

Tupperware®

31.10. - 27.11.2022

**ZEIT FÜR FARBEN,
ZEIT FÜR KÄSE!**

***SAISON DES COULEURS,
SAISON DES FROMAGES !***

***STAGIONE DEI COLORI,
STAGIONE DEI FORMAGGI!***



**ECO+ CLEAR SCHÜSSELN
VIERECKIG (4)**

**BOLS CLEAR ECO+
CARRÉS (4)**

**CIOTOLE CLEAR ECO+
QUADRATE (4)**

14.45 x 14.45 x 63.20 cm - 620 ml

S 277

~~CHF. 100.00~~ **CHF 75.00**



Im Set, eine Eco+ Clear Schüssel 620 ml gratis

Dans le Set, un Bol Clear Eco+ carré 620 ml est gratuit

Nel Set, una Ciotola Clear Eco+ quadrata 620 ml è gratuita



Küchenhelfer für alle!

***Des ustensiles
professionnels pour tous !***

**Utensili professionali
per tutti!**

**HANDREIBE, ABTROPFLÖFFEL
& CHEF ZANGE**

***RÂPE, CUILLÈRE À ÉGOUTTER
& PINCE DU CHEF***

**GRATTUGIA, CUCCHIAIO
SCOLATORE, PINZA DELLO CHEF**

S 278

~~CHF. 69.90~~ **CHF 40.90**





**MAHL-CHEF
MOULIN MAGIQUE
CHEF GRATI**

400 ml - 21 x 10 x 16 cm

S 279

CHF 63.50 **CHF 52.50**

Entwickelt, um Käse, Nüsse, gekochtes Ei, Schokolade, usw. mit minimalem Aufwand zu reiben. Der Mahl-Chef ist schnell und einfach zu bedienen, und es bleibt alles schön im Behälter. Dank dem Deckel kann man direkt im Behälter aufbewahren.

Conçu pour râper fromage, noisettes, un œuf dur, du chocolat, etc. avec un minimum d'effort. Le Moulin Magique est rapide et facile à utiliser, et ce que l'on râpe est récupéré dans le récipient. Grâce à son couvercle, on pourra conserver directement dans le récipient.

Studiato per grattugiare tutti i tipi di formaggi, nocciole, uova sode, cioccolato ecc. con poco sforzo. Lo Chef Grati è rapidamente composto e facile da usare. Il cibo grattugiato viene raccolto nel contenitore sottostante e grazie al suo coperchio vi può anche direttamente essere conservato.



**SALATSCHLEUDER EXPRESS
ESSOREUSE EXPRESS
CENTRIFUGA EXPRESS**

3,9 l - 22.8 x 17.8 cm

S 280

CHF 67.00 **CHF 58.00**

**Schleudern, abgiessen,
verschliessen, aufbewahren und
servieren!**

Essorer, fermer, conserver, servir !

**Centrifugare, sigillare,
conservare, servire!**





ZITRONENCAKE MIT MASCARPONE-CREME

Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 30 Min.

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

240 Mehl	180 ml Olivenöl
1 TL Backpulver	180 ml Milch
1 TL Salz	15 g weiche Butter und ein wenig Mehl (für die UltraPro Terrine)
3 Eier	
275 g Zucker	
3 Zitronen (Schale)	

FÜR DIE MASCARPONE-CREME

300 ml	Rahm
100 g	Puderzucker
1 TL	Vanille-Extrakt
225 g	Mascarpone

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Salz in der Rührschüssel Pro 3,5 l vermischen. Zitronenschalen mit der Handreibe abreiben.
3. Eier in den Extra SuperSonic Chopper (mit Quirleinsatz) geben, Deckel verschliessen und verquirlen. Zucker und Zitronenschale hinzufügen und schaumig schlagen.
4. Olivenöl durch den Trichter hinzugiessen. Langsam weiter rühren, bis das Öl nicht mehr sichtbar ist.
5. Die Hälfte der Mehl-Mischung hinzugeben und langsam mit dem restlichen Inhalt vermengen.
6. Milch durch den Trichter einfüllen und unterrühren. Danach die verbleibende Mehl-Mischung dazugeben und gut miteinander vermengen.

UltraPro Terrine einfetten und bemehlen. Teig hineingeben und ohne Deckel für 50-60 Minuten backen. Verwende ein Spaghetti um zu prüfen ob der Kuchen schon fertig ist. Danach aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

7. Löse den Kuchen mit einem Tupperware Küchenhelfer aus der Form und lasse ihn vor dem Aufschneiden und Servieren noch mindestens 20 Minuten auf dem Ofengitter auskühlen.

8. Währenddessen die Mascarpone-Creme zubereiten:

9. Rahm gemeinsam mit dem Puderzucker und dem Vanille-Extrakt im Easy Speedy auf Stufe I steif schlagen. Danach den Mascarpone hinzufügen, auf Stufe II weiter schlagen, bis eine glatte und cremige Masse entsteht.

CAKE AU CITRON AVEC CRÈME AU MASCARPONE

Temps de preparation : 15 min.

Temps de cuisson : 1 h

Temps de repos : 30 min.

INGREDIENTS POUR 12 PERSONNES

240 g de farine	3 citrons (zestes)
1 CC de poudre à lever	180 ml d'huile d'olive
1 CC de sel	180 ml de lait
3 œufs	15 g de beurre ramolli et un peu de farine (pour la Terrine UltraPro)
275 g de sucre	

CRÈME AU MASCARPONE

300 ml	de crème
100 g	de sucre glace
1 CC	d'extrait de vanille
225 g	de mascarpone

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans le Bol Mélangeur Pro 3,5 l, mélanger la farine, la poudre à lever et le sel. Râper le zeste de citron avec la Râpe.
3. Mettre les œufs dans l'Extra SuperSonic Chopper (équipé du fouet), fermer et battre jusqu'à ce que les œufs soient pâles et mousseux.
4. Ajouter le sucre et le zeste de citron aux œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Fixer l'entonnoir sur le couvercle puis verser l'huile d'olive dans l'entonnoir et mélanger lentement jusqu'à ce que toute l'huile se soit déversée dans l'Extra SuperSonic Chopper.
6. Ajouter la moitié du mélange de farine et mélanger lentement.
7. À l'aide de l'entonnoir, verser le lait et mélanger lentement jusqu'à ce que le lait soit incorporé, puis ajouter le reste du mélange de farine et mélanger à nouveau.

8. Beurrier et fariner la Terrine UltraPro, puis y verser la pâte. Faire cuire au four sans le couvercle pendant 50 à 60 min. Piquer avec un spaghetti et s'il ressort propre du centre du cake, c'est cuit.

9. Laisser reposer 10 min, puis démouler sur une grille. Laisser refroidir 20 min. avant de trancher et de servir. Servir avec de la crème fouettée au mascarpone, préparée comme suit:

10. Mettre la crème, le sucre glace et l'extrait de vanille dans l'Easy Speedy. Battre jusqu'à ce que la crème soit ferme. Ajouter le mascarpone dans l'Easy Speedy et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse.

CAKE AL LIMONE CON CREMA AL MASCARPONE

Tempo di preparazione: 15 min.

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo di riposo: 30 min.

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

240 g di farina	3 limoni (scorza grattugiata)
1 cucchiaino di lievito in polvere	180 ml di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale	180 ml di latte
3 uova	15 g di burro soffice e un po' di farina (per la Terrina UltraPro)
275 g di zucchero	

CREMA AL MASCARPONE

300 ml	di panna
100 g	di zucchero al velo
1 cucchiaino	d'estratto di vaniglia
225 g	di mascarpone

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Nella Ciotola mescolatrice Pro 3,5 l, mescolare la farina con il lievito in polvere ed il sale. Grattugiate la scorza di limone con la Grattugia.
3. Mettete le uova nell'Extra SuperSonic Chopper (munito di frusta) chiudete e battete finché le uova saranno schiumose e pallide.
4. Aggiungete lo zucchero e la scorza di limone alle uova e mescolate finché otterrete una miscela omogenea.
5. Fissate l'imbuto al coperchio e versate l'olio d'oliva, mescolate lentamente finché tutto l'olio sia versato nell'Extra SuperSonic Chopper.
6. Aggiungete la metà dell'impasto a base di farina e mescolate lentamente.
7. Usando l'imbuto, versate il latte e mescolate lentamente finché il latte sarà incorporato, aggiungete poi il rimanente impasto di farina e mescolate di nuovo.
8. Ungete e infarinare la Terrina UltraPro, versatevi l'impasto. Fate cuocere senza coperchio per 50-60 minuti. Per verificarne la cottura, pungete il cake con uno spaghetti e se esce pulito i cake sarà cotto.
9. Lasciate riposare per 10 minuti e sformate su una griglia. Lasciate raffreddare per 20 minuti prima di affettare e servire. Servite con panna montata al mascarpone, preparata come segue:
10. Mettete la panna, lo zucchero al velo e l'estratto di vaniglia nell'Easy Speedy. Battete finché la panna sarà montata. Aggiungete il mascarpone nell'Easy Speedy e battete finché otterrete un composto liscio e cremoso.



Weitere UltraPro findest du auf Seite 15 im aktuellen Katalog.

Tu trouves d'autres UltraPro à la page 15 du catalogue actuel.

Troverai altri UltraPro a pagina 15 del catalogo attuale.

ULTRAPRO TERRINE / TERRINA 1.8 L

28.2 x 15.5 x 12 cm

S 281

CHF 97.90 **CHF 79.90**



GEWÜRZDUO-SET (8)

SET DE DUOS À ÉPICES (8)

SET DI SPEZIERI (8)

4 x 120 ml - 10 x 4.5 x 6 cm

4 x 270 ml - 10 x 4.5 x 11.5 cm

S 282

CHF 98.00 **CHF 72.50**

Doppeldeckel - auf der einen Seite kleine Löcher um zu streuen und auf der anderen Seite eine Öffnung für grössere Mengen.

Couvercle double avec d'un côté de petits trous pour le sel, les épices en poudre et de l'autre, une grande ouverture pour les herbes ou pour prendre avec une cuillère.

Dotati di doppio coperchio, da un lato piccoli fori per sale o spezie in polvere, dall'altro lato una grande apertura per erbe aromatiche o per prenderle con un cucchiaino.

MINI CHEESMART®

15.8 x 7.4 x 16 cm

S 283

CHF 23.50

**Neue Grösse!
Nouvelle dimension !
Nuova dimensione!**



**Hier klebt kein Käse
mehr am Messer!**

**Grâce aux trous dans
la lame, plus aucun
fromage ne colle.**

**I fori della lama
rilasciano facilmente le
fette di formaggio.**

KLEINER CHEESMART® & KÄSEMESSER

PETIT CHEESMART® & COUTEAU À FROMAGE

PICCOLO CHEESMART® & COLTELLO DA FORMAGGIO

20.5 x 21 x 9.5 cm

Messer / Couteau / Coltello : 2.5 x 5.3 x 26.5cm

S 284

~~CHF 68.50~~ **CHF 45.50**

**MACH DICH FÜR DIE FESTTAGE BEREIT!
SOIS PRÊT POUR LE TEMPS DES FÊTES!
PREPARATI PER LE FESTE DI FINE ANNO!**

**GUETZLIBOX WEIHNACHTEN
BOÎTE À BISCUITS NOËL
BISCOTTIERA NATALE**

1,5 l – Ø 21 x 7,5 cm

S 285

CHF 26.50



**OPTIMUM WEIHNACHTEN HELLBLAU (2)
OPTIMUM NOËL BLEU CIEL (2)
OPTIMUM NATALE AZZURRO (2)**

940 ml

S 286

~~CHF 20.00~~ **CHF 13.50**

**OPTIMUM WEIHNACHTEN GRÜN (2)
OPTIMUM NOËL VERT (2)
OPTIMUM NATALE VERDE (2)**

2,1 l & 1,4 l

S 287

~~CHF 54.00~~ **CHF 23.00**



¹ Ab dem Kauf eines beliebigen Tupperware Produktes.

¹ A l'achat d'un produit Tupperware.

¹ Acquistando un prodotto Tupperware.

² Ab 1 neu gebuchten Party und einem pers. Bestellwert von CHF 55.00, 1 x pro Gast.

² Dès 1 nouveau rendez-vous daté et CHF 55.00 d'achats personnels, 1 x par invité/-e.

² Da 1 nuovo appuntamento fissato e CHF 55.00 di acquisti personali, 1 x per ospite.

Exklusiv für
Gastgeber/-Innen

Exclusif pour
hôtes/-esses

Esclusivo per
Padrone/i di casa

Nur vom
Seulement du
Soltanto dal
31.10.-13.11.2022

CLARISSA AUS GLAS MIT
BAMBUSDECKEL-SET (6)

SET DE CLARISSA EN VERRE
AVEC COUVERCLE EN BAMBOU (6)

SET DI CLARISSA DI VETRO
CON COPERCHIO DI BAMBU (6)

1.1 l: 10.8 x 15.8 x 10.8 cm

1.9 l: 10.8 x 24.45 x 10.8 cm

550 ml: 10.8 x 8.9 x 10.8 cm

S 288

CHF 281.50 **CHF 99.00**



Hält Lebensmittel frisch und
schützt die Wälder!

Préserve la fraîcheur pour
aujourd'hui. Préserve les
forêts de demain!

Mantieni la freschezza per
oggi e preserva le foreste di
domani!

Party-Angebot ab Fr. 300.-
Party-Umsatz

Offre de Party dès Fr. 300.- de
chiffre d'affaires de Party

Offerta di Party da Fr. 300.- di
cifra d'affari di Party

Neu!
Nouveau!
Nuovo!



**BUCHE DEINE LIVE ODER ONLINE TUPPERWARE® PARTY
DATE TA PARTY TUPPERWARE® LIVE OU EN LIGNE
PRENOTA IL TUO PARTY TUPPERWARE® LIVE OPPURE IN LINEA**



Bringe Familie, Freunde, Kollegen
und Nachbarn von nah und fern
online oder live zusammen.

Als Gastgeber/-in kannst du auch
jede Menge Geschenke bekommen,
entweder aus dem aktuellen
Monatsprogramm oder aus dem
Katalogprogramm wählen.

Kontaktiere uns unter
info@tp-distribution.ch oder 026 675
37 83, um mehr darüber zu erfahren
oder einen PartyManager in deiner
Nähe zu finden.



Rassemble famille, amis, collègues
et voisins de près et de loin en ligne
ou live.

En tant qu'hôte/-esse, tu peux
recevoir de nombreux cadeaux
que tu peux choisir soit dans le
programme actuel du mois ou dans
le programme du catalogue.

Contacte-nous sur
info@tp-distribution.ch ou 026 675
37 83, pour en savoir plus ou pour
trouver le PartyManager le plus
proche.



Riunisci in linea o in live la famiglia,
gli amici, i colleghi e i vicini anche
più lontani.

Come Padrona/-e di casa riceverai
tanti regali di ringraziamento, che
potrai scegliere nel programma
attuale del mese oppure nel
programma del catalogo.

Contattaci su
info@tp-distribution.ch oppure 026
675 37 83, per saperne di più o per
trovare il PartyManager più vicino.

DU FEIERST DIE PARTY. WIR FEIERN DICH!
TU FÊTES À LA PARTY. NOUS TE CÉLÉBRONS !
TU FESTEGGI AL PARTY. NOI TI FESTEGGIAMO!

Gastgeber/-innen haben bei uns exklusive Extras:
 Je mehr deine Gäste feiern, desto wertvoller die Geschenke.

Nos hôtes/-esses reçoivent de jolis cadeaux : 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.

1

Party-Geschenk 300+(b)
Cadeau de Party 300+(b)
 Regalo di Party 300+(b)

Grosses Sieb
Grande Passoire
Grande Colino



Party-Geschenk 600+(b)
Cadeau de Party 600+(b)
 Regalo di Party 600+(b)

2

Hydrolife Karaffe
Carafe Hydrolife
Caraffa Hydrolife
 10,2 x 25,7 cm

3

Party-Angebot 750+ & 1 neu vereinbarte Party (b+c)
Offre de Party 750+ & 1 nouveau rendez-vous daté (b+c)
 Offerta di Party 750+ & 1 nuovo appuntamento fissato (b+c)

50%



Dein Wunschprodukt aus dem Katalog
Le produit de ton choix du catalogue
Il prodotto di tua scelta dal catalogo

4

Party-Angebot 900+ & 1 neu vereinbarte Party (b+c)

Offre de Party 900+ & 1 nouveau rendez-vous daté (b+c)

Offerta di Party 900+ & un nuovo appuntamento fissato (b+c)



Micro 3
 750 ml - Ø 27 x 4.5 cm
 1.75 l - Ø 27 x 8.2 cm
 3 l - Ø 27 x 11 cm

S 289

~~CHF 166.90~~ **CHF 79.00**



Einladung / Invitation / Invito

BEI / CHEZ / DA

ADRESSE / INDIRIZZO

TEL

E-MAIL

DATUM / DATE / DATA

UM / À / ALLE

Bis bald dein / A bientôt ton / A presto il tuo
PartyManager

tupperware.ch

Tupperware®

a Einmal pro Haushalt / *Une fois par foyer* / Una volta per famiglia. b Einmal pro Gastgeber/-in / *Une fois par Hôte/-esse* / Una volta per Padrona/-e di casa. c Termin der neu vereinbarten Party innerhalb der nächsten 5 Wochen / *RDVS daté pour la prochaine Party dans les 5 prochaines semaines* / La data per il nuovo appuntamento fissato dovrebbe essere entro 5 settimane. e Gegenüber Einzelpreisen / *Par rapport au prix individuel* / Rispetto al prezzo individuale. g Gegenüber aktuellen, bzw. letztmaligen Katalog- oder Angebotspreisen. / *Par rapport au prix catalogue actuel ou le dernier prix en vigueur en offre.* / Rispetto al prezzo catalogo attuale o l'ultimo prezzo in vigore nell'offerta.

Alle Artikel nicht farbverbindlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt und Dekoration. / *Tous les articles peuvent être sujets à modifications et sont livrés sans décoration, ni contenu.* / Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e senza decorazione.

Alle Preise sind Preisempfehlungen von Tupperware Schweiz. Weitere Informationen zu Massen und Inhalten der Produkte findest du im aktuellen Katalog oder unter tupperware.ch. / *Tous les prix sont des recommandations de Tupperware Suisse. Tu trouveras plus d'information sur les produits et les dimensions dans le catalogue actuel ou sur tupperware.ch.* / Tutti i prezzi sono raccomandati da Tupperware Svizzera. Troverai ulteriori informazioni sulle dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su tupperware.ch.