

Tupperware®

06.11.2023 - 31.12.2023

SAMEN
genieten
ÊTRE
ensemble



tupperware.be

Sterartikelen Articles étoiles

Gebraden kip met peperkoek en kastanjes

Vorbereiding: 20 min

Kooktijd: ± 1 u 45 min

Ingrediënten voor 8 porties:

- 2 knoflooktenen
- 2 takjes verse tijm
- 200 g peperkoek

- 350 g gekookte kastanjes
- 200 g worstvlees
- Zout en peper
- 2 kleine kippen (± 1,6 kg per stuk of 1 grote kip van ongeveer 3 kg)
- tandenstokers
- 3 el Armagnac (of Cognac)
- 50 g boter

1. Pers in een skalom (**Allegra kom 3,5 l**) de gepelde teentjes knoflook (**Knoflookpers**) en pluk de takjes tijm.
2. Voeg de blokjes peperkoek, 250 g grof gehakte kastanjes (**SuperSonic® chopper large**), worstvlees, zout en peper toe en meng goed (**Ergo menglepel**).
3. Vul de kippen met het mengsel en maak ze dicht met tandenstokers.
4. Leg de kippen in een schaal (**UltraPro 5,7 l**) en giet de Armagnac erover.
5. Leg er een klontje boter onder, leg de overgebleven kastanjes eromheen, breng op smaak met zout en peper en bak afgedekt ongeveer 1 uur in een voorverwarme oven op ventilatortemperatuur, Th 6/7 of 200°C. Haal het deksel eraf en bak nog 15 minuten in de oven.
6. Haal de UltraPro uit de oven en laat hem 15 minuten rusten met het Deksel erop.

Bewaar de restjes in de **Gourmet server** in de koelkast.

Poulet rôti pain d'épices et châtaignes

Préparation : 20 min

Cuisson : ± 1 h 45 min

Ingédients pour 8 personnes :

- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym frais
- 200 g de pain d'épices

- 350 g de châtaignes cuites
- 200 g de chair à saucisse
- Sel et poivre
- 2 petits poulets (± 1,6 kg chacun ou 1 gros d'environ 3 kg)
- Cure-dents
- ± 3 c.à.s d'Armagnac (ou Cognac)
- 50 g de beurre

1. Dans un saladier (**Saladier Allegra 3,5 l**), pressez les gousses d'ail épluchées (**Presse-ail malin**) et effeuillez les branches de thym.
2. Ajoutez le pain d'épices coupé en dés, 250 g de châtaignes grossièrement hachées (**SuperSonic® Chopper extra**), la chair à saucisse, le sel, le poivre et mélangez (**Cuiller à mélange Ergo**).
3. Farcez l'intérieur des poulets avec cette préparation et fermez-les avec des cure-dents.
4. Mettez les poulets dans un plat (**UltraPro 5,7 l**) et arrosez-les avec l'Armagnac.
5. Placez des noix de beurre dessus, ajoutez les châtaignes restantes autour, salez, poivrez et faites cuire couvert, environ 1 h 30 dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C. Découvrez et terminez la cuisson environ 15 min dans le four.
6. Sortez l'UltraPro du four et laissez reposer 15 mn avec le Couvercle. Conservez les restes dans un **Gourmet server** au réfrigérateur.



VentSmart 9,9 l

T.w.v. / D'une valeur de € 49,50



**Keukenmes, Flexi plank
Handy spiralizer &
Handy tagliatellesnijder
Couteau tout usage,
Planche flexi, Handy
spiralizer & Handy cône
à tagliatelles**

T.w.v. / D'une valeur de € 89,40



OF/OU

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



SuperSonic® chopper large

T.w.v. / D'une valeur de € 84,90

OF/OU

Kies voor € 75 uit onze catalogus*

Choisissez pour € 75 dans le catalogue*



UltraPro 5,7 l met Deksel

UltraPro 5,7 l avec Couverture

T.w.v. / D'une valeur de € 169,90

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**



€ 169,90

€ 84,90

UltraPro 5,7 l met deksel
UltraPro 5,7 l avec couvercle
4802



-50%

*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.

Promoties *Promotions*



-30%

~~€ 44,70~~

€ 29,90

Kleine set Ergo
Petit set Ergo
E3479

Keukenhulpjes *Les ustensiles*

De onmisbare set in alle
keukens

*Le set indispensable dans
toutes les cuisines*

NEW

-45%

~~€74,50~~
€39,90

Set Ergo
E3485



Los verkrijgbaar / Disponibles séparément :

- 1 Ergo menglepel / Cuillère à mélanger Ergo
- 2 Ergo pollepel / Louche Ergo
- 3 Ergo spatel / Spatule Ergo
- 4 Ergo schuimspaan / Écumoir Ergo
- 5 Ergo tang / Pince Ergo

~~€14,90~~ €11,90 / E3470
~~€14,90~~ €11,90 / E3471
~~€14,90~~ €11,90 / E3468
~~€14,90~~ €11,90 / E3469
~~€14,90~~ €11,90 / E3472

-20%

NIEUWE
KLEUR
NOUVELLE
COULEUR

-20%

~~€ 68,70~~

€ 54,90

Set Allegra kom 1,5 l & 3,5 l met
Slabestek

Set Allegra 1,5 l & 3,5 l avec
Couverts à salade

E3483



-20%

~~€ 36,80~~

€ 28,90

Set Allegra kom 740 en 2 Allegra
kommen 275 ml

Set de Bol Allegra 740 ml & 2 Bols
Allegra 275 ml

E3478



Profiter ensemble !

*La saison des fêtes de fin d'année
arrive et nous allons nous retrouver
en famille et avec les amis autour de
belles tables accueillantes grâce à
notre gamme Allegra !*

Samen genieten!

De eindejaarsfeesten komen eraan
en dankzij ons Allegra-assortiment
gaan we samenkomen met familie
en vrienden rond prachtige
gastvrije tafels!

~~€ 64,80~~
€ 54,90

Set Gourmet servers
E3475

Gourmet server

-15%



Los verkrijgbaar / Disponibles séparément :

1 Gourmet server 1,3 l

€ 29,90 / E3465

2 Gourmet server 2 l

€ 34,90 / E3466



Bewaren in de
koelkast

*Conservation au
réfrigérateur*



Opwarmen in de
microgolfoven

*Réchauffage au
micro-ondes*



Ergonomische en
Opklapbare handgreep

*Poignée ergonomique
et rabattable*



Inkepingen voor een
keukenhulpje en om te
ventileren

*Encoches pour ustensile de
service et pour aération au
micro-ondes*





~~€124,60~~
€96,⁷⁰

Set Ultimate
silicone bags
E3484

-20%

~~€95,70-~~
€74,⁹⁰

Set 2 Ultimate
silicone bags
medium & 1 Ultimate
silicone bag XL
E3474



€29,⁹⁰
CrystalWave rond 2,75 l
E3467



-15%

~~€89,90-~~
€74,⁹⁰

UltraPro terrine 1,8 l
1049

feest periode!
Vive la fête!



-20%

~~€ 38,80~~

€ 26,80

2 Kerstmis Multi
bewaardozen 1,1 l
2 Boîtes de
conservation
multi-usages Noël
1,1 l
E3473

Zandkoekjes met gember en citroen *Sablés au gingembre et citron*

Ingrediënten voor ± 20 zandkoekjes:

- 300 g bloem
- 160 g bloedsuiker
- 1 zakje bakpoeder
- Zest van 1 onbehandelde citroen (of 1/2 sinaasappel)
- 1 el gemberpoeder
- 80 g honing (vloeibaar)
- 2 eieren

Glazuur :

- 1 el eiwit
- 75 g bloedsuiker
- Een paar druppels citroensap

Voorbereiding: 25 min

Kooktijd: ± 8 min

1. Meng (**SuperSonic® chopper large**) de bloem, een de poedersuiker, de gist, de citroenschil en de gember. Voeg de honing en eieren toe en mix tot een glad mengsel.
2. Rol het deeg lichtjes met bloem bestrooid uit (**Deegrol 6mm met koekjesvormen** en **Deegblad antislip**).
3. Maak er koekjes van (Koekjesvormen van de Deegrol) en leg de vormpjes op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) op een koud ovenrooster.
4. Bak ongeveer 8 minuten in een voorverwarnde oven, Th 6/7 of 200°C. Laat afkoelen.
5. Meng het eiwit met ongeveer 75 g poedersuiker en een paar druppels citroensap om de gewenste textuur te krijgen (pas de consistentie indien nodig aan door meer citroen of poedersuiker toe te voegen).
6. Versier de koekjes (DecoPen) en laat het glazuur drogen voor het opdienen.

Ingédients pour ± 20 sablés:

- 300 g de farine
- 160 g de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- Zestes d'1 citron non traité (ou ½ orange)
- 1 c. à s. de gingembre en poudre
- 80 g de miel liquide
- 2 œufs

Glaçage :

- 1 c. à s. de blanc d'œuf légèrement fouetté
- 75 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation : 25 min

Cuisson : ± 8 min



1. Mixez (**SuperSonic® Chopper extra**) la farine, le sucre glace, la levure, le zeste de citron et le gingembre. Ajoutez le miel, les œufs et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
2. Etalez la pâte légèrement farinée (**Rouleau Modulo avec Découpoirs 6 mm et Feuille à pâtisserie**).
3. Découpez la pâte (Découpoirs du Rouleau Modulo) et placez les biscuits sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four.
4. Faites cuire environ 8 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C. Laissez refroidir.
5. Mélangez le blanc d'œuf avec environ 75 g de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron pour obtenir la consistance souhaitée (rectifiez la consistance si besoin en ajoutant du citron ou du sucre glace).
6. Décorez les biscuits (**Stylo Déco**) et laissez le glaçage sécher avant de servir les biscuits.



-€10

~~€49,90~~
€39,90

Iso go food Minnie
235 ml
E3461



-€10

~~€49,90~~
€39,90

Iso Go food Mickey
235 ml
E3462



-€10

~~€69,90~~
€59,90

Iso sport Minnie
510 ml
E3463



-€10

~~€69,90~~
€59,90

Iso sport Mickey
510 ml
E3464

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*

€8,90

€17,90



Vanaf €49 aankoop
Dès €49 d'achats

DecoPen

(4800) €18,90 €8,90



Vanaf €69 aankoop
Dès €69 d'achats

Premiaglass Casserole 2,1 l met deksel
avec couvercle

(4801) €32,90 €17,90

*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

D0980



 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

