

# Betty Bossi

Medienmitteilung | 2. April 2019

## Weltneuheit von Betty Bossi: der Gemüseblatt-Schneider

**Hauchdünne und endlos lange Blätter aus Gemüse und Obst gelingen ab sofort ganz einfach mit dem neuen Küchengerät von Betty Bossi. Die Idee dazu kam Betty Bossi Produktentwicklern während einer Scouting-Reise in Japan. Danach ist viel Blut ist geflossen, bis die Gemüseblätter durch leichtes Drehen wie durch Zauberhand entstehen und für überraschende Effekte auf dem Teller sorgen. Sogar Japan ist vom Gerät begeistert.**

Hauchdünne Blätter aus Zucchini, Kartoffeln, Äpfel & Co. – mit dem innovativen Gemüseblatt-Schneider lassen sich ganz neue Kreationen auf den Teller zaubern: Ein wellenförmiger Randensalat, ein vegetarisches Carpaccio, eine Lasagne mit Zucchini-Blättern oder knusprig-filigrane Gemüse-Chips. Was nach Gault-Millau-Küche aussieht, kann nun jeder im Handumdrehen selber kreieren. Mit Kompliment-Garantie!

Die Innovation von Betty Bossi ist auf der Welt einzigartig. Die Idee für das Gerät stammt aus Japan, wo kunstvoll geschnittenes Gemüse zur Esskultur gehört. Doch die verwendeten Geräte sind klobig und sperrig. "Wie könnte ein Küchenhelfer aussehen, der klein und handlich ist und auf einfachstem Weg Gemüseblätter herstellt?" Mit dieser Frage im Gepäck, vielen scharfen Klingen und manchem blutenden Finger tüftelten die Betty Bossi Produktentwickler während Monaten.

Das Resultat wird auch Japaner Herzen erfreuen. Denn neben der Schweiz und West-europäischen Märkten wie Deutschland und Frankreich wird der Gemüseblatt-Schneider auch in Japan und Südkorea eingeführt. Das Patent ist angemeldet.

Zum Gerät:

- **Anwendung:** Das rohe Gemüse oder Obst wird ins Gerät gestellt und der Länge nach aufgespiesst. Mittels Drehbewegung wird das Gemüse von außen her langsam «abgeschält» und es entstehen hauchdünne und endlos lange Blätter. Achtung: Das Gerät hat eine scharfe Klinge!

# Betty Bossi

**Anwendungsvideo:** [www.bettybossi.ch/gemueseblattschneider](http://www.bettybossi.ch/gemueseblattschneider)

- **Preis:** Gerät und Rezeptbuch mit 30 Inspirationen für neue Ideen sowie für gesunde Alternativen klassischer Gerichte: CHF 34.95 (Abonnentenpreis) und CHF 41.95 (Nicht-Abonnentenpreis), bestellbar auf [www.bettybossi.ch/gemueseblattschneider](http://www.bettybossi.ch/gemueseblattschneider)

Die Abteilung Innovation & Leistungen von Betty Bossi erfindet jedes Jahr 40 bis 50 Küchen- und Haushaltshelfer, die den Alltag erleichtern, darunter Kult-Geräte wie der Spätzli-Blitz oder der Rösti-Blitz sowie die letztes Jahr mit grossem Erfolg eingeführte Apfel-Raffel "Clever".

Diese Meldung und Bilder finden Sie auch unter: [www.medien.bettybossi.ch](http://www.medien.bettybossi.ch)

Für weitere Auskünfte:

Viviane Bühr, Leiterin Unternehmenskommunikation

Tel. +41 44 209 19 73

[kommunikation@bettybossi.ch](mailto:kommunikation@bettybossi.ch)

## **Betty Bossi - von der fiktiven Köchin zum führenden Kulinarik-Unternehmen**

Betty Bossi ist eine der bekanntesten Marken in der Schweiz und steht seit über 60 Jahren für kulinarische Kompetenz. Mit ihrem vielfältigen Angebot und ihrem jahrzehntelangen Einfluss bestimmt Betty Bossi massgeblich mit, wie die Schweiz kocht und isst.

Die Mission von Betty Bossi ist, ihre Kundinnen und Kunden auf dem einfachsten Weg zum Genuss zu begleiten – mit Rezepten, cleveren Produkten und Dienstleistungen rund um einfaches und gelingsicheres Zubereiten, Kochen, Backen und Geniessen.

Bei Betty Bossi arbeiten über 120 Mitarbeitende, die sich mit viel Neugier und Herzblut der Welt des Kochens widmen. Das Unternehmen generierte 2018 einen Nettoerlös von 75 Millionen Franken.