

Tupperware®

02.10.2023 - 05.11.2023

Lekker huis-
gemaakt!

*Vive le fait
maison!*

  
tupperware.be

Sterartikelen Articles étoiles

Cheesecake met abrikozen/passievruchtencoulis

Ingrediënten voor 6 porties:

- 500 g verse kaas
- 1 zanddeeg
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eieren (groot) geel en wit gescheiden
- 40 g maïzena
- 1 limoen (zest en sap)

Vorbereiding: 15 min

Kooktijd: 40 min

Coulis van abrikoos en passievrucht

- 1 blik abrikozen
- 50 ml bloedsuiker
- 2 passievruchten

1. Verwarm de oven voor op Th 6 of 180 °C, zonder rooster.
2. Bekleed de bakvorm (**Multiflex princess**) met het zanddeeg en plaats het op een koud ovenrooster.
3. Meng (**Silicone Spatel**) in een kom (**Ultimate mixing bowl 3,5 l**) de suiker, vanillesuiker en eidooiers, daarna de verse kaas en maïzena.
4. Klop de eiwitten stijf (**DuoChef**) en voeg voorzichtig toe aan het vorige mengsel.
5. Zest de citroen en pers hem uit (**Citroenpers met Rasp Ergologics**) en voeg toe aan het mengsel.
6. Bedek het deeg met het mengsel en bak het 40 minuten in een voorverwarmde oven.
7. **Abrikozen/passievruchtencoulis:** Mix de uitgelekte abrikozen, poedersuiker en de pulp van de passievruchten (**SuperSonic chopper large**).
8. Laat de taart afkoelen voordat je deze ontvormt en serveer met de coulisse.

Versier je taart met slagroom met behulp van de **Spuitzak**.



Spuitzak Poche à douilles

T.w.v. / D'une valeur de € 32,90



Set Gourmet server 1,3 l & 2 l

T.w.v. / D'une valeur de € 64,80



+



Cheesecake et son coulis d'abricot passion

Ingédients pour 6 personnes:

- 500 g de faisselle
- 1 pâte sablée
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 gros oeufs jaunes et blancs séparés
- 40 g de maïzena
- 1 citron vert (zeste et jus)

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Coulis abricot/passion

- 1 boîte d'abricots en conserve
- 50 ml sucre glace
- 2 fruits de la passion

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180 °C, sans la grille.
2. Garnissez le moule (**Multiflex princess**) de la pâte sablée et posez-le sur la grille froide du four.
3. Dans un bol (**Ultimate mixing bowl 3,5 l**), mélangez (**Spatule en silicone**) le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'oeufs puis la faisselle et la Maïzena.
4. Montez les blancs d'oeufs en neige ferme (**DuoChef**) et incorporez-les délicatement au mélange précédent.
5. Zestez et pressez le citron (**Presse-citron avec Zesteur Ergologics**) et ajoutez-les à la préparation.
6. Garnissez la pâte de cette préparation et faites cuire 40 mn, dans le four préchauffé.
7. Le **coulis d'abricot passion** : Mixez les abricots égouttés, le sucre glace et la pulpe des fruits de la passion (**SuperSonic chopper large**).
8. Laissez refroidir la tarte avant de la démouler et servez avec le coulis abricot/passion.

Décorez votre cheesecake avec de la chantilly (**Poche à douilles**).

OF/OU

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

45

**Set Multiflex princess,
Recto-verso rond
& Handvat
& Poignée**

T.w.v. / D'une valeur de € 99,80

OF/OU

Kies voor € 75 uit onze catalogus*

Choisissez pour € 75 dans le catalogue*



60

Micropro® grill

T.w.v. / D'une valeur de € 249,00

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.

-30%

~~€ 45,70~~

€ 29,80

Set One touch fresh®
vierkant / Carré
370 mL, 810 mL & 1.25 L
E3427



Exclusieve afsluiting-
systeem
Système de fermeture
exclusif



• Lucht en waterdicht deksel om
voedsel langer droog te bewaren

• Couvercle hermétique pour
garder les aliments au sec plus
longtemps



• Modulaire en stapelbaar ze pas-
sen in elkaar voor een optimale
organisatie

• Modulables, empilables et em-
boîtables pour une optimisation
de l'espace dans les placards



• Polyvalent Kan worden
gebruikt voor het droog
bewaren en ook voor het
koel bewaren in de koelkast

• Multi-fonctions : Pour un
rangement optimal dans les
armoires ou dans le frigo



• De deksels kunnen samen
behouden worden dankzij het
kliksysteem

• Les couvercles se "clipsent"
pour se ranger encore plus
facilement

Dankzij de One touch fresh® van Tupperware® kan jij je ontbijtgranen, gedroogde vruchten, ... beter bewaren.

Grâce aux One touch fresh® de Tupperware® vous pouvez conserver vos céréales, fruits secs, ... plus frais et bien organisés.



