

Tupperware®

7.05.-3.06.2018

Wo.
Sem.
Satt.

19-22

May Specials

Hopp Schwiiz!
Hop Suisse!
Forza Svizzera!



**ANGEBOTE
OFFRES
OFFERTE**

-50%

Fr. 17.50
Freezer Mate Set
4 x 450 ml
S80



Ab/dès/da
Fr. 50.-
Einkauf
d'achats
di acquisti

Party- Highlight

Ab 1 neu vereinbarte Party in den
8 nächsten Wochen und:
A partir de 1 nouveau rendez-vous daté
dans les 8 prochaines semaines, et:
A partire da 1 appuntamento fissato
nelle prossime 8 settimane e:



Fr. 25.50
Lunch Box
22,4 x 15,9 x 7,9 cm
A103



Fr. 26.-
Drillinge
Triplés
Tre Gemelli (3)
22,5 x 12 x 7 cm,
13 x 10 x 5 cm, 10 x 8 x 5 cm
S82

Fan Set (5)

~~Fr. 69.-~~
Fr. 35.-
S81



Freezer Mate
1.1 l

Gäste Geschenk Cadeau invités Regalo ospiti



Fr. 17.50
Eco-Trinkflasche Fussball
Eco-Bouteille Foot
Eco-Bottiglia Calcio
750 ml
S83

Official
licensed
product of
the 2018
FIFA World Cup
Russia™

Fr. 20.20
Allegra Schüssel/
Bol / Ciotola
740 ml
S84



Fr. 35.40
Allegra Schüssel/
Bol / Ciotola
1.5 l
S85



Fr. 45.60
Allegra Schüssel/
Bol / Ciotola
3.5 l
S86



Fr. 12.70
Allegra Salatbesteck
Services à salade
Posate per insalata
S87

Allegra-Set (3)
Fr. 65.80
S88



Schüsseln
Bols
Ciotole
3.5 l, 1.5 l, 740 ml

1.5l
Gratis

Gratis

Set (2)
Fr. 49.80
S89



Fr. 36.-
OnionSmart
3 l
C27

Fr. 49.80
MegaSmart
5.5 l
C26



Buns
(Burger-Brötchen)

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

20 g frische Hefe	Zum Bestreuen
75 ml lauwarmes Wasser	1 Eiweiß
75 ml Milch, lauwarm	Sesam, Mohn
375 g Mehl	oder Kräuter
1 Ei	
1 TL Zucker	

- Hefe in Wasser und Milch auflösen. Bis auf den Sesam und das Eiweiß alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst.
- Hefeteig in einer verschlossenen Schüssel (am besten in der Großen Rührschüssel 3 l) an einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
- Teig nochmals gut durchkneten und zu 4 Buns formen. Unter einem Tuch im Backofen bei 50 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten gehen lassen.
- Tuch abnehmen und Backofen auf 180 °C Umluft stellen. Die Brötchen ca. 25 Minuten backen.
- 10 Minuten vor Backende aus dem Ofen nehmen. Buns mit Eiweiß bestreichen, nach Wahl mit Sesam, Mohn oder Kräutern bestreuen und fertig backen.

Buns (Petits pains
à hamburger)

INGRÉDIENTS POUR 4 PIÈCES

20 g de levure fraîche	Pour saupoudrer
75 ml d'eau tiède	1 blanc d'œuf
75 ml de lait, tiède	Sésame, graines
375 g de farine	de pavot ou des
1 œuf	herbes
1 cc de sucre	

- Diluez la levure dans l'eau avec le lait. Ajoutez tous les autres ingrédients, à l'exception du sésame et du blanc d'œufs, pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse, qui se détache du bol.
- Laissez lever la pâte dans un bol fermé (p.ex. le Bol mélangeur 3 l), dans un endroit chaud pendant environ 20-30 minutes.
- Pétrissez à nouveau la pâte et formez 4 petits pains (buns). Couvrez-les avec un chiffon et laissez-les lever dans le four à 50°C, chaleur dessus/dessous, pendant environ 15-20 minutes.
- Retirez le chiffon et chauffez le four à 180°C, air chaud. Faites cuire les buns pendant environ 25 minutes.
- Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, sortez-les du four, badigeonnez-les avec le blanc d'œuf, saupoudrez-les à votre goût avec des graines de sésame, de pavot ou des herbes. Terminez ensuite la cuisson au four.

Buns
(panini per hamburger)

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

20 g di lievito fresco	Per cospargere
75 ml di acqua tiepida	1 albume
75 ml di latte tiepido	sesamo, semi
375 g di farina	di papavero o
1 uovo	erbette aroma-
1 cucchiaino di zucchero	tiche

- Sciogliete il lievito nell'acqua con il latte. Aggiungete tutti gli altri ingredienti, all'infuori dei semi di sesamo e dell'albume, impastate fino ad ottenere una pasta liscia, che si stacca dalla ciotola.
- Lasciate lievitare la pasta in una ciotola chiusa (p.es. la Ciotola mescolatrice da 3 l), in un luogo caldo per circa 20-30 minuti.
- Impastate nuovamente la pasta e formate 4 buns (panini). Copriteli con un panno e lasciateli lievitare nel forno a 50°C, calore sopra e sotto, per circa 15-20 minuti.
- Togliete il panno e scaldate il forno a 180°C, aria calda. Cuocete i panini per 25 minuti.
- Circa 10 minuti prima della fine della cottura, toglieteli dal forno, spennellateli con l'albume, cospargeteli a volontà con semi di sesamo, papavero o erbette aromatiche. Terminate poi la cottura nel forno.

Double Cheeseburger

FÜR 4 CHEESEBURGER
ODER 2 DOUBLE-CHEESEBURGER

Für die Burger-Patties
600 g Rinder Hackfleisch
100 ml kaltes Wasser
Salz, Pfeffer
Etwas Olivenöl

Saucen	Für den Belag
4 TL Honig-Senf	3 mittelgroße
4-6 TL Ketchup	rote Zwiebeln
4 TL Hamburger-Remoulade oder Mayonnaise	1 Fleischtomate
	4 Salatblätter
	4 Scheiben Cheddarkäse
	4 Scheiben Bacon
	2 bzw. 4 Burger-Brötchen

- Hackfleisch mit Wasser verkneten und zu vier flachen Burger-Patties formen. Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mit etwas Olivenöl bestreichen.
- Zwiebeln in Ringe schneiden. Mit Olivenöl und Salz mischen und in einer Alupfanne bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen.
- Alles zum Belegen bereitlegen. Die Patties von jeder Seite ca. 4-6 Minuten grillen. Käse-scheiben auf die fertig gegarten Burger-Patties legen und schmelzen lassen. Bacon knusprig grillen.
- Je nach Wunsch 2 oder 4 Burger-Brötchen aufschneiden und kurz mit der Schnittfläche auf dem Grill bräunen. Anschließend beide Hälften mit Senf, Ketchup und Hamburger-Remoulade bestreichen.
- Untere Brötchen-Hälfte in beliebiger Reihenfolge mit Salat, Tomate, ein oder zwei Burger-Patties, Käse, Zwiebeln und Bacon belegen. Brötchendeckel obenauf legen. Genießen!

Double Cheeseburger

POUR 4 CHEESEBURGERS
OU 2 DOUBLES CHEESEBURGERS

Pour les hamburgers
600 g de viande hachée de bœuf
100 ml d'eau froide
Sel, poivre
Un peu d'huile d'olive

Sauces	Pour la garniture
4 cc de moutarde au miel	3 oignons rouges de taille moyenne
4-6 cc de ketchup	1 tomate chamue
4 cc de remoulade ou mayonnaise	4 feuilles de salade
	4 tranches de fromage cheddar
	4 tranches de bacon
	2 ou 4 petit pain à hamburger

- Mélangez la viande hachée avec l'eau et formez quatre galettes plates. Assaisonnez-les avec sel et poivre, badigeonnez-les avec l'huile d'olive des deux côtés.
- Coupez les oignons en rondelles. Mélangez-les avec l'huile d'olive et le sel et grillez-les dans une poêle en aluminium, jusqu'au degré de brunissement désiré.
- Préparez tous les ingrédients pour la garniture. Grillez les galettes de viande de chaque côté pendant environ 4-6 minutes. Disposez les tranches de fromage sur les galettes d'hamburger cuites et laissez-les fondre. Grillez le bacon.
- Coupez 2 ou 4 petits pains à hamburger et faites-les brunir brièvement avec la surface de coupe sur le gril. Badigeonnez les deux moitiés avec la moutarde, le ketchup et la remoulade.
- Couvrez la moitié inférieure du petit pain, à souhait, avec de la laitue, de la tomate, une ou deux galettes de hamburger, du fromage, des oignons et du bacon. Placez la deuxième moitié dessus. Dégustez !

