

Tupperware®

Пусть выпечка войдёт в привычку!



43-45 недели

21 октября – 10 ноября 2015

Специальные предложения
для Гостей и Хозяек

ПОДАРОК Гостю

*Всегда с собой: в машине,
на работе и в поездках!*



ПГ08

Набор приборов «Пикник»

При условии покупки изделий
на сумму 1 000 руб. и более*



ПОДАРОК Хозяйке



ПХ019

Охлаждающий лоток «Мини» (80 мл), 2 шт.

*Удобно хранить ягоды для
украшения тортов и яичные
желтки, оставшиеся от
приготовления Бёзе!*

При заказе на сумму от 8 000 руб.
на Презентации
+ 1 назначенная Презентация

* Гость может получить подарок единоразово в рамках
Презентации, даже если сумма заказа превышает 1 000 руб.

Экономьте время и деньги:
замораживайте сезонные
продукты!



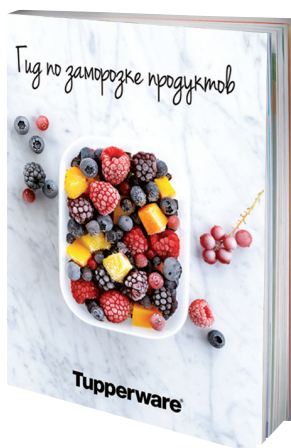
PX096

**Охлаждающий лоток новый
(1,1 л), 2 шт.**

439 руб.

~~889 руб.~~

При заказе на сумму от 8 000 руб.
на Презентации + 1 назначенная
Презентация



PM1848

**Буклет «Гид по заморозке
продуктов»**

100 руб.



ТВОРОЖНЫЕ БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ



Ингредиенты

- 250 г мягкого творога
- 2 яйца
- 75 г сахара + 30 г на посыпку
- щепотка соли
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 пакетик разрыхлителя
- 100 г замоченного изюма
- 250 г муки
- 50 мл молока

Способ приготовления:

1. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** творог, яйца, сахар, ванильный сахар и соль до однородной консистенции с помощью **силиконового скребка** и добавьте изюм.
2. Смешайте в **сите** муку и разрыхлитель, просейте в замесочное блюдо (3 л) и замесите тесто.
3. Сформируйте **ложкой** шарики из теста и выложите на **силиконовый противень**, выпекайте в разогретой до 190°C духовке в течение 15 минут.
4. Достаньте булочки, смажьте их молоком с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»**, посыпьте сахаром и готовьте в духовке ещё 3-5 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для Гостей

Смешать ингредиенты, разделить тесто на пирожки, перевернуть
блины и оладьи, намазать пироги и торты кремом — легко!

РУ173*

Силиконовый скребок

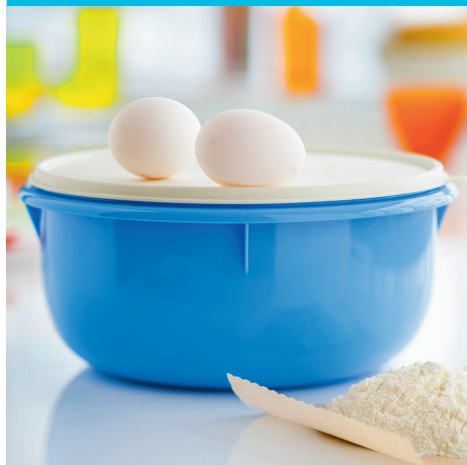
519 руб.

~~1 049 руб.~~



При условии заказа изделий
из Каталога на сумму 1 599 руб.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАТАЛОГА для приготовления теста для пирожков и булочек



Б02

Замесочное блюдо (3 л)

999 руб.



Г33

Мерный кувшинчик (1 л)

649 руб.

Купи



+



= 1 648 руб. →



- 50%

* Уровни РУ не суммируются.

КОФЕЙНЫЙ КЕКС С ИМБИРЁМ



Ингредиенты

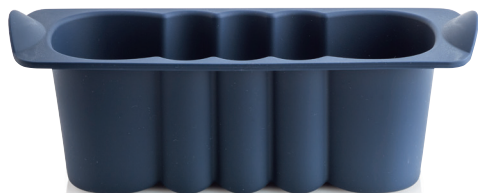
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 4 ст. л. растительного масла
- 120 г мёда
- 30 г свежего имбиря
- 100 мл крепкого кофе
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 250 г муки
- 0,5 стакана изюма, грецкого ореха

Способ приготовления:

1. Просейте с помощью **сита** в **ёмкость для смешивания (2 л)** муку, разрыхлитель, добавьте сахар.
2. Натрите имбирь при помощи **насадки-тёрки из набора «Поварёнок»**.
3. Добавьте кофе, яйца, мёд, имбирь в ёмкость для смешивания (2 л), перемешайте.
4. Нарубите грецкий орех в **измельчителе «Турбо-микс» (600 мл)**
5. Смешайте в ёмкости для смешивания (2 л) все ингредиенты и выложите получившуюся массу в **силиконовую форму «Королевская» малая (500 мл)**.
6. Выпекайте в разогретой до 180-190°C духовке в течение 35-40 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для Гостей

Ароматные кексы без труда — это так просто с *Tipperware*!



РУ174*

Силиконовая форма
«Королевская» малая (500 мл)

749 руб.

~~1 500 руб.~~



При условии заказа изделий
из Каталога на сумму 1 999 руб.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАТАЛОГА для приготовления кексов



Г22
Сито

1 109 руб.



