

Tupperware®

09 | 2020

Tupperware-Angebote
Offres Tupperware
Offerte Tupperware
31.08. - 27.09.2020

Entdecke
unsere Welt auf
*Découvre notre
monde sur*
Scopri il nostro
mondo su
.....
[tupperware.ch](https://www.tupperware.ch)

Hallo Alltag!
Bonjour la rentrée!
Buongiorno quotidianità!

Gemeinsam schmeckt's am besten
Un repas partagé est bien meilleur
 Un pasto condiviso è sempre migliore

Hurra, der Alltag hat uns wieder. Endlich sind wir wieder mehr unterwegs.
 Wir treffen Freunde zum Lunch-Sharing im Park. Teilen Snacks und Mittagspausen
 mit Kollegen. Freuen uns auf entspannte Feierabende am Tisch mit der Familie.
 Und finden: Das Leben ist doppelt so schön, wenn man es mit anderen teilt.

Super, le rythme normal reprend. Les enfants sont de retour à l'école, et nous à nouveau plus en déplacement. Nous rencontrons des amis pour les lunchs au parc, partageons nos pauses et nos snacks avec les collègues. Nous nous réjouissons de soirées détendues autour de la table familiale et trouvons, que la vie est deux fois plus belle en la partageant avec d'autres.

Evviva! Riprendiamo il ritmo della quotidianità. I bambini sono tornati a scuola e noi alle nostre occupazioni. Incontriamo gli amici per il pranzo al parco, condividiamo le nostre pause e gli spuntini con i colleghi. Siamo lieti di trascorrere serate rilassate attorno al tavolo della famiglia e scopriamo che la vita è doppiamente bella se condivisa con gli altri.

GREIF ZU UND LASS ES DIR SCHMECKEN! INSPIRATIONEN FÜR LECKERE SNACKS GIBT'S AUF DER TUPPERPARTY.

N'HESITE PAS ET FAIS-TOI PLAISIR. AUX PARTYS TUPPERWARE, TU AURAS DE L'INSPIRATION POUR DE DELICIEUX SNACKS.

UN VERO PIACERE PER IL PALATO. APPROFITTA! AI PARTY TUPPERWARE TI ASPETTANO OTTIME ISPIRAZIONI PER FARE DELIZIOSI SNACK.

Wunderbar wandelbar
Merveilleusement modulable
 Meravigliosamente versatili

Allrounder, Klassiker und Liebling jeder Küche. Absolut retro, total angesagt.
Un allrounder, classique et le préféré dans chaque cuisine. Style rétro, absolument!
 Un classico tuttofare ed il preferito in ogni cucina. Stile assolutamente retrò!



1 Kleines Wunderschüssel-Set (3)
Petit Set de Bols Merveilleux (3)
Piccolo Set di Ciotole Meraviglia (3)
 S 152
 Fr. 23.00



2 Hohe Wunderschüssel
Bol Merveilleux haut
Ciotola Meraviglia alta
 1.9 L
 S 153
 Fr. 16.00

1 Kleines Wunderschüssel-Set / Petit Set de Bols Merveilleux / Piccolo Set di Ciotole Meraviglia 3 x 560 ml S 152 Fr. 23.00
2 Hohe Wunderschüssel / Bol Merveilleux haut / Ciotola Meraviglia alta 1.9 L S 153 Fr. 16.00



GETRENNT BITTE! HIER BLEIBT
ALLES APPETITLICH FRISCH.

SEPARÉ, TOUT RESTE TRÈS APPÉTISANT ET FRAIS.

TUTTO BEN SEPARATO RIMANE PIÙ
A LUNGO FRESCO E APPETITOSO.

Heiss und kalt ziemlich cool *Chaud et froid, plutôt cool* Caldo e freddo, piuttosto cool

Sei dein eigener Lieferservice und nimm dir für die Mittagspause mit,
was du gerade Lust hast.

