

# Betty Bossi

Communiqué de presse | 2 avril 2019

## **Nouveauté mondiale de Betty Bossi: le coupe-légumes «Rubans»**

**Ce nouvel ustensile de cuisine de Betty Bossi permet de tailler désormais très simplement de longues feuilles de légumes et de fruits. À la recherche de tendances, les développeurs produits de Betty ont puisé leur inspiration lors d'un voyage au Japon. Ensuite, ils ont littéralement usé leurs doigts jusqu'à pouvoir produire en un tour de main et comme par magie des effets bluffants sur l'assiette. Même le Japon est enthousiaste.**

Courgettes, pommes de terre, pommes, etc. – avec ce coupe-légumes innovant, on peut maintenant les transformer en rubans fins comme du papier et produire d'étonnantes créations sur l'assiette: une salade ondulée de betteraves rouges, un carpaccio végétarien, des lasagnes de courgettes ou encore des chips de légumes filigranes et croustillants. Chacun peut ainsi réaliser soi-même une présentation digne de Gault-Millau. Avec en prime, des compliments!

Cette innovation de Betty Bossi est unique au monde. L'idée vient du Japon où l'art de sculpter les légumes fait partie de la culture culinaire. Or, les appareils utilisés sont très encombrants. «À quoi pourrait ressembler un petit ustensile maniable, et comment fabriquer les rubans le plus simplement possible?» Cette question rapportée dans leurs bagages, et après maints essais sur toutes sortes de lames, les développeurs produits ont planché pendant des mois sur le sujet.

Le résultat de ce long labeur, au brevet en instance, va même réjouir les Japonais. En plus de la Suisse et des marchés d'Europe de l'Ouest, comme l'Allemagne et la France, le coupe-légumes «Rubans» va être introduit au Japon et en Corée du Sud.

Sur l'appareil:

- **Utilisation:** le légume ou le fruit, cru, est placé verticalement sur le pic de l'appareil. Au moyen d'un bouton rotatif, le légume est lentement «pelé»

# Betty Bossi

pour produire d'interminables rubans très fins. Attention: la lame est très tranchante!

**Vidéo d'application:** [www.bettybossi.ch/coupelegumes](http://www.bettybossi.ch/coupelegumes)

- **Prix:** coupe-rubans et recueil de recettes avec 30 inspirations pour de nouvelles idées et pour revisiter des plats classiques: CHF 34.95 (avec abo) et CHF 41.95 (sans abo), à commander sur [www.bettybossi.ch/coupelegumes](http://www.bettybossi.ch/coupelegumes)

Le département Innovation & Services de Betty Bossi invente chaque année 40 à 50 ustensiles pour faciliter la cuisine et la vie pratique au quotidien, dont des ustensiles cultes comme le spätzleur ou la röstinette, ou encore la râpe à pomme «Clever» lancée l'an dernier avec beaucoup de succès.

Retrouvez ce communiqué et les photos sur : [www.medias.bettybossi.ch](http://www.medias.bettybossi.ch)

Pour plus d'infos:

Viviane Bühr, Responsable de la Communication d'entreprise

Tél. +41 44 209 19 73

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

## **Betty Bossi – de la cuisinière fictive à l'entreprise leader**

Synonyme de compétence culinaire depuis plus de 60 ans, Betty Bossi est l'une des marques les plus connues en Suisse. Forte de son offre diversifiée et de sa popularité, Betty Bossi influence depuis des décennies les habitudes culinaires et alimentaires en Suisse.

Betty Bossi s'est donné pour mission de promouvoir auprès de ses clients les plaisirs de la table, et avec des conseils futés, des services et des produits, de leur faire obtenir facilement et simplement des résultats inratables en cuisine et en pâtisserie.

Betty Bossi compte plus de 120 collaborateurs qui, avec curiosité et passion, se consacrent à l'univers de la cuisine. En 2018, l'entreprise a dégagé un produit net de 78 millions de francs.