

Knuspriger Genuss mit feiner Füllung

Gottlieben Seit fast 80 Jahren werden im Thurgau delikate Hüppen hergestellt.

Die traditionellen Gottlieber Hüppen werden von 35 Mitarbeitenden in Gottlieben selbst produziert. «In unseren zwei Öfen backen wir durchschnittlich 6000 Waffeln pro Stunde», sagt Sacha Kaufmann, Leiter Marketing und Verkauf der Gottlieber Spezialitäten AG. Aus flüssigem Teig, der vom Bäcker nach dem Traditionsrezept der Gründerin Elisabeth Wegelin hergestellt wird, entstehen flache Oblaten. Noch warm werden diese dann zu Hüppen gerollt.

Im Obergeschoss der Fabrik erhalten die Hüppen im Sekundentakt eine cremig zarte Füllung. Diese wird in der hauseigenen Konditorei produziert. Es gibt die traditionellen Geschmacksrichtungen Praliné, Mocca und Gianduja sowie die Classic Linie mit den Aromen Vanille, Caramel und Mandel.

Im Coop Karussell in Kreuzlingen können sich die Coop Kundinnen und Kunden diese Woche selbst vom einzigartigen Geschmack der Gottlieber Hüppen an einer Degusta-



Sacha Kaufmann, Leiter Marketing und Verkauf der Gottlieber Spezialitäten AG, kann selber den leckeren Hüppen nicht widerstehen.

tion überzeugen. Nächste Woche kann man die Spezialitäten aus dem Thurgau dann im Coop Schlosspark in Frauenfeld probie-

ren. Beim Kauf von Gottlieber Produkten an den Degustationen profitiert man von reduzierten Preisen. *mis*

Textilreinigung/Hemdenservice

Aktion

Von 3 gleichzeitig abgegebenen Kleidungsstücken wird das günstigste gratis gereinigt.

Gültig vom 13.–26. November 2007 in folgenden Verkaufsstellen:
Feuerthalen Rhy Markt, Münchwilen, Kreuzlingen Karussell, Weinfelden Thur Markt, Winterthur Grüze Markt.

Ausgeschlossen sind Artikel mit Leder-/Kunstlederteilen sowie Festbekleidung. Nicht kumulierbar mit anderen Aktionen.



**Coop Oecoplan
mit Rücksicht auf die Natur**