 Mitarbeitenden ganze Arbeit. Begeistert von unseren exzellenten Marken und dem Tobi-Biss unserer Früchte sind unsere Grossverteilerkunden und viele andere Abnehmer.

Biss, Genuss, Gesundheit

3

Biss haben sie, unsere Früchte. Knackig sind sie, gesund, unverkennbar. Für Jung und Alt ein herzhafter Genuss. Täglich ist es das Ziel der Tobi Seeobst AG, die Früchte mit dem unvergleichlichen Tobi-Biss in hochstehender Qualität und Frische an unsere Kunden zu liefern. Deshalb ist die Tobi Seeobst AG einer der führenden Partner im Handel von Früchten aus Schweizer Produktion.

Biss als Markenzeichen

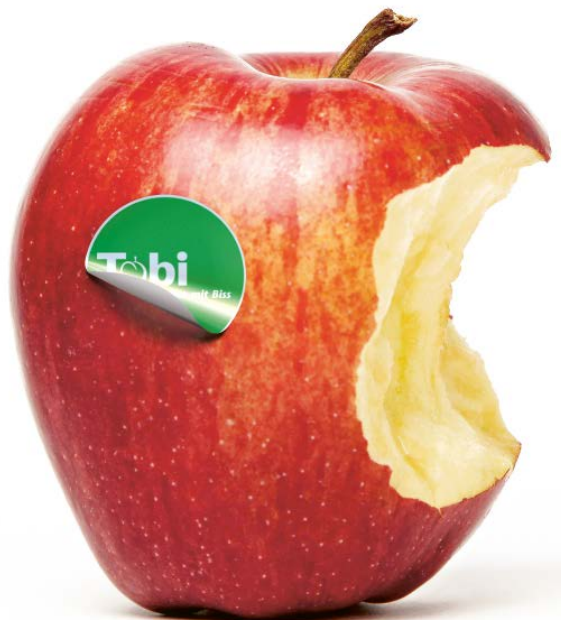
Der Biss unserer Früchte ist unsere Philosophie und unser Markenzeichen. Der Tobi-Biss zieht sich durch unser ganzes Unternehmen.

Erfahrung ist wie die Sonne, sie lässt die Früchte reifen

Wir tragen mit unserer Erfahrung dazu bei, dass unsere Früchte (Kernobst, Beeren, Steinobst) in bester Qualität zum Endkonsumenten gelangen. Der Tobi-Biss bezieht alle Beteiligten mit ein.

Der Tobi-Biss als Qualitätsstandard

Der Biss der Früchte ist unser Qualitätsstandard. Unsere Früchte werden auf den Tobi-Biss getestet. Dabei berücksichtigen wir zeitgemässe Komponenten wie Bio-Affinität und gesunde Ernährung. Vom exzellenten Tobi-Biss sind alle unsere Abnehmer begeistert.



Produktesortiment mit Biss

Die Tobi Seeobst AG führt ein umfassendes und qualitativ hochstehendes Sortiment mit Biss. Das ganze Sortiment der Tobi Seeobst AG wird auch in Bio-Qualität angeboten.

Das Geheimnis um den Tobi-Biss

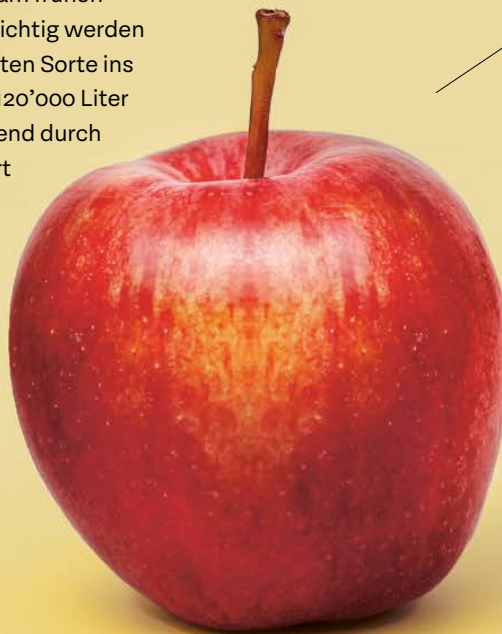
Damit unsere Produkte auch wirklich mit Biss in die Teller und Schüsseln kommen, sind sorgfältiges Handling und neuste Technologien gefragt. Wir verfügen über moderne und leistungsfähige Sortier- und Abpackanlagen. Unserer effizienten Infrastruktur und der Sorgfalt unserer Mitarbeitenden verdanken wir das herrliche Angebot an täglich frischen und knackigen Premium-Produkten.

Sortierung für perfekte Lieferung

Die ersten Bestellungen kommen am frühen Morgen von unseren Kunden. Vorsichtig werden die Grosskisten mit der gewünschten Sorte ins Wasserbad gehoben und auf den 120'000 Liter fassenden Wasserstrassen schonend durch die Sortieranlagen bewegt. Sortiert wird während des ganzen Jahres im Zweischichtbetrieb nach Grösse, Farbe, Festigkeit und Zuckergehalt.

Verpackung und Qualitätssicherung

Eine letzte manuelle Kontrolle, dann werden die Früchte getrocknet und in Tragetaschen, Schalen oder Kleingebinde abgefüllt. Die Paletten fahren automatisch über den Abpacklinien ein, die Gebinde werden palettiert, mit Kunststoffbändern gebunden und etikettiert. Qualitätssicherung ist oberstes Gebot – dazu gehört auch die direkte Rückverfolgbarkeit der Früchte bis zum Produzenten auf jedem Etikett.



Umschlag pro Jahr
24'000
Tonnen Äpfel

Umschlag pro Jahr
1'500
Tonnen Beeren

Umschlag pro Jahr
5'000
Tonnen Birnen

Umschlag pro Jahr
2'500
Tonnen Steinobst

5



BIOSUISSE
Umschlag pro Jahr
2'000
Tonnen Bio-Früchte

Tobi-Kernobst: Biss und Genuss

Im Bereich Kernobst erhalten Sie Apfel- und Birnensorten von Tobi Seeobst AG in ausgezeichnete Qualität.

So wird der Tobi-Apfel zum Genuss

Im Zentrum steht die schonende Verarbeitung. Über 24'000 Tonnen Äpfel werden pro Ernte angeliefert und für den ganzjährigen Verzehr in einer der 140 Lagerzellen sofort luftdicht abgeschlossen, gekühlt und in einen künstlichen Winterschlaf versetzt. Das reduziert die Atmung der Äpfel auf ein Minimum, sie bleiben knackig und frisch. Auf dem Weg zur Klassierung fotografieren 18 Kameras jeden Apfel 144 Mal. Die Aufnahmen werden elektronisch mit dem perfekten Apfel abgeglichen, der wichtigste Schritt auf dem Weg in die «Klassen-Bahn». Den Zuckergehalt misst ein Lichtstrahl. Das alles sichert die Qualität und ist ausschlaggebend dafür, dass der Endkonsument einen herrlich mündenden, frischen Apfel erhält.

Damit die Tobi-Birne vollends mündet

Birnen sind heikle Gesellen. Die typische Birnenform erschwert den Früchten auf der Sortieranlage die notwendige Drehung, damit die Kameras die Birnen auch wirklich rundum kontrollieren können. Und auch lagertechnisch ist die Birne anspruchsvoll. Trotzdem bringen wir die Tobi-Birnen nahezu baumfrisch auf den Markt. 5'000 Tonnen Birnen werden jedes Jahr bei Tobi Seeobst AG umgeschlagen.



Tobi-Beeren: Süsse und Vitamine

Die Beeren werden bei Produzenten der Tobi Seeobst AG in professionellem Stil angebaut und finden ausgezeichneten Zuspruch bei unseren Abnehmern und den Endkunden.

Tobi-Erdbeeren:

Köstlich duftend

Man genießt sie einfach. Pur – mit Rahm oder Eiscreme. Perfekt für einen gesunden Lebensstil geeignet. Nicht umsonst gilt die Erdbeere als Königin der Beerenfrüchte. Wir setzen alles daran, dass die Erdbeere diesem Ruf gerecht wird.

Tobi-Heidelbeeren:

Das blaue Wunder

Dieses dunkle Blau! Allein der Anblick ist die pure Verführung. Entweder auf dem Teller, in der Dessertschale oder in voller Pracht am Strauch. Darüber hinaus gilt die Heidelbeere (oder Blaubeere) als Gesundheitswunder.

7

Die Tobi-Himbeeren:

Energiepakete für die Ernährung

Wir wissen um die vorzüglichen Eigenschaften dieser verlockend schönen, roten Frucht. Einfach das Aroma auf der Zunge zergehen lassen, köstlich. Und als Zugabe bekommen Sie gleich eine Portion Gesundheit mit Vitaminen.

Tobi-Johannisbeeren:

Kleine Kostbarkeiten

Johannisbeeren sind beliebt in Desserts, auf Kuchen und Gebäck. Die mildereren Sorten genießt man pur. Ihr herb-säuerliches Aroma wirkt erfrischend. Johannisbeeren, egal in welcher Farbe, stecken voller Vitamine und Mineralstoffe.

Tobi-Brombeeren:

Zartsüsse Schönheiten

Die süßen Schönheiten lieben Gesellschaft, treten daher fast nie alleine auf. Unser Ziel ist es, die Brombeeren genussfrisch in den Handel und an den Endkonsumenten zu bringen. Brombeeren enthalten viel Vitamin C, die Mineralstoffe Kalium, Eisen, Kalzium und reichlich Ballaststoffe.

Tobi-Stachelbeeren:

Unterschätzte Leckerbissen

Stachelbeeren sind etwas verkannt. Umso mehr werden sie von Kennern geschätzt. Die kleinen flaumigen Beeren haben durchaus Leckerbissenqualitäten und bieten einige gesundheitliche Vorzüge. Sie sind reich an Gerbstoffen, Fruchtsäuren (verdauungsaktivierend), Vitamine C, B1, E und Mineralien wie Silizium, Kieselsäure und Kalzium.



Tobi-Steinobst: Verlockendes Angebot

Damit Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen ihren vollen Geschmack entfalten können, bereitet die Tobi Seeobst AG sie mit viel Liebe und fachmännischer Kompetenz für Handel und Konsumenten auf.

Tobi-Kirschen: Gesunde Früchtchen

Ein ideales Mikroklima geniessen die Kirschen in speziell angefertigten Schalen; grössere Mengen werden bei Tobi Seeobst AG in flache Gebinde abgepackt und mit einer Folie abgedeckt, um so die Feuchtigkeit zu speichern. Mit gedeckten Intensivkulturen wird die Wetterabhängigkeit der Kirschen stark reduziert. Neue grossfruchtige Sorten mit 24 bis 30 Millimeter Durchmesser erfreuen sich bei den Konsumentinnen und Konsumenten wachsender Beliebtheit.



Tobi-Zwetschgen: Delikater Genuss

Die Zwetschge ist auf warmes Klima und feuchte Böden angewiesen, um die optimale Qualität der Frucht zu gewährleisten. Die Tobi-Zwetschgen enthalten reichlich Fruchtzucker, Mineralstoffe, Vitamine und organische Säuren. Sie sind wahre Leckerbissen im Genuss und beliebt als Zutaten für warme Gerichte und Desserts.

Tobi-Aprikosen: Feiner Flaum

Die Aprikose schmeckt nicht nur sündhaft gut, sondern gilt auch als Allrounder für die Gesundheit. Beliebt ist sie als Frucht oder Dessert mit unzähligen Variationsmöglichkeiten. Viele Fachleute und Ernährungsberater meinen, die Aprikose sei so gesund wie kein anderes Obst. Wir bereiten die Aprikosen sorgfältig auf, lagern sie fachmännisch und führen sie über den Handel dem Konsumenten genussreif zu.



Starke Marken mit Biss

Einen guten Ruf geniessen unsere Produkte als Marken. Die vorzügliche Qualität der Früchte und Premiumprodukte stärken unseren Ruf als Markenträger.



Die Marke Tobi

Die Identität der Tobi Seeobst AG baut auf relevanten Markenwerten auf, die sich in den Produkten, dem Auftritt und den Mitarbeitenden und Partnern wiederfinden. Die Marke Tobi repräsentiert die Einzigartigkeit des Angebots und des Unternehmens.



Die Marke Nobelle

Nobelle ist die Premium-Linie von Tobi.

KIKU®: Fresh apple emotion

Kiku® ist eine sogenannte Clubsorte, markenrechtlich weltweit geschützt. Das Fruchtfleisch ist frisch, sehr saftig und süssbetont. Genuss pur ist es, den Kiku-Apfel frisch zu essen. Selbstverständlich eignet er sich auch fürs Backen und Kochen.



Kanzi®:

Ernährungsbewusster Lifestyle

Der Apfel Kanzi® entspricht vollkommen den Ansprüchen von Lifestyle und modernen Ernährungstendenzen. Voll von stärkender Energie für Körper und Geist, präsentiert er sich verlockend mit roter Deckfarbe, ausgeglichenem Zucker-Säure-Verhältnis und kompaktem Fruchtfleisch.