*Sois ton propre livreur et choisis pour ton repas de midi,
ce dont tu as justement envie.*

Diventa il tuo stesso fattorino e scegli per il pranzo di mezzogiorno
quello che hai voglia di mangiare.

NEU
NOUVEAU
NUOVO



1 Crystalwave
rechteckig / rectangulaire / rettangolare
S 154
Fr. 17.00

WILLKOMMENS
GESCHENK
CADEAU INVITÉS
REGALO OSPITI



PRAKTISCH FÜR
KLEINSTE RESTE UND
NICHT ZU ÜBERSEHEN

PRATIQUE POUR DE
PETITS RESTES A NE PAS
OUBLIER

MOLTO PRATICO PER I
PICCOLI AVANZI DA NON
DIMENTICARE



3 Vergissmeinnicht
Alle auf der Party anwesenden
Gäste® erhalten unser Vergissmeinnicht
als Willkommensgeschenk.

Ne m'oubliez pas
*Tous les invités® a présents à la Party reçoivent notre
Ne m'oubliez pas en cadeau de bienvenue.*

Non ti scordar di me
Tutti gli ospiti® a presenti al Party riceveranno il nostro
Non ti scordar di me come regalo di benvenuto.



2 2 Hot Lunch
B 40
Fr. 32.00

1 Crystalwave rechteckig mit Unterteilungen / *Crystalwave rectangulaire à compartiments* / Crystalwave
rettangolare con scompartimenti 1 L S 154 Fr. 17.00

2. Hot Lunch 1.5 L B 40 Fr. 32.00

3. Vergissmeinnicht / Ne m'oubliez pas / Non ti scordar di me Gästegruss für alle Teilnehmer® an der Party /
Cadeau de bienvenue pour les participants® à la Party / Regalo di benvenuto per tutti gli ospiti® presenti al Party.

SANFT GEGARTER LACHS

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Garzeit: ca. 35-40 Min.
Backofen: 75-80 °C (Ober-/Unterhitze)

ZUTATEN FÜR
 2-3 PERSONEN

- 1 Stange Zitronengras, flach geklopft und in Ringen
- ½ Bund fein zerkleinerte gemischte Kräuter: Blattpetersilie, Zitronenthymian, Estragon
- 5 weisse Pfefferkörner, zerdrückt
- 5 rote Pfefferbeeren, zerdrückt
- 1 Kapsel Kardamom, zerdrückt
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone und ½ Bio-Orange
- 25 ml Olivenöl
- 500 g küchenfertiges Lachsfilet
- ½ Knolle Fenchel
- 1 Stange Lauch, nur das Weisse
- 2 Stängel Dill
- 25 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 40 ml Fischfond
- Etwas Limettensaft
- ½ kleiner Bund Rucola

ZUBEREITUNG

1. Zitronengras, Kräuter, Gewürze und Abrieb der Zitrusfrüchte unter das Olivenöl mischen. Die Mischung auf den Lachs geben, andrücken und abgedeckt 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Fenchel und Lauch putzen und in Streifen schneiden, mit gezupftem Dill mischen. Das Gemüse in einer Pfanne mit der Butter leicht anschwitzen, salzen, pfeffern und mit Fischfond und dem Limettensaft angiesen. Anschliessend auf die UltraPro Platte geben. Den Lachs grob von der Kräutermischung befreien, salzen und auf das Gemüse legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 75-80 °C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Minuten garen. Den Rucola für die letzten 5 Minuten zum Gemüse geben, und eventuell nachwürzen.

