

# Tupperware®

01.01.2024 - 04.02.2024



**NIEUWE**  
UITSTRALING  
**NOUVEAU**  
LOOK



tupperware.be

# Sterartikelen *Articles étoiles*

## Herfst verrine

**Vorbereitung:** 10 min

**Marineren:** ± 15 min

### Ingrediënten voor 4 porties:

- 1 appel (Golden)
  - 1 peer (Conference)
  - ½ onbehandelde citroen (schil en sap)
  - ½ tl kaneelpoeder (of peperkoekkruiden)
  - 50 g zeer koude vloeibare room
  - 50 g zeer koude mascarpone
  - 10 g poedersuiker
  - 100 g kaneelkoekjes (type Bastogne of speculoos)
1. Schil de appel en de peer (**Verticale dunschiller**), haal het klokhuis eruit en snijd ze in kleine blokjes (**Super dicer**).
  2. Rasp en pers de halve citroen uit (**Citroenpers met Rasp Ergologics**).
  3. Meng (**Ultimate silicone bag small**) de citroen, de Kaneel en de blokjes fruit (**Silicone spatel smal**). Laat ongeveer 15 min marineren in de koelkast.
  4. Klop (**DuoChef**) de mascarpone met de vloeibare room, voeg dan de poedersuiker toe en klop opnieuw.
  5. Verdeel in laagjes de blokjes fruit en de geklopte room/mascarpone in je glaasje en bestrooi met grof gehakte kaneelkoekjes. (**SuperSonic® Chopper small**).

## Verrine d'automne

**Préparation :** 10 min

**Marinade :** ± 15 min

### Ingredients pour 4 personnes :

- 1 pomme (Golden)
  - 1 poire (Conférence)
  - ½ citron non traité (zeste et jus)
  - ½ c. à c. de cannelle en poudre (ou épices pour pain d'épice)
  - 50 g de crème liquide très froide
  - 50 g de mascarpone très froid
  - 10 g de sucre glace
  - 100 g de biscuits à la cannelle (type Bastogne ou speculoos)
1. Épluchez la pomme et la poire (**Éplucheur vertical**), évidez-les puis coupez-les en petits cubes (**Super dicer**).
  2. Pressez et zestez le demi-citron (**Presse-citron avec Zesteur Ergologics**).
  3. Mélangez (**Ultimate silicone bag small**) le citron, la cannelle et les cubes de fruits (**Spatule en silicone Étroite**). Laissez mariner environ 15 mn dans le réfrigérateur.
  4. Fouettez en chantilly (**DuoChef**) le mascarpone avec la crème liquide, puis ajoutez le sucre glace et finissez de fouetter.
  5. Répartissez dans des verrines, les cubes de fruits, la chantilly mascarpone et saupoudrez de biscuits grossièrement mixés (**SuperSonic® Chopper small**).



**Ultimate silicone bag small & Verticale dunschiller & Éplucheur vertical**

T.w.v. / D'une valeur de €39,80



**OF/OU**

Kies voor €40 uit onze catalogus\*

Choisissez pour €40 dans le catalogue\*



**SuperSonic® Chopper small**

T.w.v. / D'une valeur de €54,90



**OF/OU**

Kies voor €50 uit onze catalogus\*

Choisissez pour €50 dans le catalogue\*

45

### Super dicer

T.w.v. / D'une valeur de €99,90



**OF/OU**

Kies voor €75 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour €75 dans le catalogue\*



60

### UltraPro Ovaal 5 l

### UltraPro Ovale 5 l

T.w.v. / D'une valeur de €159,90



**OF/OU**

Kies voor €125 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour €125 dans le catalogue\*



\*Deze kunnen niet in contant geld worden omgezet. Geldig voor de producten in de huidige catalogus en onmiddellijk te gebruiken tijdens een Tupperware Party. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven.

\*Non échangeable en espèces. À valoir sur les articles du catalogue en cours et à utiliser directement lors d'une Tupperware Party. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée.

# Speciale aanbieding\*

## Offre spéciale\*



**-45%**

~~€159,90~~

**€84,90**

UltraPro Ovaal 5 I  
UltraPro Ovale 5 I  
4803



\*Behaal 30 sterren tijdens een Tupperware Party en geniet van deze exclusieve aanbieding.

