

Tupperware®

30.09.2019 - 03.11.2019

Heerlijke herfst
Automne gourmand



Sterartikelen *Articles étoiles*

15

Speedy Grater met Receptenfolder & Flexi Plank Icons
Speedy Grater avec Feuille de recettes & Planche Flexi Icônes

T.w.v. / D'une valeur de € 38,80



New!

30

AdaptaChef Spiralizer

Inclusief Spiraalsnijder
en Spaghettisnijder

*Cône à spirales
et à spaghetti inclus*

T.w.v. / D'une valeur de € 130,00

OF/OU

Kies voor € 50 uit onze catalogus*
*Choisissez pour € 50 dans le catalogue**



+ € 35

Geldig in de
catalogus*
*À valoir dans
le catalogue**

+



*De bedragen in de grijze vormen zijn niet cumuleerbaar in tegenstelling tot de bedragen in de blauwe vormen. Deze kunnen niet in contant geld worden omgezet. Geldig voor de producten in de huidige catalogus en onmiddellijk te gebruiken tijdens een Tupperware Workshop. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven.

45

**Cold Brew Carafe
met Receptenboekje
Carafe Cold Brew
et Livret de recettes**

T.w.v. / D'une valeur de € 56,40

New!

+ € 50

Geldig in de
catalogus*
À valoir dans
le catalogue*

1L



OF/OU

Kies voor € 35 uit onze catalogus*
Choisissez pour € 35 dans le catalogue*

55

Micro Plus 3

T.w.v. / D'une valeur de € 155,00

+ € 60

Geldig in de
catalogus*
À valoir dans
le catalogue*

3L



OF kies voor ons meest innoverend product zie p.94 in onze catalogus
OU choisissez notre produit le plus innovant, voir p.94 dans notre catalogue



* Les montants dans les bulles grises ne sont pas cumulables à l'inverse des montants dans les bulles bleues. Non échangeable en espèces. À valoir sur les articles du catalogue en cours et à utiliser directement lors de l'Atelier Tupperware. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée.

Promoties *Promotions*

€ 58,70

€ 42,80

Bak must-haves
Set de pâtisserie
E2080



2 l



200 ml



600 ml

“ Wist je dat au bain-marie
so simpel was?

*Qui aurait pensé qu'un
bain-marie pouvait
être aussi facile?*

GRATIS



3,2 l

Bewaar langwerpige
groenten in de koelkastdeur

*Conservez vos longs légumes
dans la porte de votre réfrigérateur*

€ ~~36,00~~
€27,50

**VentSmart Verticaal
& Dunschiller Hart**
**VentSmart Verticale
& Éplucheur Cœur**
E2045



€69,90

€49,90

-€20,00

“
Ideaal om brood,
cake, flan, terrines ...
te maken

UltraPro Terrine
Terrine UltraPro
1049



1,8 L

*Idéale pour préparer un pain,
un cake, un flan, des terrines...*

€4,50

CrystalWave Rond
4706

SUPER
PROMO*



600 ml

*1 per klant aanwezig op een Tupperware Workshop.
*1 par client présent à un Atelier Tupperware.

Green Cake



Bereidingstijd
Préparation
15 min



450 watt
25 min



Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

- 4 eieren
 - 170 g zure room
 - 150 ml melk
 - 300 g bloem
 - 15 ml (1 el) natriumbicarbonaat
 - 200 g groene paprika
 - 100 g ontpitte olijven
 - 30 g peterselie
 - 20 g basilicum
 - 150 g geraspte kaas
 - snufje zout
 - 15 g gesmolten boter vermengd met 10 ml (2 el) paprikapoeder
1. Meng de eieren, de zure room en de melk met de **Klopper** in de **Mengkom 3 L**. Voeg geleidelijk de bloem en het natriumbicarbonaat toe en meng tot een homogeen beslag.
 2. Ontpit de paprika m.b.v. de mini-utholler van de **Click Series Accessoireset**.
 3. Hak in de **ExtraChef** de paprika, de olijven, de peterselie en de basilicum fijn. Voeg dit bij het beslag in de Mengkom 3 L.
 4. Voeg de geraspte kaas en het zout toe en meng goed.
 5. Bestrijk de binnenkant van de **UltraPro Terrine 1,8 l** met de gesmolten boter.
 6. Giet er vervolgens het deeg in, sluit met het deksel en bak 25 min op 450 watt in de magnetron.
 7. Laat volledig afkoelen alvorens te ontvormen.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 4 œufs
 - 170 g de crème épaisse
 - 150 ml de lait
 - 300 g de farine
 - 15 ml (1 c. à s.) de bicarbonate de soude
 - 200 g de poivrons vert doux
 - 100 g d'olives dénoyautées
 - 30 g de persil
 - 20 g de basilic
 - 150 g de fromage râpé
 - une pincée de sel
 - 15 g de beurre fondu mélangé à 10 ml (2 c. à c.) de paprika en poudre
1. Dans le **Bol Mélangeur 3 L**, mélangez les œufs avec la crème épaisse et le lait avec le **Batteur**. Incorporez petit à petit la farine et le bicarbonate de soude en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
 2. Épépinez les poivrons avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series**.
 3. Dans l'**ExtraChef**, hachez les poivrons, les olives, le persil et le basilic. Ajoutez au reste des ingrédients dans le Bol Mélangeur.
 4. Ajoutez le fromage râpé et la pincée de sel et mélangez le tout.
 5. Enrobez l'intérieur de la base de la **Terrine UltraPro 1,8 l** avec le beurre fondu.
 6. Versez-y ensuite la pâte, couvrez et faites cuire à couvert pendant 25 mn à 450 watts.
 7. Laisser refroidir complètement avant le démoulage.



Ontdek onze feestelijke
eindejaarscollectie!

**Neem contact op met een
Consulent(e) in je buurt via**

www.tupperware.be/nl/connect

.....
*Découvrez notre collection
pour une fin d'année festive!*
**Contactez un/e Conseiller/ère
près de chez vous via**

www.tupperware.be/fr/connect

UITNODIGING *INVITATION*

Beste / Cher(ère) : _____

Ik nodig je uit voor een Workshop / Je vous invite pour un Atelier
op (dag en datum) / le (jour et date) : _____ om / à : _____

Adres / Adresse : _____

Postcode / Code postal : _____ Gemeente / Commune : _____

E-mail : _____


Tel. : _____ Vanwege / De la part de : _____

Graag een seintje voor / Réponse souhaitée avant le : _____

Stempel Consulent(e) / Cachet Conseiller/ère

D0845


ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DE LA VENTE DIRECTE
BEROEPSVERENIGING DER DIRECTE VERKOOP
Av. E. Van Nieuwenhuysen 8 - 1160 Bruxelles
E. Van Nieuwenhuysen 8 - 1160 Brussel
Tel. 32 2 788 05 00 - Fax 32 2 788 05 01
apvd@fedis.be - <http://www.apvd.be>
bvdiv@fedis.be - <http://www.bvdiv.be>

 Gedrukt op papier afkomstig van duurzaam bosbeheer.
Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.

  Tupperware Belgium • www.tupperware.be

