

# Tupperware®

07 | 2021

Tupperware®-Angebote  
Offres Tupperware®  
Offerte Tupperware®  
28.06. - 1.08.2021

Keep it  
cool!

Entdecke  
unsere Welt auf  
*Découvre notre  
monde sur*  
Scopri il nostro  
mondo su

.....  
[tupperware.ch](https://www.tupperware.ch)

Heute bleibt die Küche kalt. Wenn es richtig heiss wird, haben wir einfach nur Lust auf leichte kühle Erfrischungen: Früchte, Sommersalate, Joghurt-Desserts - und vor allem eins: Eis. Ob Eis am Stiel, Eis in der Waffel, Softeis, Eisdessert – mach deine Küche zum Eiscafé und genieße eiskalt den Sommer!

*Aujourd'hui, la cuisine reste froide. Quand il fait vraiment chaud, nous avons simplement envie de choses légères et rafraîchissantes: des fruits, des salades d'été, des desserts au yogourt et surtout: de la glace. Que l'on parle de bâtonnet glacé, de glace gaufree, softice ou dessert glacé - apprécie tout simplement l'été avec une bonne glace!*

Oggi la cucina resta fredda. Quando fa molto caldo, desideriamo solo cose leggere e rinfrescanti: frutta, insalate estive, dessert allo yogurt e, soprattutto gelato. Che si tratti di ghiaccioli, cialde di gelato, softice o desserts gelato, goditi l'estate semplicemente con un buon gelato!



EINFACH FRISCH: GEEISTE HIMBEER- UND MANGO-LOLLIS UND MELONE FETAKÄSE SALAT...

SIMPLEMENT FRAIS: GLACES FRAMBOISE-MANGUE ET SALADE DE MELON ET FETA...

SEMPLICEMENTE FRESCO: GELATO AL LAMPONE-MANGO E INSALATA DI MELONE CON FETA ...

## Die Sommerfrischen Frais pour l'été Freschezza estiva

Unsere schönsten Schattenplätze für Obst, Eis und Salate.  
Nos plus belles places à l'ombre pour les fruits, la glace ou les salades.  
I nostri più bei posti all'ombra per frutta, gelato o insalate.

**2 Mediterraneo**  
Schüssel  
Bol  
Ciotola  
2.5 L  
S 141  
Fr. 28.00

**3 Mediterraneo**  
Schüssel  
Bol  
Ciotola  
4.3 L  
S 142  
Fr. 47.00

**4 VentSmart**  
800 ml  
A 180  
Fr. 17.00



IM SET  
DANS LE SET  
NEL SET  
**Fr. 10.-**  
GESPART®  
ÉCONOMISÉ®  
DI RISPARMIO®

**1 Mediterraneo-Set (2)**  
Schüsseln / Bols / Ciotole  
2.5 l + 4.3 l  
S 140  
Fr. 65.00

**PARTY  
STAR**  
Fr. 8.00

HIER BLEIBEN DEINE KRÄUTER  
LÄNGER FRISCH

ICI, TES HERBETTES RESTERONT  
PLUS LONGTEMPS FRAÎCHES.

QUI LE TUE ERBETTE RIMARRANNO  
PIÙ A LUNGO FRESCHE.



**5 Apfel / Pomme / Mela**  
Beim Kauf eines beliebigen  
Tupperware® Produktes  
A l'achat d'un produit  
Tupperware®  
Acquistando un prodotto  
Tupperware®  
S 143  
~~Fr. 10.00~~  
Fr. 8.00

**1 Mediterraneo-Set (2)** Schüsseln / Bols / Ciotole 2.5 L + 4.3 L S 140 Fr. 65.00 **2 Mediterraneo** 2.5 L S 141 Fr. 28.00 **3 Mediterraneo** 4.3 L S 142 Fr. 47.00 **4 VentSmart** 800 ml A 180 Fr. 17.00 **5 Apfel / Pomme / Mela** Beim Kauf eines beliebigen Tupperware Produktes - 1 x pro Gast / A l'achat d'un produit Tupperware 1 x par invité / Acquistando un prodotto Tupperware 1 x per ospite. Ø 9.6 cm S 143 Fr. 8.00





8 x in der Waffel, bitte!  
 8 x dans la gaufre s'il vous plaît!  
 8 x nel cono prego!

Eiskreationen nach Wunsch, ganz einfach!  
 Créations glacées faciles et selon les envies!  
 Creazioni gelate, facili e a piacere!

SCHÖN EINFACH:  
 CREMIGES FRUCHTEIS

SORBET AU FRUITS  
 CRÉMEUX ET SIMPLE.

SORBETTO ALLA FRUTTA  
 CREMOSO E SEMPLICE.



2 Sorbet-Einsatz  
 Embout pour sorbets  
 Bocchino per sorbetto  
 S 145  
 Fr. 42.00

WIEDER DA  
 DE RETOUR  
 DI RITORNO



1 MultiChef Sorbet  
 800 ml  
 S 144  
~~Fr. 157.40~~  
 Fr. 105.00

IM SET  
 DANS LE SET  
 NEL SET  
**Fr. 10.-**  
 GESPART\*  
 ÉCONOMISÉ\*  
 DI RISPARMIO\*

3 Cornetti-Set (8)  
 S 146  
~~Fr. 68.00~~  
 Fr. 58.00



CORNETTI-EIS:  
 SMOOTHIE EINFÜLLEN,  
 STÄBCHEN REIN, EIN-  
 FRIEREN. DIE FREEZER  
 MATES SORGEN FÜR  
 STAND.

GLACES CORNET-  
 TI: REMPLIR DE  
 SMOOTHIE, METTRE  
 UN BÂTON, CONGELER.  
 LES FREEZER MATES  
 PERMETTENT DE FAIRE  
 TENIR DEBOUT.

CORNETTI DI GELATO:  
 RIEMPIRELI CON IL  
 FRULLATO, APPLICATE  
 UN BASTONCINO, CON-  
 GELATELI. FREEZER  
 MATES LI MANTERRÀ IN  
 POSIZIONE VERTICALE.



4 Freezer Mates (2)  
 hoch / haut / alto 1.1 L  
 G 35  
 Fr. 25.50

1 MultiChef Sorbet S 144 Fr. 105.00 2 Sorbet-Einsatz / Embout pour sorbet / Bocchino per sorbetto S 145  
 Fr. 42.00 3 Cornetti-Set (8) S 146 Fr. 58.00 4 Freezer Mates (2) hoch / haut / alto 1.1 L G 35 Fr. 25.50



KÖSTLICH UND GESUND!  
DELICIEUX ET SAIN!  
DELIZIOSO E SANO!

# Für grosse und kleine Glace-Fans *Pour petits et grands fans de glaces* Per piccoli e grandi fans di gelato

Ob schnell auf die Hand oder raffiniert dekoriert - hier gibt's die richtigen Formen dafür.

*Vite dans la main ou décorées finement - tu trouves les formes idéales ici.*

Subito in mano o finemente decorato - qui trovi tutte le forme ideali.

DER BEHÄLTER  
DIENT ALS  
GRIFF UND  
KLECKERSCHUTZ

LE RÉCIPIENT SERT  
DE POIGNÉE ET  
EMPECHE QUE ÇA  
NE DÉGOULINE.

IL CONTENITORE  
FUNGE DA IMPUGNA-  
TURA ED EVITA CHE  
GOCCIOLI.



Fr. 26.-

**1 Glacestängel /  
Sucettes à glacer /  
Formelle per gelati  
(6)  
S 147  
~~Fr. 32.00~~  
Fr. 26.00**

**2 Silikon-Hoops-Form  
Moule à hoops silicone  
Stampo per hoops in silicone  
H 49  
Fr. 31.00**



DIE SILIKONFORM  
EIGNET SICH NICHT  
NUR ZUM BACKEN,  
SONDERN AUCH ZUM  
EINFRIEREN

LES MOULES EN  
SILICONE NE SONT  
PAS QUE POUR LA PÂ-  
TISSERIE, MAIS AUSSI  
POUR CONGELER.

GLI STAMPI IN SILI-  
CONE NON SERVONO  
SOLO PER FARE PAS-  
TICCERIA, MA ANCHE  
PER CONGELARE.



**3 Extra SuperSonic Chopper  
D 200  
Fr. 82.00**

**1 Glacestängel / Sucettes à glacer / Formelle per gelati (6) S 147 Fr. 26.00 2 Silikon-Hoops-Form / Moule à hoops silicone / Stampo per hoops in silicone H 49 Fr. 31.00 3 Extra SuperSonic Chopper D 200 Fr. 82.00**



## KÜHLSCHRANK-TÖRTCHEN

**Vorbereitungszeit: 20 Minuten**  
**Kühlzeit: 3 Stunden**

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

### Für die Creme

150 g Frischkäse  
60 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
2 EL Zitronensaft  
1 Päckchen Speisegelatine  
100 ml Apfelsaft  
250 g Schlagrahm

### Für den Boden

1 heller Biskuitboden  
Zum Ausstreichen der Formchen  
Etwas Sonnenblumenöl

### Für die Dekoration

Früchte nach Belieben (Johannisbeeren, Brombeeren, Trauben, unbehandelte Zitronenscheiben)

1. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft verrühren. Speisegelatine mit Apfelsaft verrühren und erhitzen (Achtung: dabei darf die Flüssigkeit nicht kochen). Die flüssige Speisegelatine etwas abkühlen lassen, dann mit dem Frischkäse verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Frischkäsemasse ziehen.

2. Den Biskuit mit einem Magischer Turm-Behälter 6-mal ausstechen und bereitlegen. 6 Magischer Turm-Behälter (mit Einlegebogen) mit etwas Öl ausstreichen und die Creme darauf verteilen. Jeweils einen Biskuitboden auflegen, leicht andrücken und dann jeweils 3 Behälter aufeinander stapeln und verschliessen.

3. Die gestapelten Törtchen ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Die Törtchen aus den Formen lösen und nach Belieben mit Früchten und Minze verzieren.

## TARTELETTES RÉFRIGÉRÉES

**Temps de préparation: 20 minutes**  
**Temps de réfrigération: 3 heures**

INGREDIENTS POUR 6 PIECES

### Pour la crème

150 g de fromage frais  
60 g de sucre  
2 CS de sucre vanillé  
2 CS de jus de citron  
1 sachet de gélatine alimentaire  
100 ml de jus de pommes  
250 g de crème fouettée

### Pour le fond

1 fond de biscuit clair  
Pour graisser les moules  
Un peu d'huile de tournesol

### Pour la décoration

Baies surgelées, feuilles de menthe ou lamelles de citron bio

1. Mélanger le fromage frais, le sucre et le jus de citron. Mélanger la gélatine alimentaire avec le jus de pommes et chauffer (attention, cela ne doit pas cuire). Laisser refroidir un peu et mélanger avec le fromage frais. Battre la crème et mélanger à la masse de fromage frais.

2. Découper 6 rondelles dans le biscuit avec un récipient de la Tour Magique. Graisser légèrement 6 récipients (avec le fond) et y répartir la crème. Poser une rondelle de biscuit dessus et presser légèrement. Mettre 3 récipients l'un sur l'autre et fermer.

3. Placer les tartelettes pour env. 3 heures au réfrigérateur.

4. Démouler les tartelettes et décorer avec les baies et les feuilles de menthe, selon vos envies.

## TORTINE REFRIGERATE

**Tempo di preparazione: 20 minuti**  
**Tempo di refrigerazione: 3 ore**

INGREDIENTI PER 6 TORTINE

### Per la crema

150 g di formaggio fresco  
60 g di zucchero  
2 cucchiaini di zucchero vanigliato  
2 cucchiaini di succo di limone  
1 bustina di gelatina alimentare  
100 ml di succo di mela  
250 g di panna da montare

### Per il fondo

1 fondo di biscotto chiaro  
Per ungere gli stampini  
Un po' di olio di girasole

### Per la decorazione

Frutti di bosco congelati, foglie di menta o fettine di limone bio

1. Mescolate il formaggio fresco, lo zucchero e il succo di limone. Mescolate la gelatina alimentare con il succo di mela e scaldate (attenzione, non deve cuocere). Lasciate raffreddare un po' e mescolate con la crema al formaggio. Montate la panna e unitele alla massa di formaggio cremoso.

2. Ritagliate 6 dischetti dal biscotto usando un contenitore della Torre magica. Metteteli da parte. Ungete leggermente 6 contenitori (con la base) e distribuitevi la massa. Metteteci sopra un dischetto di biscotto e premete leggermente. Posizionate 3 contenitori uno sopra l'altro e chiudete.

3. Mettete le tortine per ca. 3 ore in frigorifero.

4. Sformatele e decoratele con i frutti di bosco e le foglie di menta, a piacere.

# Backen im Kühlschrank Pâtisser au réfrigérateur Pasticceria nel frigorifero

AM BESTEN  
GLEICH ZWEI  
BESTELLEN.

LE MIEUX EST DE  
COMMANDER DI-  
RECTEMENT 2 SETS.

SAREBBE MEGLIO  
ORDINARE DIRETTA-  
MENTE 2 SETS.

**1 Magischer Turm**  
**Tour magique**  
**Torre magica**  
D 210  
**Fr. 20.80**



**4 Freeze'N Fresh**

Ab 1 neu vereinbarte Party und einem persönlichen Bestellwert von Fr. 55.00

Dès 1 nouveau rendez-vous daté et un minimum de Fr. 55.00 de commande personnelle.

Da 1 nuovo appuntamento fissato ed un minimo di Fr. 55.00 di ordine personale.

S 148  
~~Fr. 32.00~~  
**Fr. 22.00**

**PARTY HIGHLIGHT**  
**Fr. 22.00**

**5 Easy-Speedy**  
D 199  
**Fr. 64.00**



Stapelweise cooles Dessert.

Dessert cool en étages.

Dessert fresco a strati.



**2 Silikon-Teigschaber schmal**  
**Spatule silicone fine**  
**Spatola fine in silicone**  
D 78  
**Fr. 15.00**



**3 Silikon-Backpinsel**  
**Pinceau à pâtisserie silicone**  
**Pennello da pasticceria in silicone**  
D 181  
**Fr. 16.60**

MIT INNOVATIVER  
2-GANG-SCHALTUNG:  
1. GANG: STEIFSCHLAGEN  
VON EISWEISS ODER RAHM  
2. GANG: RÜHREN VON  
TEIGEN UND CREMES

AVEC SES DEUX VITESSES:  
1ÈRE VITESSE POUR BATTRE LES  
BLANCS EN NEIGE OU LA CRÈME  
MONTATA O ALBUMI A NEVE  
2ÈME VITESSE POUR MÉLANGER  
LES PÂTES ET CRÈMES

DOTATO DI SISTEMA  
INNOVANTE A DUE MARCE:  
PRIMA MARCIA PER FARE PANNA  
MONTATA O ALBUMI A NEVE  
SECONDA MARCIA PER  
MISCELARE CREME O PASTE

Du feierst die Party. Wir feiern dich!  
*Tu fêtes à la Party: Nous te célébrons!*  
 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 profitent de nombreux avantages: plus tes invités fêtent,  
 plus les cadeaux sont beaux.*

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



**1 Party-Geschenk 300+<sup>a</sup>**  
**Cadeau de Party 300+<sup>a</sup>**  
**Regalo di Party 300+<sup>a</sup>**  
**CoolSmart-Set**  
**Set CoolSmart**  
 (4)



**3 Party-Angebot 750+<sup>a+b</sup>**  
**Offre de Party 750+<sup>a+b</sup>**  
**Offerta di Party 750+<sup>a+b</sup>**  
**Dein Wunschprodukt**  
**Le produit de ton choix**  
**Il prodotto di tua scelta**



**2 Party-Geschenk 600+<sup>a</sup>**  
**Cadeau de Party 600+<sup>a</sup>**  
**Regalo di Party 600+<sup>a</sup>**  
**Freezer Mates-Set (5)**

NEU  
 NOUVEAU  
 NUOVO



**4 Party-Angebot 900+<sup>a+b</sup>**  
**Offre de Party 900+<sup>a+b</sup>**  
**Offerta di Party 900+<sup>a+b</sup>**  
**Dessert-Set (7)**  
 6 Dessert-Formen + Spritzbeutel  
 6 Moules à dessert + Poche à douilles  
 6 Stampini per dolci + Bocchetta decoradolci  
 S 149  
~~Fr. 133.00~~  
**Fr. 55.00**

Exklusive Geschenke nur für dich.  
*Cadeaux exclusifs seulement pour toi*  
 Regali esclusivi solo per te

Ab Fr. 600.- Party-Umsatz, bekommen alle Gastgeber/-innen das  
 Freezer Mates-Set (5) als Geschenk.

*Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party, nos hôtes/esses reçoivent  
 Le Freezer Mates-Set (5) en cadeau.*

Da Fr. 600.- di cifra d'affari di Party, le/i nostre/i Padrone/i di casa  
 riceveranno il Set Freezer Mates (5) come regalo.



**1 Party-Geschenk 300 (a) / Cadeau de Party 300 (a) / Regalo di Party 300 (a)** CoolSmart-Set / Set CoolSmart (4)  
**2 Party-Geschenk 600 (a) / Cadeau de Party 600 (a) / Regalo di Party 600 (a)** Freezer Mates-Set (5) **3 Party-Angebot 750+(a+b) / Offre de Party 750+(a+b) / Offerta di Party 750+(a+b)** Ab 1 neu vereinbarte Party + Fr. 750.- Party-Umsatz, bekommst du 50% Rabatt auf dein Wunschprodukt aus dem Katalog / *Dès 1 nouveau rendez-vous daté + Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party, tu as 50% de rabais sur le produit de ton choix du catalogue* / Da Fr. 750.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, potrai acquistare 1 prodotto di tua scelta del catalogo con 50% di sconto.  
**4 Party-Angebot 900+(a+b) / Offre de Party 900+(a+b) / Offerta di Party 900+(a+b)** Ab 1 neu vereinbarte Party + Fr. 900.- Party-Umsatz, kannst du 1 x das Dessert-Set (7) für nur Fr. 55.00 kaufen / *Dès 1 nouveau rendez-vous daté + Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party, tu peux acheter 1 x le Dessert-Set (7) pour seulement Fr. 55.00* / Da 1 nuovo appuntamento fissato + Fr. 900.- di cifra d'affari al Party, potrai acquistare 1 x il Dessert-Set (7) per soli Fr. 55.00 **S 149 Fr. 55.00**

# Die Gefrierschrank-Basics *Les Basics du congélateur* I Basics del congelatore



Freezer Mates-Set 450 ml (4)

S 150

~~Fr. 35.70~~

Fr. 30.00

## Einladung / Invitation / Invito

BEI / CHEZ / DA \_\_\_\_\_

ADRESSE / INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

DATUM / DATE / DATA \_\_\_\_\_

UM / Á / ALLE \_\_\_\_\_

A bientôt ton PartyManager

**Raffaella Chanson**

Tel : +41 79 308 01 55

[www.myhobbies.ch](http://www.myhobbies.ch)

[tupperware@myhobbies.ch](mailto:tupperware@myhobbies.ch)

Instagram: **@magiraffa**

Page facebook: [facebook.com/RaffaTup](https://facebook.com/RaffaTup)

Conseillère Tupperware Raffaella Chanson

[tupperware.ch](http://tupperware.ch)

**Tupperware®**

a Einmal, pro GastgeberIn / Une fois par hôte/esse / Una volta per Padrona/e di casa. b Termin der neu vereinbarten Tupperparty: innerhalb der nächsten fünf Wochen / Rendez-vous daté pour la prochaine Party Tupperware: dans les cinq prochaines semaines / La data per il nuovo appuntamento fissato dovrà essere entro 5 settimane. e Gegenüber aktuellen bzw. letztmaligen Katalog- oder Angebotspreisen / Comparé au prix actuel du catalogue, ou au prix de la dernière action en vigueur / Rispetto al prezzo catalogo attuale o l'ultimo prezzo in vigore nell'offerta. Alle Artikel sind nicht farbe verbindlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt oder Dekoration. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der Tupperware Schweiz. Nähere Informationen zu Massen und Inhalten der Produkte findest du im aktuellen Katalog oder unter [tupperware.ch](http://tupperware.ch) / Les articles peuvent être sujet à modifications et sont livrés sans décoration, ni contenu. Les prix sont des recommandations de Tupperware Suisse. Tu trouveras plus d'informations sur les dimensions et le contenu dans le catalogue actuel ou sous [tupperware.ch](http://tupperware.ch) / Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e decorazione. Tutti i prezzi sono raccomandati da Tupperware Svizzera. Troverai ulteriori informazioni su dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su [tupperware.ch](http://tupperware.ch)