Q-Tee®: Birne mit Format

Q-Tee® ist eine rotbackige Birne und hebt sich von übrigen Birnensorten ab. Ihr Geschmack und die Textur beim Biss macht sie unverkennbar und so zu einer hochwertigen und oft nachgefragten Sorte.



Greenstar®:

Saftig-süsse Vitaminbombe

Der Greenstar® gilt als Vitaminbombe. Er sieht verlockend aus, erfrischt, löscht den Durst und hat wenig Säure. Die frischgrüne Schale sagt alles aus über die Knackigkeit des Greenstar®-Apfels. Sein Fleisch ist äusserst fest.

Diwa®:

Angenehmes Sättigungsgefühl

Eine Bereicherung für das Genuss- und Gesundheitsleben. Der Diwa® gilt als exzellenter Tafelapfel mit hervorragendem und harmonischem Geschmack. Sein weniger scharfes Aroma grenzt ihn beispielsweise vom Idared ab.



Redlove®:

Vitalisierende rote Liebe

Sinnliche Fülle und ein pralles Apfel-Rot, deren Wirkung man sich kaum entziehen kann. Vitalisierende Inhaltsstoffe, charaktervolles Aroma. Viel Zucker und reichlich Säure prägen den Geschmack. Das bedeutet: pure Frische und reichhaltige Energiewerte.



Pink Lady®: Der Paradiesapfel

Überwältigendes Genusspotenzial. Der Pink Lady®-Apfel ist eine Kreuzung aus Golden Delicious und Lady Williams. Seine Schale ist dünn und glatt. Seine Oberfläche ist mit einem strahlenden Pinkrot überzogen. Dieser sehr aromatische Apfel überzeugt durch das ausgewogene Verhältnis von Zucker und Säure.



Tobi-Qualität: natürlich verlässlich

Die Tobi Seeobst AG fungiert als Drehscheibe zwischen Produktion und Kunden. Unser Kerngeschäft ist die Lagerung, das Sortieren, das Verpacken und schlussendlich der Verkauf. Dabei steht der Tobi-Biss und die durch und durch überzeugende Qualität allumfassend im Zentrum.

Die Tobi Seeobst AG als selbstständiger Produktionslieferant

Die Tobi Seeobst AG ist ein verlässlicher Partner für rund 450 Produzenten. Vom exzellenten Tobi-Biss und der Qualität unserer Produkte begeistert sind unsere Grossverteilerkunden und viele andere Abnehmer. Die unternehmerische Leistung und der Erfolg der Tobi Seeobst AG gründet auf Entwicklung und Förderung unserer selbstständigen externen Produktionslieferanten. Und natürlich auch auf dem Import ergänzender Sortenangebote. Wir verfügen über einen kompetenten Beratungsdienst, der unseren Partnern eine zuverlässige Unterstützung bei Fragen und Problemen ist und ihnen lösungsorientierte Hilfeleistung anbietet.

Qualität/Zertifikate

Unsere Kunden stellen sehr hohe Ansprüche an die Qualität der gelieferten Früchte. Es ist für die Tobi Seeobst AG Ziel und Anspruch zugleich, alle an der Wertschöpfungskette beteiligten Akteure gleichzuschalten. Das heisst, jeder Mitarbeitende und Partner von Tobi Seeobst AG muss wissen, welche Folgen sein Tun auf die Qualität ausübt.



135 Mitarbeitende kümmern sich täglich um höchste Qualität. Frische, Qualitätskontrolle und der richtige Biss sind unerlässlich für die einzigartige Tobi-Frucht.



Tobi-Beratung: Spezifisch, fundiert und zuvorkommend

Gerne beraten wir unsere Handelspartner und Produzenten. Wir verfügen über langjähriges Know-how zu unseren Betrieben, Früchten und Produzenten. Gerne sind wir auch beratend an Ihrer Seite, wenn es um Themen zu Kernobst, Steinobst und Beeren geht.

Beratungsdienst für Handelspartner

Das qualitativ hochstehende Tobi-Produktsortiment verdient eine angemessene Beratungsleistung, die wir unseren Handelspartnern anbieten. Unsere Beratung beinhaltet Fragen der Lagerung, der Verarbeitung, der optimalen Reife, der Lieferung und der Wünsche von Konsumenten, denen wir auf optimale Weise entsprechen möchten.


Beratungsdienst für Produzenten

Die Tobi Seeobst AG verfügt über einen eigenen Beratungsdienst, der Sie als Produzent in den verschiedensten Fragen der Obst- und Beerenkultur, der Übernahme des Obstes und des Witterungsschutzes unterstützt. Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie.

Besichtigungen vor Ort

Es lohnt sich, einen aktiven, regen und interessanten Betrieb wie die Tobi Seeobst AG näher kennenzulernen. Deshalb bieten wir allen Interessierten einen Blick hinter die Kulisse an. Faszinierende Details sind ausschlaggebend für die Qualität unserer Produkte und den entscheidenden Tobi-Biss.

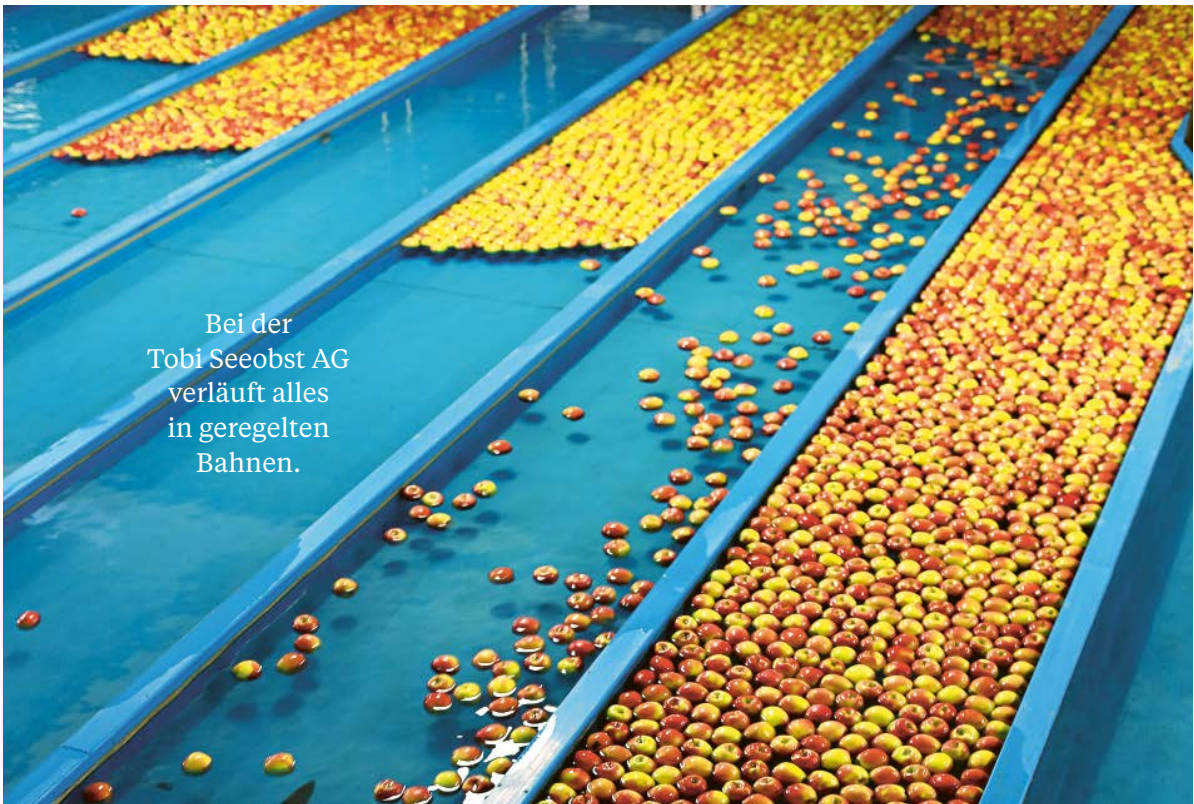




Rund 450 Produzenten erzeugen auf über 1'400 ha Intensivkulturen und unzähligen Hochstämmen hochwertiges Kern-, Stein- und Beerenobst für Tobi Seeobst AG.



Bei Tobi wird von Hand eingepackt.
Deshalb hat Tobi die Qualität
von Anfang bis zum Schluss im
Griff. Die Früchte werden nochmals
kontrolliert und aussortiert.



Bei der
Tobi Seeobst AG
verläuft alles
in geregelten
Bahnen.

Bei Tobi werden jährlich alleine 24'000 Tonnen Äpfel aufbereitet. Dabei wird vor allem auf den idealen Tobi-Biss geachtet.



15



**Tobi Seeobst AG**

Ibergstrasse 28, 9220 Bischofszell, Schweiz

Tel. +41 (0)71 424 72 27, Fax: +41 (0)71 424 72 97

E-Mail: info@tobi-fruechte.ch

tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss