Communiqué de presse | Février 2013

2 en 1 – Le nouveau rissol'vit MiniMax de Betty Bossi

Revival d'un best-seller de Betty Bossi: vingt ans après le lancement du rissol'vit, et à la demande générale, Betty Bossi réédite cet ustensile chouchou et met les bouchées doubles. Le nouveau rissol'vit MiniMax permet en effet de confectionner en un clin d'œil, et avec un seul appareil, des petites et des grandes rissoles, sucrées ou salées, pour toutes les envies du moment.

Le nouveau rissol'vit MiniMax a plus d'un tour dans son couvercle. Le même ustensile permet de réaliser deux tailles de rissoles. Il suffit de le retourner et en deux temps trois mouvements, voilà 10 petites rissoles ou 5 grandes, délicieusement farcies et prêtes à glisser au four. Les petites, comme mise en bouche pour l'apéro ou comme douceurs à l'heure du café et du dessert. Et les grandes, pour varier les soupers. Pour ne pas être à court d'idées, un recueil de recettes offert en cadeau propose 36 variantes de farces sucrées et salées.

Le rissol'vit MiniMax, avec son recueil de recettes d'une valeur de CHF 6.- et un bon Coop de 20% de remise sur les abaisses de pâtes toutes prêtes de Betty Bossi, coûte en offre de lancement pour les abonnés CHF 27.90 au lieu de CHF 29.90 (pour les non abonnés CHF 35.90). A commander sur www.bettybossi.ch.

Rissol'vit MiniMax: le tour de main

Poser sur le rissol'vit ouvert l'abaisse de pâte toute prête coupée en deux.

Dorer à l'œuf battu et répartir la farce dans les cavités.

Refermer le couvercle, presser avec les deux mains dans un mouvement de va-et-vient.

Ouvrir le couvercle, retirer les rissoles – elles sont prêtes à enfourner!

Partie supérieure pour petites rissoles

Partie inférieure pour grandes rissoles

Petites ou grandes rissoles? Il suffit de retirer le couvercle, de retourner le rissol'vit, de remettre le couvercle et de «rissolviter» encore. 1 abaisse toute prête = 20 petites ou 10 grandes rissoles.

Texte de presse et images (300 ppp) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch
Pour de plus amples informations: Ruth Bannwart, Betty Bossi SA, Communication/RP, tél. 044 209 19 73, courriel: ruth.bannwart@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch