

Betty Bossi

Medienmitteilung | Zürich, 4. Juni 2024

Das grosse Betty Bossi Kochbuch – ein Must-have in jeder Küche

Kochen von Grund auf lernen, Kochtechniken perfektionieren oder bewährte Grundrezepte nachschlagen: Das neue «grosse Betty Bossi Kochbuch» verspricht Gelinggarantie und gehört in jede Küche.

Eier pochieren, Spargeln perfekt garen oder das Geheimnis des Flambierens lüften: Das «grosse Betty Bossi Kochbuch» enthält geballtes Betty Bossi Wissen einfach und verständlich erklärt. Anleitungen zu den wichtigsten Kochtechniken sind detailliert erklärt. Learning by doing ist das Motto: Statt grosser Theorien gibt es einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Im Kochbuch enthalten sind auch die 190 meistgesuchten Grundrezepte sowie moderne und verfeinerte Varianten. Alle Rezepte sind sorgfältig getestet und in der bewährten Betty Bossi Rezeptschreibweise verfasst, damit sie bereits beim ersten Nachkochen gelingen. Auch aktuelle Trends wie der Ersatz von Zutaten tierischer Herkunft durch pflanzliche, damit ein Rezept vegan wird, sind anschaulich erklärt. Weiter enthält der Ratgeber Tabellen für Garzeiten und Saisonalitäten sowie über 100 unverzichtbare Profi-Tricks.

Damit haben Kücheneulinge alle Antworten auf ihre Fragen immer griffbereit. Schulen und Eltern nutzen es zum Weitergeben ihres Wissens. Auch für Küchenprofis gehört das umfassende Nachschlagewerk zum unverzichtbaren Kücheninventar. «Das grosse Betty Bossi Kochbuch» enthält 384 Seiten und ist auf www.bettybossi.ch ab CHF 39.95. erhältlich.

Betty Bossi

Medienkontakt

Viviane Bühr, Leiterin Unternehmenskommunikation Betty Bossi

Tel. +41 44 209 19 73, kommunikation@bettybossi.ch

Über Betty Bossi

Betty Bossi ist das führende Schweizer Kulinarik-Unternehmen. Seit 1956 begleitet die fiktive Köchin alle auf dem einfachsten Weg zum Genuss. Die Division der Coop Genossenschaft beschäftigt 120 Mitarbeitende, welche kulinarische Produkte und Dienstleistungen entlang der ganzen Wertschöpfungskette entwickeln: gelingsichere Rezepte, kulinarische Inszenierungen auf Bild und Video, Print- und Digitalmedien, cleveren Küchen- und Haushaltshelfer sowie innovative Food-Produkte.