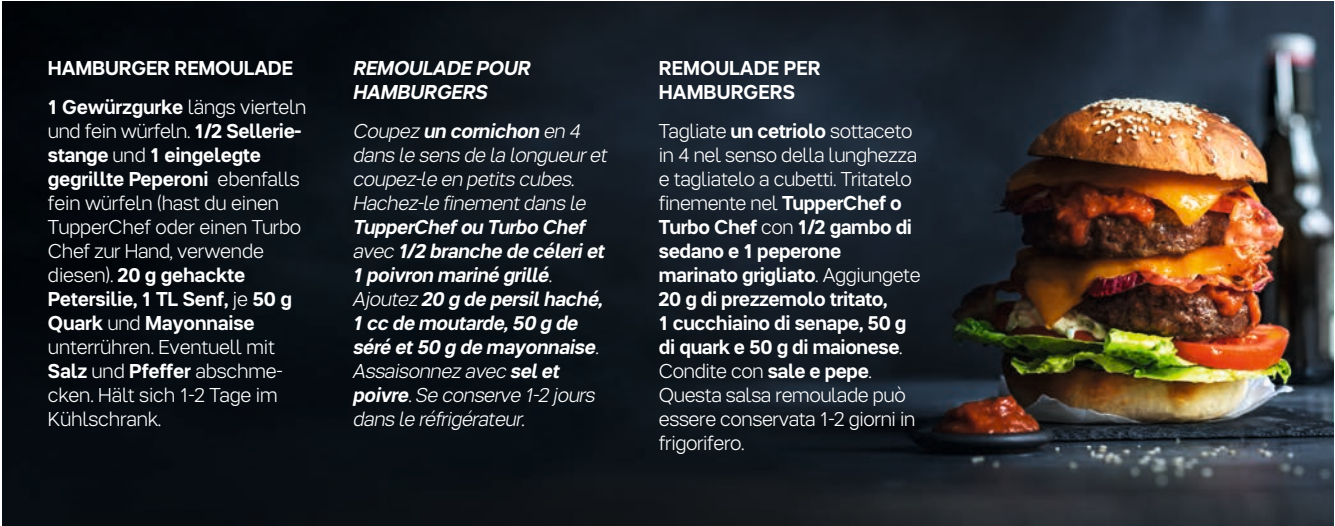
Doppio Cheeseburger

PER 4 CHEESEBURGERS
O 2 DOPPI-CHEESEBURGERS

Per Le polpette di hamburger
600 g di carne di manzo macinata
100 ml di acqua fredda
sale, pepe
olio d'oliva

Salse	Per la farcitura
4 cucchiaini di senape al miele	3 medie cipolle rosse
4-6 cucchiaini di ketchup	1 pomodoro
4 cucchiaini di remoulade o maionese	4 foglie di insalata
	4 fette di formaggio cheddar
	4 fette di pancetta
	2 o 4 panini da hamburger

- Mescolate l'acqua con la carne macinata e formate quattro polpette di hamburger piatte. Conditele con sale e pepe e spennellatele con olio d'oliva da entrambi i lati.
- Tagliate le cipolle in anelli. Mescolatele con olio d'oliva e sale, grigliatele in una padella di alluminio fino al grado desiderato di doratura.
- Preparate tutto per la farcitura. Grigliate le polpette su ciascun lato per circa 4-6 minuti. Disponete le fette di formaggio sopra le polpette calde e fatele sciogliere. Grigliate la pancetta.
- Tagliate a metà 2 o 4 panini da hamburger e fateli rosolare brevemente con la superficie tagliata sulla griglia. Spalmate le due metà con senape, ketchup e remoulade.
- Coprite i fondi dei panini, a vostro piacimento con una o due polpette di hamburger, lattuga, fette di pomodoro, formaggio, cipolle e pancetta. Applicate l'altra metà del panino sopra e degustate!



HAMBURGER REMOULADE

1 Gewürzgurke längs vierteln und fein würfeln. **1/2 Sellerie-stange** und **1 eingelegte gegrillte Peperoni** ebenfalls fein würfeln (hast du einen TupperChef oder einen Turbo Chef zur Hand, verwende diesen). **20 g gehackte Petersilie**, **1 TL Senf**, je **50 g Quark** und **Mayonnaise** untermischen. Eventuell mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Hält sich 1-2 Tage im Kühlschrank.

REMOULADE POUR
HAMBURGERS

Coupez **un comichon** en 4 dans le sens de la longueur et coupez-le en petits cubes. Hachez-le finement dans le **TupperChef** ou **Turbo Chef** avec **1/2 branche de céleri** et **1 poivron mariné grillé**. Ajoutez **20 g de persil haché**, **1 cc de moutarde**, **50 g de séré** et **50 g de mayonnaise**. Assaisonnez avec **sel** et **poivre**. Se conserve 1-2 jours dans le réfrigérateur.

REMOULADE PER
HAMBURGERS

Tagliate **un cetriolo** sottaceto in 4 nel senso della lunghezza e tagliatelo a cubetti. Tritatelo finemente nel **TupperChef** o **Turbo Chef** con **1/2 gambo di sedano** e **1 peperone marinato grigliato**. Aggiungete **20 g di prezzemolo tritato**, **1 cucchiaino di senape**, **50 g di quark** e **50 g di maionese**. Condite con **sale** e **pepe**. Questa salsa remoulade può essere conservata 1-2 giorni in frigorifero.



FÜR UNSERE GASTGEBERINNEN
POUR NOS HÔTESSES
PER LE NOSTRE PADRONE DI CASA

Fr. 550.-

Umsatz / de vente / di vendita



Allegra (3)
Schüsseln
Bols
Ciotole

IHR GESCHENK
VOTRE CADEAU
IL VOSTRO REGALO



Allegra-Set (2)
Viereckige Schüssel + Salatbesteck
Bol carré + Services à salade
Ciotola quadrata + Posate per insalata

+ Fr. 750.-

Umsatz / de vente / di vendita



1 ARTIKEL* AUS DEM KATALOG ZU
ARTICLE* DU CATALOGUE À
ARTICOLO* DEL CATALOGO A **-50%**

*Gültig auf ein einziges Produkt des aktuellen Schweizer Katalogs, ausser den Sets.
Zählt nicht im Party-Umsatz.

*Valable sur un seul produit du catalogue Tupperware Suisse en vigueur, hors Sets.
Ne compte pas dans le chiffre d'affaires de la Party.

*Valido su un solo prodotto dell'attuale catalogo di Tupperware Svizzera, all'infuori
dei Sets. Non conta nella cifra d'affari del Party.

+ Fr. 900.-

Umsatz / de vente / di vendita

+ **1** NEU VEREINBARTETE PARTY
IN DEN 8 NÄCHSTEN WOCHEN :
NOUVEAU RENDEZ-VOUS DATÉ DANS
LES 8 PROCHAINES SEMAINES :
APPUNTAMENTO FISSATO NELLE
PROSSIME 8 SETTIMANE :

Nur/solement/solo
Set (12)
~~Fr. 200.-~~
Fr. 60.-
S90



Pick-Nick Set (12)
Teller / assiettes / piatti (4)
Aqua 700 ml (4) + 7.5 l
Allegra Saladbesteck
services à salade
posate per insalata
Shaker 350 ml
Tasche / sac / borsa



*Zählt nicht im Party-Umsatz / Ne compte pas dans le chiffre d'affaires de la Party / Non conta nella cifra d'affari del Party

Gastgeberin Sonderangebot
Offre spéciale hôtesse
Offerta speciale per
la Padrona di casa

UltraPro oval, ovale
2.0 l



~~Fr. 132.⁵⁰~~
Fr. 75.-
S91

Ein toller Job für Sie !
Un super job pour vous !
Un lavoro su misura per voi !

Tupperware Grundausrüstung
Kit de démarrage Tupperware
Starter-Kit Tupperware



MANDO TIME !

Mando Junior

~~Fr. 49.-~~

Fr. 29.-

S92

Jeden Tag ...
Tous les jours...
Tutti i giorni...



Einladung / Invitation / Invito

BEI / CHEZ / DA

ADRESSE / INDIRIZZO

TEL

E-MAIL

DATUM / DATE / DATA

UHRZEIT / HEURE / ORE

Ihr/e BeraterIn / Votre Conseiller/ère / La/il Dimostratrice/tore

www.tupperware.ch



Alle Produkte ohne Inhalt und Dekoration, erhältlich solange der Vorrat reicht. Änderungen von Farben und Preis sind vorbehalten. MwSt. inkl.
Tous les produits sans contenu et décoration sont livrables dans la limite des stocks disponibles. Tout changement de couleurs et de prix réservé. TVA inc.
Tutti i prodotti senza contenuto e decorazione sono fornibili entro i limiti di disponibilità dello stock. I colori e i prezzi possono subire variazioni. IVA compr.

Tupperware®

A010833 Wo. sem. sett. 19-22/2018