

Tupperware®

Выпуск 05 | 2020

Золотые моменты

Предложение действует в период
04.05.2020 – 31.05.2020
(недели 19-22)

* количество акционного товара ограничено

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПАСТЫ С БАЗИЛИКОМ С ЖАРЕННЫМИ ТОМАТАМИ И РИКОТТОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6-8 ПОРЦИЙ

- 250 г томатов черри
- 5 перьев зеленого лука, только белая часть
- 2 зубчика чеснока
- соль и перец
- 3 ст.л. оливкового масла (± 45 мл)
- 400 г пасты пенне
- 800 г консервированных измельченных томатов
- 250 мл томатного соуса пассата
- 2 веточки орегано
- 4-5 веточек базилика, нарезанного
- 400 г твердого сыра рикотта (рикотта салата)
- 100 г сыра пармезан, тертого

ПОДГОТОВКА

1. Разогрейте духовку до температуры 180°C.
2. Порежьте томаты черри на половинки, а перья зеленого лука на 4 части. Очистите чеснок и измельчите его в измельчителе **Herb Chopper**.
3. Положите томаты и лук на перевернутую крышку кастрюли **UltraPro 3,3 л**. Добавьте соль и перец. Посыпьте измельченным чесноком, полейте 2 ст.л. оливкового масла и запекайте 20 минут.
4. Положите макаронные перья в макаронницу **Easy Pasta**. Налейте воды до уровня в 4-м окошке, готовьте в микроволновой печи без крышки 12-15 минут на мощности 900 ватт. Дайте пасте постоять 4 минуты, затем слейте воду. Паста должна быть еще сильно недоваренной, так как она продолжит готовиться в духовке. Добавьте 1 ст.л. оливкового масла и перемешайте.
5. Положите пасту в нижнюю часть кастрюли **UltraPro 3,3 л**, добавьте консервированные томаты, томатный соус пассата, листья орегано и нарезанный базилик. Посолите и поперчите и хорошо перемешайте силиконовой лопаткой. Добавьте жареные томаты и лук и снова перемешайте.
6. Покрошите сверху рикотту, затем посыпьте тертым пармезаном. Закройте крышкой и запекайте 20 минут. Снимите крышку и запекайте еще 5-10 минут.
7. Подайте с салатом на свой выбор.

Полезный совет: Если у вас нет твердой рикотты, можно заменить ее сыром фета.



Экономьте время и энергию благодаря тому, что будете отмерять пасту, готовить ее, сливать воду, подавать на стол, разогревать и хранить в одном и том же контейнере.



Easy Pasta
22,3 x 23,8 x 16,7 см
SS201917 12,90 €

Легкая подготовка

Начните с правильных инструментов, и вы финишируете как профи

*288 разрезов ножа меньше
чем за 15 секунд*

Измельчитель Turbo Chef
10,8 Ø x 9,2 см
SS201918
42,50 €

29,90 €

Сэкономьте
12,60 €

*В мгновение ока измельчайте
ингредиенты и смешивайте
жидкие и густые смеси.*



*Натрите сыр, держите его в герметичной
емкости, храните в холодильнике, а затем
подайте на стол, — все это возможно
благодаря элегантной и эффективной
мельнице для сыра.*

Мельница для сыра II
18,9 x 9,5 x 15,9 см / 400 мл
SS201916 28,90 €



**Круглый
компактный лоток
(с герметичной крышкой)**
9,5 Ø x 28,5 см / 1,1 л
SS201913
16,50 € 9,90 €

Кувшин МикроКук 1 л
20,57 x 15,52 x 12,92 см
SS201919 39,90 €



ЭКСПРЕСС-СОУСЫ

Время подготовки:
5 минут

600 ватт
3-12 минут

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

- 1 луковица, очищенная и измельченная
- 1 зубчик чеснока, очищенный
- 2 ст.л. оливкового масла (± 30 мл)
- 3 ст.л. концентрированной томатной пасты (± 45 мл)
- 1 бульонный кубик (говяжий бульон)
- 1 ч.л. сухой зелени (тимьян, орегано и т.п.)
- 250 г говяжьего фарша
- 1 ч.л. сахара (± 5 мл)
- 1 банка измельченных томатов (± 400 г)
- соль и перец

ПОДГОТОВКА:

1. В кувшине **MicroCook 1 л** смешайте измельченный лук, чеснок и масло, закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 3 минуты на мощности 600 ватт.
2. Добавьте все оставшиеся ингредиенты в кувшин. Хорошо перемешайте венчиком.
3. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 9 минут на мощности 600 ватт, перемешайте по истечении половины времени приготовления. Идеально подходит для пасты или приготовления лазаньи.