SAUMON CUIT EN DOUCEUR

Temps de préparation: 20 min.
Temps de cuisson: env. 35-40 min.
Four: 75-80°C (chaleur en haut et en bas)

INGREDIENTS POUR
 2-3 PERSONNES

- 1 Bâton de citronnelle écrasée et coupé en rondelles
- 1/2 bouquet d'herbes aromatiques hachées: persil plat, thym citronné, estragon
- 5 grains de poivre blanc, écrasés
- 5 grains de poivre rose, écrasés
- 1 grain de cardamome, écrasé
- Zeste d'un demi citron et d'une demi orange bio
- 25 ml d'huile d'olive
- 500 g de filet de saumon prêt à cuisiner
- 1/2 fenouil
- 1 poireau, uniquement le blanc
- 2 branches d'aneth
- 25 g de beurre
- Sel, poivre
- 40 ml de fond de poisson
- Un peu de jus de lime
- Une petite poignée de roquette

PREPARATION

1. Mélanger la citronnelle, les herbes aromatiques et les zestes avec l'huile d'olive. Mettre le mélange sur le saumon, presser un peu et laisser reposer à couvert 15 min. dans le réfrigérateur.
2. Nettoyer le fenouil et le poireau et couper en lamelles, mélanger avec l'aneth. Faire revenir brièvement les légumes et le beurre dans une poêle, saler, poivrer et déglacer avec le fond de poisson et le jus de lime. Verser sur l'UltraPro Plat. Ôter grossièrement les herbes du saumon, saler et poser sur les légumes.
3. Mettre dans le four préchauffé 75-80 °C avec chaleur en haut et en bas, 35-40 min. Ajouter la roquette pour les 5 dernières minutes.

SALMONE COTTO DOLCEMENTE

Tempo di preparazione: 20 min.
Tempo di cottura: ca. 35-40 min.
Forno: 75-80 °C (calore sopra e sotto)

INGREDIENTI PER
 2-3 PERSONE

- 1 bastoncino di citronella, schiacciato e affettato
- 1/2 mazzetto di erbe aromatiche tritate: prezzemolo piatto, timo, dragoncello
- 5 grani di pepe bianco, schiacciati
- 5 grani di pepe rosa, schiacciati
- 1 chicco di cardamomo, schiacciato
- Scorza di mezzo limone e di mezza arancia biologica
- 25 ml di olio d'oliva
- 500 g di filetto di salmone pronto da cuocere
- 1/2 finocchio
- 1 porro, solo il bianco
- 2 rametti di aneto
- 25 g di burro
- Sale pepe
- 40 ml di brodo di pesce
- Un po' di succo di limone verde
- Una piccola manciata di rucola

PREPARAZIONE

- Miscelate la citronella, le erbe aromatiche e le scorze con l'olio d'oliva. Mettete il composto sul salmone, premete un po' e lasciate riposare, coperto, 15 min. nel frigorifero.
- Mondate il finocchio e il porro e tagliatelo a strisce, mescolatelo con l'aneto. Rosolate brevemente le verdure e il burro in una padella, condite con sale e pepe e sfumate con il brodo di pesce e il succo di limone verde. Versate sull'UltraPro Piatto. Rimuovete grossolanamente le erbe dal salmone, salate e disponete sulle verdure.
- Mettete nel forno preriscaldato a 75-80 °C, calore sotto e sopra per 35-40 min. Aggiungete la rucola per gli ultimi 5 minuti.

Fast-Food für Gourmets Fastfood pour gourmets Fastfood per buongustai

Gerichte, die schmecken, als hätte man stundenlang in der Küche gestanden.
 In Minuten fertig. Ganz entspannt im Feierabend.

*Des mets délicieux, comme si on avait passé des heures en cuisine.
 Prêts en quelques minutes. Pour des soirées sans stress.*

Piatti deliziosi, come se avessimo trascorso ore in cucina. Pronto in pochi minuti.
 Per serate senza stress.

IM SET GIBT'S DIE
 ULTRAPRO PLATTE
 GRATIS.
 ULTRAPRO PLAT GRATUIT
 DANS LE SET.
 ULTRAPRO PIATTO
 GRATUITO NEL SET.



