

Tupperware®

Confidence becomes you

DALINKIMĖS!

Kalėdinių
ragelių
receptas
viduje!

45–48 savaitės

(nuo 2018 11 05 iki 2018 12 02)

DOVANOS UŽ NAUJOKUS

45–48 savaitės

DALINKITĖS!
galimybėmis ir gaukite
už tai dovanų



Dovana už 1 naują,
pateikusį 50 eurų vertės
užsakymą:
Dėžutė 1,4 l
RE184501

Dovana už 1 kvalifikuotą
naują per šias
4 savaites (45–48), yra:
Allegra dubuo 5 l
RE184502



Dovana už 2 kvalifikuotus
naujokus per šias 4 savaites
(45–48), yra:
Allegra dubuo 5 l
Allegra negili lėkštė
RE184503



ASMENINIŲ PARDAVIMŲ IŠŠŪKIS

45–48 savaitės

160 €

GREITAS STARTAS

45 savaitė

Kai pardavimai per pirmąją savaitę (45 savaitę) pasiekia 160 eurų,
Jūs gausite:

NAUJAS
DYDIS

EcoPure2
butelis 1,5 l
AC184501



DALINKITĖS!
aistra „Tupperware“
produktams. Pamatykite
šio mėnesio naujienas!

PREMIJOS SAVAITĖS PASIŪLYMAS

46 savaitė

Kai pardavimai per antrąją savaitę (46 savaitę) pasiekia 160 eurų, Jūs gausite:

NAUJAS
DIZAINAS



Optimum
sausainių
dėžutė –
Paukštis
AC184601

160 €

350 €

Kai pardavimai per šias 4 savaites (45–48) pasiekia 350 eurų, Jūs gausite:

Ragelių formelės (2 rinkiniai, 8 vnt.)

AC184502

DALINKITĖS!

akimirkomis su savo šeima, naudodami naujas ragelių formas!



Ragelio dydis: 10 cm x Ø 6,8 cm
Tinka naudoti temperatūroje nuo -25 °C iki 250 °C

GAMINIO SAVYBĖS

- UltraPro medžiaga
- Nelimpantis, blizgus paviršius
- Dėl sumanaus laikiklio neužima daug vietos
- Uždaras ragelio galiukas
- Briaunos ant ragelių laikiklio

KAIP NAUDOTI



Ridenkite ragelių laikiklį ant teslos lakšto, kad atpjautumėte vienodas teslos juosteles.



Arba išpjaukite teslos apskritimus.



Laikydami formą dešinėje, o teslą kairėje rankoje, formuokite ragelius.

Greitas ir kūrybingas būdas kepti mėgstamus ragelius!



NAUJA

1 Daugifunkcė formelė

Naudojama kaip ragelių laikiklis ir formelė.

2 Žiedelis

Patogu laikyti ragelį vyniojant teslą.

3 Orientacinės linijos

Paprasta sulygiuoti teslą, kad gautumėte idealios formos ragelius kiekvieną kartą.

KALĖDINĖS ŠOKOLADINĖS EGLUTĖS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE



PARUOŠIMAS

1. Sudėkite šokoladą (sulaužytą į gabaliukus) į **MicroCook 1 l ąsotį**. Įpilkite vandens, uždenkite ir kaitinkite mikrobangų krosnelėje 2 min. 350 vatų galingumu.
2. Sudėkite sviestą ir maišykite, kol jis ištirps. Tada atidėkite į šoną.
3. **MicroCook ąsotyje 1 l** sumaišykite cukrų ir miltus. Centre padarykite duobutę ir į ją supilkite kiaušinius ir šokolado mišinį. Išplakite masę, o pabaigoje supilkite į ją pieną.

4. Patepkite visų **4 ragelių** vidines puses (rinkitės iš rekomenduojamų būdų). Įdėkite kiekvieną ragelį į puodelį, kuris tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje, ar į stiklinę, ir kiekvieną užpildykite iki pusės.
5. Įdėkite visus 4 ragelius į mikrobangų krosnelę ir šildykite 2 minutes 500 vatų galingumu. Palikite pastovėti nuo 5 iki 10 minučių (priklausomai nuo to, kuo patepėte ragelių vidų) ir papuoškite pasirinktu būdu.

INGREDIENTAI 8 EGLUTĖMS

- 50 g juodojo šokolado
- 15 g vandens
- 25 g sviesto
- 40 g cukraus
- 60 g miltų su kildinančiomis medžiagomis ar 60 g universalių miltų + 1 g kepimo miltelių (1/4 arbat. š.)
- 1 kiaušinis
- 1 valg. š. pusiau nugriebto pieno (± 30 ml)

Ragelių vidų galite patepti vienu iš šių 3 būdų:

- Patepkite vidų 15 g lydyto sviesto ir pabarstykite 1 valg. š. (± 15 ml) miltų (1 būdas) + palikite pastovėti 5 minutes, kai iškeps
- Patepkite vidų 15 g lydyto sviesto (2 būdas) + palikite pastovėti 5 minutes, kai iškeps
- Netepkite vidaus (3 būdas) + palikite pastovėti 10 minučių, kai iškeps

550 €

Kai pardavimai per šias 4 savaites (45–48) pasiekia
550 eurų, Jūs gausite:
Optimum dėžutė 500 ml
Optimum dėžutė 1,3 l
Ragelių formelės (2 rinkiniai, 8 vnt.)
AC184503



850 €

Kai pardavimai per šias 4 savaites (45–48) pasiekia
850 eurų, Jūs gausite:
Optimum dėžutė 1,1 l (2 vnt.)
Optimum dėžutė 500 ml
Optimum dėžutė 1,3 l
Ragelių formelės (2 rinkiniai, 8 vnt.)
AC184504



1250 €

Kai pardavimai per šias 4 savaites (45–48) pasiekia 1250 eurų, Jūs gausite:

Premium dėžutė 1 - 750 ml
Premium dėžutė 2 - 1,1 L
Premium dėžutė 3 - 1,6 L
Premium dėžutė 4 - 2,5 L
Optimum dėžutė 1,1 l (2 vnt.)