ГРИБНОЙ СОУС

- 1 ст.л. оливкового масла (± 15 мл)
- 1 бульонный кубик (куриный или овощной бульон)
- 400 мл густых сливок
- 2 ч.л. кукурузного крахмала (± 10 мл)
- соль и перец

ПОДГОТОВКА:

1. Нарезьте грибы тонкими ломтиками и поместите их в кувшин **MicroCook 1 л** с маслом. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 3 минуты на мощности 600 ватт.
2. Добавьте раскрошенный бульонный кубик, сливки, кукурузный крахмал и хорошо смешайте венчиком.
3. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 4-5 минут на мощности 600 ватт, перемешайте по истечении половины времени приготовления. Добавьте соль и перец и подавайте с домашней птицей, свиной или телятиной.



ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

- 250 мл густых сливок
- ½ бульонного кубика (куриный или овощной бульон)
- 2 ст.л. горчицы (± 30 мл)
- соль и перец

ПОДГОТОВКА:

1. Налейте сливки в кувшин **MicroCook 1 л**, добавьте раскрошенный бульонный кубик, перемешайте венчиком, затем закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 3 минуты на мощности 600 ватт.
2. Добавьте горчицу, перемешайте и добавьте соль и перец. Подавайте с мясом или рыбой, приготовленными на гриле.
ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ: Можно заменить горчицу 2 ч.л. паприки или карри. В этом случае специю добавляйте вначале, вместе со сливками.



НОВЫЙ
ЦВЕТ

Храните свои соусы в холодильнике и без опасений подавайте их позже

Чаши для холодильника 450 мл (3 шт.)
11,3 Ø x 8,5 см
SS201901 11,90 €



Соусница IsoDuo, 400 мл (с ложечкой)

Внутренняя чаша: 18,4 x 11,1 x 8,5 см
Внешняя чаша: 21,1 x 12 x 9,4 см
Ложечка: 6,5 x 4 x 19,6 см
SS201915 14,90 €

Сохраняйте свои соусы теплыми (или холодными) и подавайте их с элегантностью. Также подходит для микроволновки!

НОВИНКА,
УЛУЧШЕНО



CheeSmart цена в каталоге:
22,90 €

Сырный набор:
Нож для сыра серии U
27,4 x 2,1 x 6,2 см
CheeSmart, малый
20,4 x 20,4 x 9,5 см
SS201914

29,90€

Создан для оптимального сохранения всех типов сыра в холодильнике, благодаря чему уменьшается количество отходов сыра и экономятся деньги.

Безумие красок внутри и снаружи!

Чаша Алоха
7,5 л прилагается
в подарок при
покупке чаш
2 л и 4

29,5 Ø x 12,8 см

34,5 Ø x 16,4 см

Набор чаш Алоха:

Чаша Алоха 2 л

Чаша Алоха 4 л

Чаша Алоха 7,5 л

SS201902

72,80 €

39,⁸⁰€

24,9 Ø x 9,8 см



Настойка
для занятий
фитнесом

Освежающая
настойка

Цветочная
настойка



Эко-бутылка
Витаминный заряд
700 мл
SS201920
24,90 € 15,90 €

Фиолетовый заряд — ингредиенты:

- Свекла (приготовлена заранее и идеально измельченная блендером TurboChef)
- Огурец (идеально измельчен блендером TurboChef)
- Имбирь
- Лимонный сок



Голубой заряд — ингредиенты:

- Голубика (замороженная, измельченная в вашем измельчителе TurboChef)
- Лимонный сок
- Нерафинированный тростниковый сахар — по желанию



Зеленый заряд — ингредиенты:

- Шпинат
- Имбирь
- Яблочный сок
- Лимонный сок



Оранжевый заряд — ингредиенты:

- Имбирь
- Лимонный сок
- Морковный сок
- Апельсиновый сок



Заряды витаминов на весь день!

Вся Ваша семья получит удовольствие от зарядов натуральных витаминов.

Витаминный набор:

Двустворчатый продолговатый
контейнер

Эко-бутылка 90 мл – темно-синяя

Эко-бутылка 90 мл – зеленая

Эко-бутылка 90 мл – голубая

Эко-бутылка 90 мл – оранжевая

SS201906

14,⁹⁰€

Двустворчатый продолговатый контейнер:
22,5 x 12,3 x 6,8 см в высоту





Термокружка в один клик (1 шт.)
7 Ø x 23,5 см
SS201909 44,90 €

Термокружка в один клик (2 шт.)
7 Ø x 23,5 см
SS201910 89,80 €

69,90€

Коробка для завтрака с
перегородками, 1 л (2 шт.)
25 x 15,6 x 5,2 см
SS201907
37,80 €

18,90€



2
коробки для
завтрака
по цене
1



Идеально и практично для ежедневного использования

У нас есть то, что вам нужно для сохранения здоровья — всюду, куда бы жизнь не забросила вас

Набор столовых приборов в футляре
15 x 5,5 x 2,5 см
SS201908 8,90 €

Теперь, если вам нужно поест
в дороге, вам больше не нужно
пользоваться хлипкими одноразовыми
столовыми приборами и тарелками.



НОВИНКА

Включает:
Футляр, ложку,
вилку,
2 палочки для еды,
3 ручки



-50%

Тарелки Аллегра (4 шт.)
24 Ø x 2,5 см
SS201903
44,00 €

22,00€

Чаша для сухих завтраков,
500 мл (3 шт.)
16 Ø x 5 см
SS201921 14,90 €

Доступно
только
на 19-20
неделях



* предложение ограничено наличием товара на складе

Высококачественная нержавеющая сталь, для профессионала, находящегося внутри вас

Набор азиатских ножей:

Профессиональный азиатский фруктовый нож

Профессиональный азиатский нож сантоку

Профессиональный азиатский нож для нарезки овощей

SS201912 99,90 €

Отличное сочетание функциональности, дизайна, традиции и моды.



Вок Tchefseries 4,2 л (без крышки)

30 см Ø

SS201911 149,00 €



Скошенные края помогают вам добиться отличных результатов при обжаривании мяса или овощей, сдвигая их на горячую среднюю зону и убирая с нее, вы получите свежайшее блюдо стир-фрай с идеальной хрустящей обжаркой.



Прямоугольная тортница

39,5 x 27,5 x 11,5 см

SS202101 33,00 €

Доступно только на 21 неделе

* предложение ограничено наличием товара на складе



Дорогие хозяйки, специальные подарки и предложения именно для вас!

Вы хотите получить изделия Tupperware в подарок? Запланируйте свою презентацию сегодня! Ваш выбор подарка основан на общем объеме продаж, достигнутом на вашей презентации.



Подарок благодарности

За 1 назначенную и проведенную презентацию и заказ на сумму 100 евро вы получите:

Чаша Алоха 1 л

21,2 Ø x 7,3 см

TG201901



НОВЫЙ ЦВЕТ

Супер-подарок

За 2 назначенные и проведенные презентации и заказ на сумму 200 евро вы получите:

Эко-бутылка 1,5 л

Бокалы Самба 330 мл (4 шт.)

10 Ø x 15 см

HG201901

и

Подарок благодарности

(TG201901 или скидка 50% на одно изделие из каталога)

Привет, Принцесса!

Набор Ариэль:

Эко-бутылка 310 мл
Квадратная коробка
для бутербродов —
Ариэль
16 x 6 x 3 см в высоту
SS201904

7,90€

Набор Белоснежка:
Эко-бутылка 310 мл
Квадратная коробка
для бутербродов —
Белоснежка
16 x 6 x 3 см в высоту
SS201905

7,90€

НОВЫЕ
ЦВЕТА


Disney
PRINCESS

©Disney Visit www.disney.com

Мой Tupperware консультант

Телефон:

Все цены рекомендованы Tupperware и могут быть изменены.
В случае проблем с доставкой некоторые отсутствующие изделия
могут быть заменены аналогичными изделиями другого цвета или по
той же цене. Цвет изделия на проспекте может немного отличаться
от реального цвета изделия.

©2020 Tupperware. Все права защищены.

Бренд Tupperware является собственностью компании
Dart Industries Inc.

www.tupperware.lt
www.tupperware.lv/ru
www.tupperware.ee/ru
[www.facebook.com/
tupperwarehomecee](https://www.facebook.com/tupperwarehomecee)