Г17
Набор «Поварёнок»

999 руб.

Купи



+



= 2 108 руб. →



- 50%

* Уровни РУ не суммируются.

СЛИВОВЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты

- 100 г муки
- 100 г сахарной пудры
- 100 г сливочного масла
- 100 г слив
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 1 ч.л. разрыхлителя

Способ приготовления:

1. Растопите в **кувшине «МикроКук» (1 л)** сливочное масло, добавьте сахарную пудру и смешайте до получения однородной массы с помощью **венчика**.
2. Вбейте яйца и ещё раз перемешайте.
3. Смешайте муку с разрыхлителем и просейте в кувшин «МикроКук» (1 л) с помощью **сита**, влейте молоко и взбейте массу венчиком.
4. Добавьте в тесто сливы, предварительно удалив косточки, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 8 минут при мощности 800 Вт.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ КАТАЛОГА
для приготовления выпечки из жидкого теста

Г20

Венчик

799 руб.



стр. 22 Каталога «Осень–зима 2015/2016»



РП793*



ПМ001
Кулинарная
книга
«Удачный Микс»

50 руб.



РП795*



ПМ1163
Рецептурный
буклет
«Кувшины
“МикроПлюс™”»

50 руб.

Многофункциональный кувшин станет
верным помощником на Вашей кухне!

- Растопить шоколад или масло
- Разогреть молоко и другие напитки
- Распустить желатин
- Отварить как овощи, так и мясо
- Приготовить полноценные блюда:
супы, рагу, соусы, заварной
крем, тесто для эклеров
и многое другое.



РП794*

Кувшин «МикроКук»** (1 л)

1 700 руб.

2 700 руб.

* Цвета кувшинов, доступных в Вашем регионе,
уточняйте у Консультанта Дистрибьюторного
Центра.

** Или кувшин «МикроПлюс» (1 л)





Идеальны для хранения готового теста для пирожков, различных овощных и ягодных начинок!

РП799

**Охлаждающий лоток новый
(450 мл), 4 шт.**

999 руб.

1 119 руб.



ПМ007

**Кулинарная книга
«Натуральный Микс»**

50 руб.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для Гостей

Насладитесь удобством легендарной влаговоздухонепроницаемой крышки и многообразием объёмов!



РП797

Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.

899 руб.

~~1 179 руб.~~



РП798

Большой «Хит-парад» (600 мл), 3 шт.

999 руб.

~~1 249 руб.~~

ЛЕНИВЫЙ ХАЧАПУРИ



Ингредиенты

- 300 г сыра Сулугуни
- 200 г сыра Брынза
- 100 г укропа
- 4 яйца
- 400 г сметаны 20%
- 150 г муки
- 60 мл растительного масла

Способ приготовления:

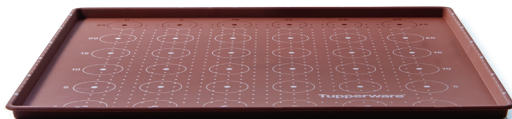
1. Натрите сыры в **ёмкость для смешивания (2 л)**.
2. Нарежьте в ёмкость для смешивания (2 л) укроп с помощью **ножниц «Диско»**.
3. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте.
4. Разложите полученную смесь на два **силиконовых противня** и выпекайте в разогретой до 210°C духовке до золотистого цвета примерно 15 минут.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ КАТАЛОГА
для приготовления выпечки из жидкого теста

Л18

Силиконовый противень

1 599 руб.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для Гостей



Отмерить ингредиенты, замесить тесто, взбить крем, растопить сливочное масло — всё в одном изделии!

На доске можно не только нарезать продукты, но и использовать её в качестве подложки на стол под обеденные тарелки.



РП792

Ёмкость для смешивания (2 л)

1 079 руб.

1 349 руб.



РП800

Разделочная доска круглая

439 руб.

549 руб.

МАКОВЫЕ КАПКЕЙКИ



Ингредиенты

- 150 г сахара
- 2 яйца
- 60 г мёда
- 200 г сметаны
- 150 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 50 г кондитерского мака

Способ приготовления:

1. В ёмкости для смешивания (2 л) смешайте яйца, мёд, сметану с помощью венчика.
2. Добавьте остальные ингредиенты, замесите тесто, разложите по ячейкам **силиконовой формы «Капкейки»** и выпекайте в разогретой до 170°C духовке в течение 30 минут.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ КАТАЛОГА для приготовления идеальных капкейков

Л117

Силиконовая форма «Капкейки»

1 419 руб.



стр. 11 Каталога «Осень–зима 2015/2016»



ПМ1791

**Рецептурный
буклет
«Капкейки»**

50 руб.



РП801

Набор «Иллюмина»:

1. Контейнер (550 мл), 2 шт.

2. Контейнер (2,5 л)

1 918 руб.

~~2 397 руб.~~

Контейнеры прочно крепятся друг на друга, что обеспечивает удобное хранение и безопасную транспортировку!

Для каждой специи – свой контейнер.

РП803

Контейнер для специй большой (270 мл), 4 шт.

1 198 руб.

~~1 498 руб.~~



Подарок для нового Консультанта*

Чаша «Новая классика» (1,7 л)



**Купите
Набор Успеха
и получите чашу
«Новая классика»
(1,7 л) в подарок!**

* При покупке Набора Успеха и прохождении обучения в Дистрибьюторном Центре.

Tupperware®

tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании
mytupperware.ru – стол заказов



© 2015 Tupperware. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc.

Все цены являются расчетными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчетные цены. Действующие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Количество изделий ограничено.

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).