1 Gar-Duo
Duo de cuisson
Duo di cottura
S 155
Fr. 99.00

NEU
 NOUVEAU
 NUOVO



2 Freeze'N Fresh
S 156
Fr. 28.00



3 Silikon Handschuh
Gant silicone
Guanto in silicone
H 48
Fr. 30.00

1 Gar-Duo / Duo de cuisson / Duo di cottura
 UltraPro 3,5 L + UltraPro Platte / Plat UltraPro Plat / UltraPro Piatto **S 155 Fr. 99.00**
2 Freeze'N Fresh 3 x 675 ml **S 156 Fr. 28.00**
3 Silikon Handschuh / Gant silicone / Guanto in silicone **H 48 Fr. 30.00**

WAS SÜSSES GEFÄLLIG?
UNE PETITE DOUCEUR?
UN PICCOLO DOLCE?



Bring gute Laune mit!
Apporte un peu de bonne humeur!
Porta un po' di buon umore!

Versüss deinen Kollegen doch mal den Wochenstart
mit einem selbst gebackenen Kuchen.

Adoucis le début de semaine de tes collègues avec une douceur maison.

Addolcisci l'inizio della settimana con i tuoi colleghi, offrendo un dolce fatto in casa.

PARTY-
HIGHLIGHT



1 Aqua Cakebehälter
Porte cake Aqua
Portacake Aqua

Ab 1 neu vereinbarte Party und einem
persönlichen Bestellwert von mindestens
Fr. 55.-

*Avec 1 nouveau rendez-vous daté et un
montant d'achat de minimum Fr. 55.-*

Con 1 nuovo appuntamento fissato e un
minimo di acquisti di Fr. 55.-

S 157
Fr. 18.00



2 UltraPro Terrine 1,8 l
Terrine UltraPro 1,8 l
Terrina UltraPro 1,8 l
H 39
Fr. 79.00

1 Aqua Cakebehälter / Porte cake Aqua / Portacake Aqua Party-Highlight: ab 1 neu vereinbarte Party und
einem persönlichen Bestellwert von mindestens Fr. 55.00 / *Dès 1 nouveau rendez-vous daté et un minimum de*
commande de Fr. 55.00 / Da 1 nuovo appuntamento fissato e un minimo di acquisti di Fr. 55.00
34 x 15,5 x 13 cm **S 157 Fr. 18.00**

2. UltraPro Terrine / Terrine UltraPro / Terrina UltraPro H 39 Fr. 79.00

Du feierst die Party. Wir feiern dich! *Tu fêtes la Party et nous te fêtons!* Tu festeggi al Party e noi ti festeggiamo!

Gastgeber/-innen bekommen von uns jede Menge Goodies:
 Je mehr deine Gäste feiern, desto schöner die Geschenke.

Nos hôtes/esses sont gâtés: plus tu as d'invités et plus beaux sont les cadeaux.

Le/i Padrone/i di casa saranno ricompensati con molti regali.
 Più ospiti avrai più bei regali riceverai.

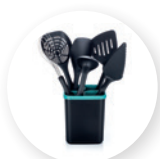
NEU
 NOUVEAU
 NUOVO



1 Party Geschenk 300b
Cadeau de Party 300b
Regalo di Party 300b
 Spiralino



3 Party-Angebot 750 b/c
Offre de Party 750 b/c
Offerta di Party 750 b/c
 Dein Wunschprodukt aus dem Katalog
Le produit de ton choix du catalogue
 Il prodotto di tua scelta dal catalogo



4 Party-Angebot 900b/c
Offre de Party 900b/c
Offerta di Party 900b/c
 Küchenhelfer-Set (7)
Set d'ustensiles de cuisine (7)
 Set di Utensili da cucina (7)
 S 158
 Fr. 20.00

2 Party-Geschenk 600b
Cadeau de Party 600b
Regalo di Party 600b
 Wunderschüssel-Set (4)
Set de Bols Merveilleux (4)
 Set di Ciotole Meraviglia (4)



1 Party-Geschenk 300b / Cadeau de Party 300b / Regalo di Party 300b

Ab Fr. 300.- Partyumsatz, erhältst Du im September den Spiralino als Geschenk / *Dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party, tu reçois en septembre le Spiralino* / Da Fr. 300.- di cifra d'affari al Party riceverai, durante il mese di settembre, lo Spiralino come regalo

2 Party-Geschenk 600b / Cadeau de Party 600b / Regalo di Party 600b

Ab Fr. 600.- Partyumsatz, erhältst Du im September das Wunderschüssel-Set (4) / *Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires à la Party, tu reçois en septembre le Set de Bols Merveilleux (4)* / Da Fr. 600.- di cifra d'affari riceverai, in settembre, il Set di Ciotole Meraviglia (4) 775 ml / 1.1 l / 1.75 l / 2.5 l

3. Party-Angebot 750b/c / Offre de Party 750b/c / Offerta di Party 750b/c

Ab Fr. 750.- Partyumsatz und 1 neu vereinbarte Party, kannst Du Dein Wunschprodukt aus dem Katalog mit 50% Rabatt wählen / *Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party et un nouveau rendez-vous daté, tu peux choisir le produit de ton choix du catalogue à 50% de rabais* / Da Fr. 750.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, riceverai 50% di sconto su un prodotto di tua scelta nel catalogo.

4 Party-Angebot 900b/c / Offre de Party 900b/c / Offerta di Party 900b/c

Ab Fr. 900.- Partyumsatz und 1 neue vereinbarte Party, kannst Du einmalig von diesem exklusiven Angebot profitieren: Küchenhelfer-Set **S 158 Fr. 20.00** / *Dès Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party et 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux profiter une fois de cette offre exclusive du Set d'ustensiles de cuisine* **S 158 Fr. 20.00** / Da Fr. 900.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, potrai approfittare una volta di questa offerta esclusiva del Set di Utensili da cucina **S 158 Fr. 20.00.**

Täglich im Einsatz.
Utile chaque jour.
Utilissimi ogni giorno.

**Schneidflex
Planche Flex
Tagliere Flex**
38 x 29 cm
D 179
Fr. 12.50

**Scharfes Trio
Trio tranchant
Trio affilato**
S 159
Fr. 78.70



Bestehend aus / Composé de / Composto da
Kochmesser / Couteau du chef / Coltello arrosti
Tomatenmesser / Couteau à tomates / Coltello da pomodori
Universalmesser / Couteau tout usage / Coltello Cucina

Das Universalmesser gibt's im Set gratis.
Le Couteau tout usage est gratuit dans le Set.
Il Coltello Cucina è gratuito nel Set.

Einladung / *Invitation* / Invito

BEI/CHEZ/DA _____

ADRESSE/INDIRIZZO _____

TEL _____

E-MAIL _____

DATUM/DATE/DATA _____

UM/À/ALLE _____

A bientôt ton PartyManager

Raffaella Chanson

Tel : +41 79 308 01 55

www.myhobbies.ch

tupperware@myhobbies.ch

Instagram: **@magiraffa**

page facebook: Magi Raffa Cuisine

tupperware.ch

Tupperware

a Einmal pro Haushalt / Une fois par foyer / Una volta per famiglia. b Einmal pro Gastgeberin / Une fois par hôte/esse / Una volta per Padrona/e di casa. c Termin der neu vereinbarten Party innerhalb der kommenden 5 Wochen / Date pour le nouveau rendez-vous date, dans les 5 prochaines semaines / La data per il nuovo appuntamento fissato dovrà essere entro 5 settimane. Alle Artikel nicht farbeverbindlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt oder Dekoration / Les articles peuvent être sujets à modification et sont livrés sans décoration, ni contenu / Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e senza decorazione. Informationen zu Massen und Inhalten der Produkten, findest Du in unserem aktuellen Katalog oder unter Tupperware.ch / Tu trouveras les informations concernant les grandeurs et contenus des produits dans notre catalogue actuel ou sous Tupperware.ch / Troverai ulteriori informazioni sulle dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su Tupperware.ch.