\*Atteignez 30 étoiles lors d'une Party Tupperware et profitez de cette offre exclusive.

## Linzen met 3 worstjes

**Vorbereiding:** 10 min

**Kooktijd:** 30 min

**Ingrediënten voor 4 porties:**

- 2 wortels (± 300 g)
- 500 g groene linzen uit Puy
- 1 tl kruiden naar keuze (koriander, komijn, jeneverbessen...)
- 1 kruidnagel
- 1 takje tijm
- 50 ml droge witte wijn
- 1 grote ui (± 150 g)
- 1 Morteau-worst (± 400 g)
- 4 gerookte worsten (Montbéliard)
- 4 Toulouse-worsten
- 1.1 l water
- 1 laurierblad

1. Schil de wortels (**Verticale dunschiller**) en snij hen in plakjes (**Super Dicer**).
2. Hak de kruiden naar keuze, de tijm en de kruidnagel fijn (**SuperSonic® Chopper small**). Meng hen met de witte wijn (**Ultimate silicone bag small**), voeg de plakjes wortels toe, meng (**Silicone spatel small**) en laat ongeveer 30 min marineren.
3. Doe de worstjes in de **UltraPro Ovaal 5 I**, bedek ze met de afgespoelde en uitgelekte linzen (**Dubbel vergiet**), de wortels, de marinade, het water en het laurierblad, dek af en kook ongeveer 30 minuten op 600 watt.
4. Meng, haal de worsten naar boven en laat ongeveer 20 minuten koken in de voorverwarmde oven, Th 6/7 of 200 °C. Kruid naar smaak en geniet ervan.

## Lentilles aux 3 saucisses

**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 30 min

**Ingédients pour 6 personnes :**

- 2 carottes (± 300 g)
- 500 g de lentilles vertes du Puy
- 1 c. à .c d'épices au choix (coriandre, cumin, baies de genièvre...)
- 1 clou de girofle
- 1 brin de thym
- 50 ml de vin blanc sec
- 1 gros oignon (± 150 g)
- 1 saucisse de Morteau (± 400 g)
- 4 saucisses fumées (Montbéliard)
- 4 saucisses de Toulouse
- 1.1 l d'eau
- 1 feuille de laurier

1. Épluchez les carottes (**Éplucheur vertical**) et coupez-les en rondelles (**Super Dicer**).
2. Mixez les épices avec le thym émiétté et le clou de girofle (**SuperSonic® Chopper small**). Mélangez-les avec le vin blanc (**Ultimate silicone bag small**), ajoutez les rondelles de carottes, mélangez (**Spatule en silicone Étroite**) et laissez mariner environ 30 min.
3. Mettez dans l'**UltraPro Ovale 5 I** les saucisses puis recouvrez avec les lentilles rincées et égouttées (**Passoire double**), les carottes, la marinade, l'eau, la feuille de laurier, couvrez et faites cuire environ 30 min à 600 watts.
4. Mélangez en faisant remonter les saucisses à la surface et poursuivez la cuisson environ 20 min dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200 °C. Rectifiez l'assaisonnement et dégustez bien chaud.



# Promoties Promotions

**-10%**

€ 49,90

**€42,50**

Grate n store  
D983



#### **OM TE BEWAREN:**

EEN BASIS VAN 430 ML MET DEKSEL

#### **POUR CONSERVER :**

UN RÉCIPIENT DE 430 ML AVEC COUVERCLE



#### **ÉÉN LEMMET TWEE RESULTATEN**

**FIJNE RASP:** WIJZERZIN

**GROVE RASP:** TEGENWIJZERZIN

#### **UNE LAME, DEUX RÉSULTATS**

**RÂPE FINE :** SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

**RÂPE ÉPAISSE :** SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE



# SUPER VERS! SUPER FRAIS !

**-30%**



~~€ 49,80~~

**€32,50**

Set Stapelschalen Cool  
Set Empilables Cool  
1,5 l, 640 ml, 260 ml  
E3502



LANGER BEWAREN: HET  
ROOSTER VOORKOMT DAT  
HET VOEDSEL IN CONTACT  
KOMT MET VOCHT.

LA GRILLE PRÉSENTE  
DANS LA BASE PERMET AUX  
ALIMENTS DE RESTER BIEN  
AU SEC ET DE SE CONSERVER  
DONC BEAUCOUP PLUS  
LONGTEMPS





**-20%**

~~€29,90~~

**€22,90**

Stapelschaal Cool  
Boite empilable Cool  
1,5l  
E3498

**-20%**

~~€19,90~~

**€14,90**

Set Stapelschalen Cool  
Set Empilables Cool  
640 ml & 260 ml  
E3499



**-20%**

~~€29,90~~

**€22,90**

Set Stapelschalen Cool  
Set Empilables Cool  
790 ml  
E3500



# SINDS 1946... DEPUIS 1946...

ÉÉN VOOR JOU EN  
ÉÉN VOOR MIJ ;-).

UN POUR TOI ET UN  
POUR MOI ;-).

**-30%**



€28,90

**€19,90**

Set 2 Zonnekommen 400 ml  
met dessertlepels

Set de 2 Bols Soleil 400 ml  
avec cuillères à dessert  
E3503



-€10



€69,90

€59,90

MicroCook rond 2,25 l  
I067

## Van de diepvries naar de koelkast en de microgolfoven:

Onze MicroCooks zijn gemaakt van ultrabestendig materiaal dat temperaturen van -25 °C tot +200 °C weerstaat.

## Du congélateur au réfrigérateur en passant par le micro-ondes :

Nos MicroCook sont fabriqués à partir d'un matériau ultra résistant, capable de supporter des températures de -25 °C à +200 °C.

## Ierse tartiflette

**Vorbereitung:** 15 min

**Kooktijd:** 15 min

### Ingrediënten voor 4 porties:

- 1 kg aardappelen om te gratineren
- 55 g zachte boter
- Zout en peper
- 250 g gerookte zalm
- 1 laurierblad
- 200 g lichte vloeibare room
- 50 g emmental of gruyère

1. Snijd de geschilde en (**Verticale dunschiller**) gewassen aardappelen in plakjes (**Mando junior** of **MandoChef - 1**).
2. Boter een schaal met de helft van de boter (**MicroCook rond 2,25 l** en **Silicone borstel**), en maak afwisselend, lagen met de plakjes aardappelen, reepjes zalm, een beetje laurier en geraspte kaas (**Grate n store**), totdat alle ingrediënten op zijn. Beëindig met een laagje aardappelen en de andere helft van de boter in blokjes gesneden.
3. Dek af en laat ongeveer 10 minuten koken op 600 watt. Laat 3 min rusten.
4. Giet de room over de gratin en kook ongeveer 6 min op 600 watt. Laat vervolgens 5 minuten rusten. Serveer met een gekruide salade.

## Tartiflette irlandaise

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 15 min

### Ingrediënten pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 55 g de beurre mou
- Sel et poivre
- 250 g de saumon fumé
- 1 feuille de laurier
- 200 g de crème liquide légère
- 50 g d'emmental (ou gruyère)

1. Émincez en rondelles les pommes de terre épluchées (**Éplucheur vertical**) et lavées (**Mando junior** ou **MandoChef - 1**).
2. Dans un plat beurré avec la moitié du beurre (**MicroCook rond 2,25 l** et **Pinceau silicone**), alternez des couches de pommes de terres salées et poivrées, du saumon coupé en lanières, un peu de laurier, du fromage râpé (**Grate n store**), jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de pommes de terre et le reste du beurre coupé en dés.
3. Couvrez et faites cuire environ 10 min à 600 watts. Laissez reposer 3 min.
4. Versez la crème sur le gratin et finissez la cuisson, environ 6 min à 600 watts, puis laissez reposer 5 min. Servez avec une salade verte bien assaisonnée.

**De 2 spatels  
voor €5\***

\*bij aankoop van de set

**Les 2 spatules  
pour €5\***

\*à l'achat du set

~~€102,30~~

**€69,90**

Set SuperSonic® Chopper  
medium en Silicone spatels  
Set SuperSonic® Chopper  
medium et Spatules en silicone  
E3504



**-€10**

~~€29,90~~

**€19,90**

Prik-M-Snel  
Pique-Vite  
E3501



1,21

# SLUIT AAN BIJ ONS TEAM! REJOIGNEZ-NOUS!



Plus d'infos sur:  
[tupperware.be/fr/job/](http://tupperware.be/fr/job/)



Meer info op:  
[tupperware.be/nl/job/](http://tupperware.be/nl/job/)



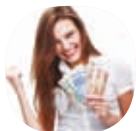
Werk waar en  
wanneer je wilt.

*Travaillez  
d'où et quand  
vous voulez.*



Krijg gratis opleidingen  
en begeleiding.

*Bénéficiez de formations  
et d'accompagnement  
gratuits.*



Krijg commissie  
vanaf het begin.

*Touchez des  
commissions dès  
le début.*



Ontmoet nieuwe  
mensen.

*Faites des  
rencontres.*



Een job hebben  
die je blij maakt!

*Ayez un job  
qui vous donne  
le sourire!*

De producten zijn van uitstekende kwaliteit. De Tupperware® wereld is ongelooflijk leuk. Wil je een extra inkomen en werken waar en wanneer je maar wilt? Wij hebben een job voor jou! Ontdek de carrièremogelijkheden die bij Tupperware® op je wachten.

*Les produits sont excellents. La communauté Tupperware® est incroyable. Êtes-vous à la recherche d'un revenu complémentaire et de travailler où et quand vous voulez? Nous avons un job pour vous! Laissez-nous vous présenter toutes les opportunités de carrière Tupperware® qui vous attendent.*

**Tupperware®**

[www.tupperware.be](http://www.tupperware.be)



**BEGIN JOUW ACTIVITEIT MET  
ALLE TROEVEN IN HANDEN EN  
EXCLUSIEVE VOORDELEN!**

**COMMENCEZ VOTRE ACTIVITÉ  
AVEC TOUTES LES CARTES  
EN MAIN ET DES AVANTAGES  
EXCLUSIFS!**

# VIP aanbiedingen Offres VIP\*

€4,90

€19,90



Vanaf €49 aankoop

Dès €49 d'achats

Appeldoosje

Boite pomme

(4804) €9,90 € 4,90



Vanaf €69 aankoop

Dès €69 d'achats

Premiaglass grill 3,2 l

(4805) €35,90 € 19,90



\*Beperkt tot één van ieder exemplaar voor elke klant aanwezig op een Tupperware Party.

\*Limitées à un exemplaire de chaque pour tous les clients présents à une Tupperware Party.

## Uitnodiging Invitation

Beste / Cher(ère): \_\_\_\_\_

Ik nodig je uit voor een Tupperware Party / Je vous invite pour une Tupperware Party  
op (dag en datum) / le (jour et date): \_\_\_\_\_ om / à: \_\_\_\_\_

Adres / Adresse: \_\_\_\_\_

Postcode / Code postal: \_\_\_\_\_ Stad / Ville: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Vanwege / De la part de: \_\_\_\_\_

Graag een seintje voor / Réponse souhaitée avant le: \_\_\_\_\_

Jouw Consulent / Votre Conseiller

D0981



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

Zolang de voorraad strekt - De op dit document vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen - De afgebeelde kleuren kunnen licht afwijken van de werkelijke kleuren.  
Dans la limite des stocks disponibles - Les prix repris dans ce document sont des prix recommandés - Les couleurs des photos des produits peuvent légèrement varier de la réalité.

Tupperware Belgium • www.tupperware.be







Ultimate  
silicone bag small



Éplucheur  
vertical



★ Vos cadeaux 15 étoiles du 01.01.2024 au 04.02.2024 !

## 2 Planches à découper ★

 du 01.01.2024 au 07.01.2024 seulement !



**OF/OU**

Kies voor €40 uit onze catalogus\*

Choisissez pour €40 dans le catalogue\*

[www.tupperware-larsimont.be](http://www.tupperware-larsimont.be)