

Presstext | Oktober 2012

Betty Bossi erfindet das Waffelbacken neu: im Ofen statt im Waffeleisen

Mit den neuen Waffelformen von Betty Bossi lassen sich 8 Waffeln aufs Mal zubereiten und zwar ganz einfach im Ofen in nur gerade 15 Minuten – ein abwechslungsreicher Waffel-Spass für Gross und Klein.

Waffeln selber machen, geht jetzt schnell und praktisch. Betty Bossi lanciert neue Waffelformen, die Vorteil über Vorteil bieten. Statt im sperrigen Waffeleisen wie bisher werden die Waffeln im Ofen gebacken, so dass 8 Stück gleichzeitig auf den Tisch kommen. Aussen goldbraun und wunderbar knusprig, innen herrlich luftig. Mit wenig Aufwand gelingen garantiert unwiderstehliche Kreationen aus dem vielseitigen Rezeptbüchlein «Waffel-Spass» von Betty Bossi. Ob klassisch mit warmem Kompott und Puderzucker, Beeren und Schlagrahm, Früchten und Glace oder in der pikanten Variante mit Fleischkäse oder Lachs, Gemüse und Salat. Ideal als Snack, kleine Mahlzeit, Dessert und Apéro.

Die platzsparenden, flexiblen Waffelformen aus hochwertigem Silikon überzeugen durch Top-Backeigenschaften. Ohne Einfetten und Kleben sind sie zudem leicht zu reinigen. Kurz: Ein feiner, ofenfrischer Waffelgenuss für jede Gelegenheit.



Die Waffelform im 2er-Set für je 4 Waffeln – Farbe Schwarz; Masse (L x B x H) 29 x 18 x 2 cm – inklusive Hebespachtel und Rezeptbüchlein im Wert von CHF 6.- kostet CHF 24.90. Zu bestellen unter www.bettybossi.ch.

Waffelbacken mit der Weltneuheit von Betty Bossi:



Teig einfüllen:
Teig nach Rezept vorbereiten und in die 8 Unterteilungen beider Formen füllen.



Im Ofen backen – fertig:
Waffeln ca. 15 Min. bei 220°C goldbraun backen.



Einfaches Herausheben:
Waffeln mit Spachtel herausheben – bereit zum Anrichten, Dekorieren und Geniessen.



Geschenk zur Waffelform:
Rezeptbüchlein «Waffel-Spass» mit 27 köstlichen Waffel-Ideen, auch glutenfreie Rezepte.

Presstext und Bilder (300dpi) zum Downloaden unter www.medien.bettybossi.ch

Für weitere Informationen: Ruth Bannwart, Betty Bossi AG, Kommunikation/PR, Tel. 044 209 19 73, E-Mail: ruth.bannwart@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch