



10* CrystalWave 1.5 lt

Código
5377



18* 4 Aladinos

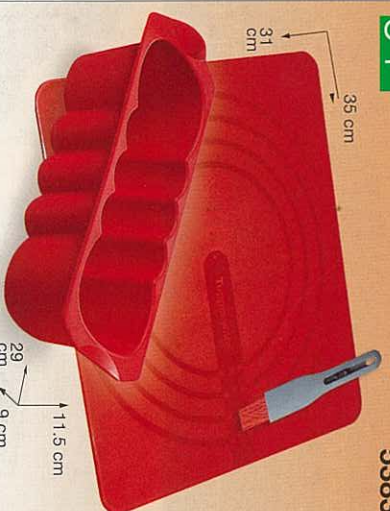
Código
5381



26* Saco Surpresa

Código
5382

Contém
artigos
Tupperware no valor
de 60€ (preço de venda ao público)



34* Conjunto Silicone

Código
5383



42*

Torre
de aquecimento
cerâmico
2000W
Orbegozo

Código **9103**



50* Ferro a vapor de 2750W BOSCH

Cabo eléctrico com 2,5 m

Código **9104**

Tupperware®

semanas
Tupper tips 47 à 51/2010
22 de Novembro a 13 de Dezembro



Cheio de prendas!

NATAL DA PEQUENADA!

3486

Caixa Sanduíche On-Off
+ Caneta

7,45€

3487

Mini Lanche

14,45€



3482

Bifresco Redondo
Hello Kitty

12,45€

1,5 lt



brinde
de Marcação

código **4910**

Traga Massas

Está convidada para uma **Reunião Tupperware** em minha casa. E porque esta é uma reunião de amigas, traga uma amiga consigo!

Dia _____ horas _____ telefone _____ hospedeira _____

morada _____

Para
snacks
doces e...
salgados!



oferta
às Hospedeiras

código **5010**

Caixa Presente

Oferta a todos os clientes em compras iguais ou superiores a **50€** em artigos Tupperware

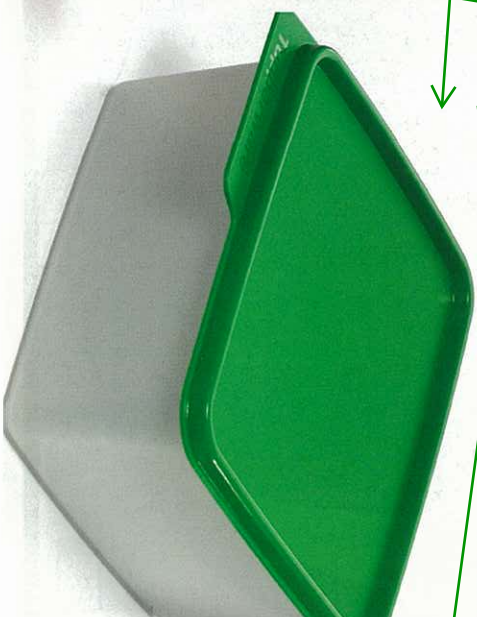


oferta
ao Cliente

código **4810**

Básica 1.2 lt

Realize uma **Reunião Tupperware** e receba **Grátis**



Dica do mês

Azevias de Laranja

Ingredientes

Para a massa: 400 gr. de farinha, 100 gr. de banha, 1 pitada de sal fino, 1 colher de chá de agridente.

Para o recheio: 1 frasco de grão cozido, 450 gr. de açúcar, 2 laranjas médias, 1 colher de chá de canela em pó, 3 gemas, açúcar e canela para polvilhar.

Preparação: Passe os grãos pelo **Passavite**, reitando as cascas. Na **Caçarola Chef Series de 2,8 lt** ferva o açúcar com 2 dl. de água durante 5 minutos. Junte o grão passado, a raspa das laranjas e a canela. Deixe apurar ao lume, mexendo com a **Colher Misturadora** até o doce fazer estrada. Deixe arrefecer um pouco. Bata as gemas, adicione ao doce de grão e leve de novo ao lume para cozer. Depois de arrefecer, guarde esta mistura de um dia para o outro na **Bifresco Redonda**. Coloque a farinha na **Batedeira Mix Pro de 1,5 lt**, abra um centro e junte o sal, a banha amolecida e a agridente. Envolve todos os ingredientes e amasse adicionando pequenas porções de água morna. Estenda a massa com o **Rolo de Pastelaria**, formando um círculo. Com o **Traga Massas**, corte círculos e coloque-os no topo, recheie com doce e feche bem as azevias. Frite na **Wok Chef Series**. Sirva as azevias na **Fonte Gourmet** polvilhadas com açúcar e canela e **Bom Apetite!**

...E POR SER NATAL, OFERTAS ESPECIAIS!

3488 Mini Max 950 ml **9,45€**

disponível apenas
na semana **47**

22 a 28 de Novembro

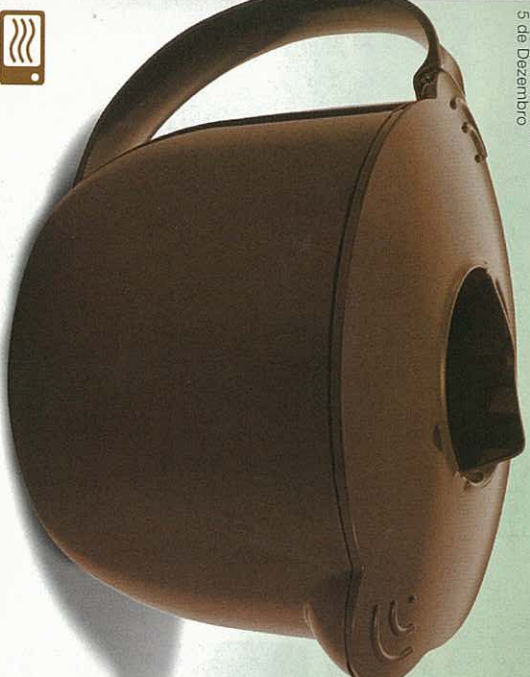


3489

Bule MicroPlus 1 lt **27,45€**

disponível apenas
na semana **48**

29 de Novembro a
5 de Dezembro



3480

Caixa do pão

45,00€



3485

2 Canecas



13,45€

3484

Bifresco

Zebra

4,6 lt



15,45€

Nova cor!



3479
Conjunto
para lanche
30,45€



3477
MicroMassas + Multi-ralador
era 56,50€ **agora 31,00€**

45%
desconto

3481
Caçarola
ChefSeries
2,8 lt



3478
Tesoura
para aves



era ~~27,50€~~
agora 15,10€
45%
desconto



3476
29,45€