Optimum dėžutė 500 ml
Optimum dėžutė 1,3 l
Ragelių formelės
(2 rinkiniai, 8 vnt.)
AC184505



1500 €

Kai pardavimai per šias 4 savaites (45–48) pasiekia 1500 eurų, Jūs gausite:

T Chefseries Essential
prikaistuvis 1,4 l
Premium dėžutė 1 - 750 ml
Premium dėžutė 2 - 1,1 L
Premium dėžutė 3 - 1,6 L
Premium dėžutė 4 - 2,5 L

Optimum dėžutė 1,1 l (2 vnt.)
Optimum dėžutė 500 ml
Optimum dėžutė 1,3 l
Ragelių formelės
(2 rinkiniai, 8 vnt.)
AC184506



GRUPIŲ VADOVIŲ PARDAVIMŲ IŠŠŪKIS

45–48 savaitės

2000 eurų

Kai per šias 4 savaites (45–48) grupės pardavimai pasieks 2000 eurų ir bus pakviestas **1 kvalifikuotas naujokas**, vadovė gaus dovaną:

T Chefseries Essential keptuvė 28 cm
UM184501



DALINKITĖS!

žiniomis su savo Grupe ir pasiekite visus Grupių iššūkių lygius!

3000 eurų

Kai per šias 4 savaites (45–48) grupės pardavimai pasieks 3000 eurų ir bus pakviesti **2 kvalifikuoti naujokai** (iš kurių bent vienas vadovės) vadovė gaus dovaną:

T Chefseries Essential troškintuvas 3 L
UM184502



3000 eurų

Kai per šias 4 savaites (45–48) grupės pardavimai pasieks 3000 eurų ir bus pakviesti **3 kvalifikuoti naujokai** (iš kurių bent vienas vadovės) vadovė gaus dovaną:

T Chefseries Essential keptuvė 28 cm
T Chefseries Essential troškintuvas 3 L
UM184503



VEGANIŠKAS SUVOŽTINIS



Paruošimo trukmė
20'



600 W galingumu
6'



Palikti pastovėti
15-30'



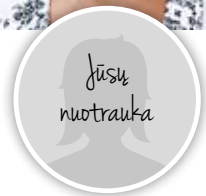
Keptimo laikas
± 8-10'

INGREDIENTAI 4 PORCIJOMS

- 100 g morkų
- 1 raudonoji paprika
- 1 raudonasis svogūnas
- 3 valg. š. alyvuogių aliejaus (± 45 ml)
- 1 česnako skiltelė
- 3 petražolių šakelės
- 25 g kedro riešutų
- 500 g virtų raudonųjų pupelių (konservuotų)
- Keli lašai tabasko padažo
- ½ arbat. š. kumino miltelių (± 2 ml)
- Druskos ir pipirų
- 50 g džiovėsėlių
- 4 mėšainių bandelės
- Mėgstamas padažas (garstyčios, kečupas, veganiškas majonezas)
- Mėgstamas garnyras (salotos, pomidorų griežinėliai, marinuoti agurkėliai ...)

PARUOŠIMAS

1. Nulupkite morkas, saldžiąją papriką ir svogūną, tada supjaustykite mažais gabalėliais ir sudėkite į MicroCook ąsotį 1 l su 1 valg. š. alyvuogių aliejaus (± 15 ml). Uždenkite ir kaitinkite mikrobangų krosnelėje 8 min. 600 vatų galingumu. Pamašykite ir kaitinkite dar 8 minutes. Palikite pastovėti 2 min. ir nukoškite.
2. Nulupkite česnaką ir susmulkinkite kartu su petražolėmis Mažajame Turbo Chef.
3. Sudėkite Mažajame Turbo Chef gautą masę į daržoves MicroCook ąsotyje. Suberkite kedro riešutus, nupiltas raudonąsias pupeles, tabasko padažą, kumino miltelius, druską ir pipirus.
4. FusionMaster mėšmalėje su stambiomis skylutėmis susmulkinkite mišinį iš MicroCook ąsočio. Gautą masę silikonine mentele sumaišykite su džiovėsėliais ir palikite pastovėti 15–30 min.
5. Iš gautos masės suformuokite keturis bandelių dydžio paplotėlius. T Chefseries Essential keptuvėje (28 cm) įkaitinkite 2 valg. š. alyvuogių aliejaus (± 30 ml) ir kepkite paplotėlius ant vidutinio kaitrumo liepsnos po 4–5 min. iš abiejų pusių.
6. Bandeles aptepkite pasirinktu padažu, dėkite paplotėlį, pasirinktus pagardus ir iškart skanaukite.



PRISIJUNKITE IR JŪS

DALINKITĖS!

galimybėmis su kitais ir
kvieskite juos prisijungti prie
šios nuostabios bendruomenės!

Tupperware®

Confidence becomes you

Visos kainos yra rekomenduojamos „Tupperware“ ir gali būti keičiamos. Jei kiltų problemų dėl tiekimo, kai kurie trūkstami produktai bus pakeisti panašiais kitos spalvos produktais arba produktais už tą pačią kainą. Lankstinuke pavaizduotų produktų spalva gali šiek tiek skirtis nuo tikrosios produkto spalvos.

©2018 Tupperware. Visos teisės saugomos.

„Tupperware Brand“ yra „Dart Industries Inc.“ nuosavybė.

www.tupperware.lt

www.facebook.com/tupperwarehomecee