~~€ 73,60~~

€48,⁷⁰

Set One touch fresh®
1.3 l, 2.8 l, 540 ml & 1.1 l
E3428

-30%



Set One touch fresh®
vierkant / Carré (x3)



Set One touch fresh® (x4)

→
Twee sets One touch fresh® die perfect bij elkaar passen om grote of kleine porties te bewaren.

Deux sets One touch fresh® qui se complètent parfaitement pour de petites ou grandes portions.

€ 199,⁰⁰ | Air fryer
E3424



Air fryer 3 l

De hetelucht friteuse

La friteuse à air pulsé



Frietjes & Beignets
Frites & Beignets



Vlees & Vis
Viandes & Poissons



Groenten
Légumes

Kaascrackers

Voobereiding: 5 min

Kooktijd: 15 min

Ingrediënten voor 4 porties:

- 100 g zachte boter
- 200 g bloem
- 1 flinke snuf zout
- 2 middelgrote eieren
- 50 g Parmezaanse kaas (of mimolette)

1. Mix (**SuperSonic chopper large**) de boter, bloem en zout.
2. Giet het mengsel in een kom (**Super kom 2,7 l**), voeg de eieren toe en meng het deeg (**Silicone spatel**). Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe (**Grate n store**) en meng (het deeg moet van de randen af trekken).
3. Vul de **Kroktoren** voorzien van het 6-ronde inzetstuk en druk zodat je 6 rijen krijgt. Snij in de gewenste grootte (**Silicone spatel**).
4. Bak ongeveer 15 min in een voorverwarmde oven op Th 6/7 of 200 °C op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) of in de **Air fryer**.

Crackers au fromage

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 100 g de beurre mou
- 200 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 2 oeufs moyens
- 50 g de parmesan (ou mimolette)

1. Mixez (**SuperSonic chopper large**) Le beurre, la farine et le sel.
2. Mettez ce mélange dans un bol (**Super bol 2,7 l**), ajoutez les œufs et travaillez la pâte (**Spatule en silicone**). Ajoutez le parmesan râpé (**Grate n store**) et mélangez (la pâte doit se détacher des bords).
3. Remplissez la **Tour à croq** muni de l'insert 6 ronds et appuyez pour obtenir 6 rangées. Coupez-les à la taille souhaitée (Spatule en silicone).
4. Faites les cuire environ 15 min, dans le four préchauffé (ou l'**Air Fryer**), Th 6/7 ou 200 °C sur une feuille de cuisson (**Feuille de cuisson Multiflex**).

€ 14,⁹⁰

Super kom 2,7 l

Super bol 2,7 l

E3425



Grote inhoud voor alle gebakken

De grande taille pour toutes vos pâtisseries



Super praktisch dankzij het ergonomische handvat

Très pratique grâce à sa poignée ergonomique



Om te bereiden en om te bewaren

Pour préparer et conserver



Om te serveren en om te genieten!

Pour servir et profiter !

€31,⁹⁰

UltraPro cocotte 500 ml

E3423

-20%

€ 63,80

€ 49,⁹⁰

2 UltraPro cocottes 500 ml

E3426



Kip cocotte

Voorbereiding: 20 min

Kooktijd: 25 min

Ingrediënten voor 1 portie:

- 80 g uien
- 120 g jonge wortelen
- 50 g verse of bevroren erwten
- 1/2 kippenbouillonblokje
- 50 ml water
- 200 g kipfilet
- 1 tl (5 ml) bloem
- zout en peper
- 1 el (15 ml) vloeibare room
- 5 tl (25 ml) mosterd op traditionele wijze
- 2 takjes dragon
- 1 vierkant bladerdeeg
- Glazuur: 1 eigeel gemengd met 1 el (15 ml) water

1. Pel de uien en snipper ze (**SuperSonic chopper small**). Schil de gewassen wortelen (**Universele dunschiller**) en snij ze in plakjes (**Keukenmes**).
2. Doe ze in een kleine terrine (**UltraPro cocotte 500 ml**) met de erwten en de verkruidelde bouillon gemengd met water. Sluit af en laat 5 min koken op 600 watt.
3. Verwarm de oven voor op Th 6/7 of 200 °C.
4. Snij de kipfilets in stukken. Meng de bloem, zout en peper in een kom (**Super kom 2,7 l**). Voeg de stukken kip toe, sluit af en schud om ze goed met de bloem te bedekken. Leg ze bovenop de groenten in de terrine, voeg de vloeibare room met de mosterd en dragon toe en dek af met het vierkant van bladerdeeg, waarbij je de randen goed in de terrine plooit.
5. Verdeel wat glazuur over het deeg (**Silicone borstel**), maak met de punt van een mes een opening in het midden en bak, onafgedekt, 20 min in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin is.

Cocotte de poulet

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrediënten pour 1 personne :

- 80 g d'oignons doux
- 120 g de jeunes carottes
- 50 g de petits pois frais ou surgelés
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 50 ml d'eau
- 200 g de blancs de poulet
- 1 c. à c. (5 ml) de farine
- Sel et poivre
- 1 c. à s. (15 ml) de crème liquide
- 5 c. à c. (25 ml) de moutarde à l'ancienne
- 2 branches d'estragon
- 1 carré de pâte feuilletée
- Dorure : 1 jaune d'œuf mélangé à 1 c. à s. (15 ml) d'eau

1. Épluchez les oignons et émincez-les (**SuperSonic chopper small**). Épluchez les carottes lavées (**Éplucheur universel**) et coupez-les en rondelles (**Couteau tout usage**).
2. Mettez-les dans une petite terrine (**UltraPro cocotte 500 ml**) avec les petits pois et le bouillon émietté mélangé à l'eau. Couvrez et faites cuire 5 min à 600 watts.
3. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200 °C.
4. Coupez les blancs de poulet en morceaux. Dans un bol (**Super bol 2,7 l**), mélangez la farine, le sel et le poivre. Ajoutez les morceaux de poulet, fermez et secouez pour bien les enrober de farine. Déposez-les sur les légumes dans la terrine, ajoutez la crème liquide mélangée à la moutarde et l'estragon, et couvrez avec un carré de pâte feuilletée en rentrant bien les bords dans la terrine.
5. Étalez de la dorure sur la pâte (**Pinceau silicone**), faites un trou au milieu à l'aide de la pointe d'un couteau et faites cuire, sans couvercle, 20 min dans le four préchauffé pour que la pâte dore bien.

Ultraveelzijdig! *Ultra polyvalent!*

~~€ 129,90~~

€ 99,00

Ultra Pro 3,5 l
+ deksel 800 ml
+ couvercle 800 ml
1034



Lekkere ovenschotel

*De délicieuses
terrines*



Hapjes op de deksel

*Des bouchées dorées
sur le couvercle*



Huisgemaakt brood

Du pain "maison"



Lekkere stoompotjes

*De délicieux plats
mijotés*



Recept:
Ultra Pro Brood



Recette:
Pain Ultra Pro





thinkpink

Onze schitterende set krijgt een nieuwe mening in het roze.

Notre magnifique set prend un nouveau sens en rose.

Wat buitengewoon is, is dat voor elke aangekochte roze set, wij **€2** aan "Think Pink" doneren om hen te helpen in hun strijd tegen borstkanker.

Ce qui est exceptionnel c'est que pour chaque Set rose acheté, nous donnerons €2 à l'association "Think Pink" pour les aider à lutter contre le cancer du sein.



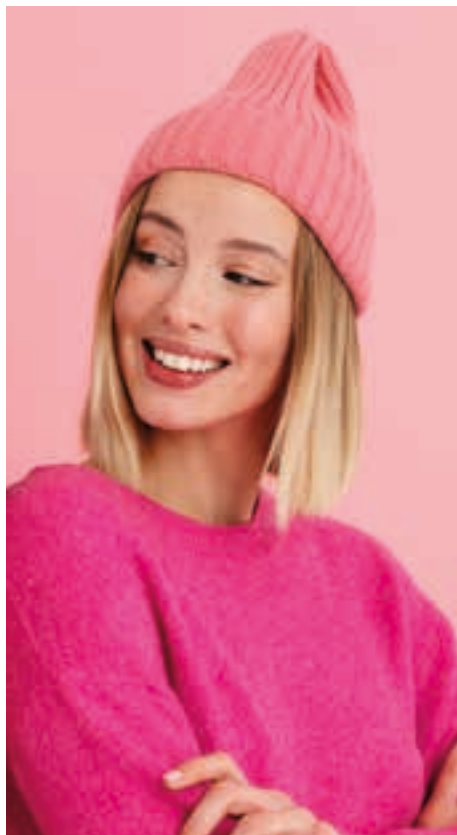
LIMITED EDITION !

A. Ultimate silicone bag small

B. Ecofls Plus 500 ml /

Bouteille Eco Plus 500 ml

€ 24,⁹⁰
E3447



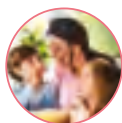
KOM BIJ ONS TEAM! REJOIGNEZ-NOUS!



Plus d'infos sur:
tupperware.be/fr/job/



Meer info op:
tupperware.be/nl/job/



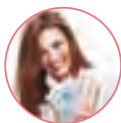
Werk waar en
wanneer je wilt.

*Travaillez
d'où et quand
vous voulez.*



krijg gratis opleidingen en
begeleiding.

*Bénéficiez de formations
et d'accompagnement
gratuits.*



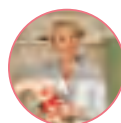
Krijg commissie
vanaf het begin.

*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



**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*

€3,90



Vanaf €49 aankoop
Dès €49 d'achats

Snackdoos / Boite à snack
medium Good vibes

(4797) €9,90 €3,90

€19,90



Vanaf €69 aankoop
Dès €69 d'achats

Set van 2 Bloesem vooraaddozen
Set de 2 Boîtes Floraisons

(4798) €54,80 €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

Concession
Tupperware®
Larsimont



D0979



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

