

Février 2017

Contenu du dossier de presse

- Texte de presse "Innovation cuisine de l'année® 2017: Quatre produits de Betty Bossi primés
- Résumé des produits Betty Bossi primés
- Texte de presse Roue à snacks «Grissini»
- Texte de presse «Boîte Magic»
- Texte de presse Roue à snacks «Triangolo»
- Texte de presse «Moule Cornetino»
- Texte de presse «Pât'Express»
- Texte de presse «Twister Maxi»
- Texte de presse «Porte-tubes»
- Betty Bossi – Une success story



Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Texte de presse | Février 2017

**«Innovation cuisine de l'année® 2017» :
quatre produits de Betty Bossi primés**

Quatre produits développés à l'interne chez Betty Bossi ont reçu la distinction «special mention» qui récompense l'«innovation cuisine de l'année® 2017» au salon Ambiente de Francfort, le plus grand salon international des biens de consommation. La boîte «Magic», le roue à snacks «Grissini», le moule «Cornetino» et la roue à snacks «Triangolo» ont été primés dans la catégorie «appareils et ustensiles de cuisine».

Le label de qualité «Innovation cuisine de l'année®» décerné par l'initiative indépendante LifeCare récompense des produits qui répondent particulièrement aux attentes et besoins des consommateurs et fournit une information fiable pour la décision d'achat. À partir d'une présélection effectuée par des experts, un jury indépendant de consommateurs détermine les gagnants dans six catégories de produits. Les critères retenus sont les suivants: fonctionnalité/confort d'utilisation, avantage du produit, innovation, design, ergonomie et écologie/durabilité. Seuls les meilleurs produits du secteur reçoivent la distinction «Innovation cuisine de l'année® 2017». Et les produits de Betty Bossi en font partie.

Quatre «special mention» dans la catégorie «appareils et ustensiles de cuisine»

			
<p>La Roue à snacks «Grissini» permet de confectionner facilement et rapidement des gressins raffinés.</p> <p>Récompensé pour la fonctionnalité, l'innovation et l'utilité.</p>	<p>Avec la Boîte Magic vous réussissez comme par magie des moulinsets, barquettes ou baluchons.</p> <p>Récompensé pour la fonctionnalité, l'innovation et l'utilité.</p>	<p>La Roue à snacks «Triangolo» vous réalisez en un clin d'œil des chips tortillas et crackers triangulaires.</p> <p>Récompensé pour la fonctionnalité, l'utilité et le design.</p>	<p>Avec le Moule «Cornetino» utilisable également des deux côtés, vous pouvez réaliser 18 mini-cornets à la fois.</p> <p>Récompensé pour la fonctionnalité et le type de matériau</p>

Les quatre produits sont développés par Betty Bossi. N° 1 sur le marché de l'art culinaire suisse et l'une des marques les plus connues de Suisse, Betty Bossi mise sur la qualité, l'innovation, la fonctionnalité et le Swissness. Les produits innovants, souvent des nouveautés mondiales brevetées, se voient régulièrement décerner des prix internationaux pour leur fonctionnalité et leur design. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires mais également dans la boutique en ligne www.bettybossi.ch

Plus d'informations concernant le prix "Innovation cuisine de l'année 2017" :
www.kuecheninnovationspreis.de

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Aperçu des produits Betty Bossi primés

Roue à snacks «Grissini»



«Boîte Magic»



Roue à snacks «Triangolo»



Moule «Cornetino»



Roue à snacks «Grissini», pour des apéros époustouflants

Aspect époustoufflant, goûts variés – la roue à snacks «Grissini» permet de préparer facilement et rapidement d'excellents snacks avec un look surprenant. Récompensé comme Innovation cuisine de l'année® 2017 avec «mention spéciale» pour la fonctionnalité, l'innovation, et l'utilité dans la catégorie appareils et ustensiles de cuisine.



Avec la roue à snacks «Grissini», développée à l'interne par Betty Bossi, vous pouvez désormais confectionner facilement et rapidement des gressins raffinés. Peut s'utiliser avec différentes pâtes et pâtes prêtes à l'emploi jusqu'à 3 mm d'épaisseur. La roue à poignée ergonomique découpe la pâte en une seule étape de travail et il ne reste plus qu'à cuire les petits pains italiens si populaires à l'heure de l'apéritif. Qu'ils soient nature ou agrémentés de diverses épices, ces gressins sont un régal autant pour les yeux que pour les papilles. Un recueil de recettes en accordéon vous est offert à l'achat.

Utilisation simple et rapide:

<p>Passer la roue à snacks lentement et en appuyant fermement sur toute la largeur de la pâte pour que le motif apparaisse.</p>	<p>Poser la pâte avec le papier cuisson directement sur une tôle et l'assaisonner selon la recette.</p>	<p>Faire cuire la pâte, la laisser refroidir et séparer les gressins.</p>	<p>Roue à snacks «Grissini» avec recueil de recettes en cadeau.</p>

Le produit breveté est en matière synthétique, couleur de la poignée: orange. Couleur du rouleau: orange foncé. Dimensions (LxlxH): 17x9,5x5 cm, rouleau 5x8 cm. Lave-vaisselle interdit.

Recueil de recettes compris dans le prix: € 17.-. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Texte de presse | Février 2017

Boîte «Magic» – effet bluffant garanti!

Petite mais géniale! Avec la nouvelle boîte «Magic» de Betty Bossi, vous réussissez comme par magie des moulinets, barquettes ou baluchons sucrés ou salés de forme parfaite. Une invention épatante qui donne envie de mettre la main à la pâte. Récompensé comme Innovation cuisine de l'année® 2017 avec «mention spéciale» pour la fonctionnalité, l'innovation, et l'utilité dans la catégorie appareils et ustensiles de cuisine.

Voici un outil compact et novateur pour faire soi-même et en un rien de temps trois sortes de biscuits fourrés, et épater la famille, les copains et les invités. Forme et garniture à combiner au gré de vos envies. En quelques secondes, vous obtenez d'adorables moulinets, de jolis balluchons et de ravissantes barquettes. Développée à l'interne, la boîte «Magic» de Betty Bossi sert à confectionner des créations sucrées ou salées, en pâte feuilletée, pâte à gâteau ou pâte à tarte flambée. Un recueil de recettes est offert en cadeau. De quoi s'inspirer car il contient des idées gourmandes et de nombreuses garnitures express pour se régaler à l'heure du café, au goûter, au dessert ou à l'apéro. Garantie de réussite incluse.



Comme par magie:

<p>Étape 1 Découper – la pâte reste dans le découpoir.</p>	<p>Étape 2 Garnir – toutes les fantaisies sont permises.</p>	<p>Étape 3 Façonner en 2 secondes: Il suffit de tirer et la boîte à surprises façonne un moulinet, une barquette ou un baluchon.</p>	<p>Épatant: boîte «Magic» et recueil plein d'idées offert en cadeau.</p>

Cet outil compact et novateur est en matière synthétique avec trois matrices. Couleurs: rouge foncé et gris. Lave-vaisselle autorisé. Dimensions (LxIxH): 11x9x9,5 cm. Un recueil de recettes est offert en cadeau. De quoi s'inspirer car il contient des recettes gourmandes et de nombreuses garnitures express pour de délicieuses pâtisseries de trois formes différentes toujours symétriques. Recueil de recettes compris dans le prix: € 25.50. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Texte de presse | Février 2017

Roue à snacks «Triangolo»: en un clin d'oeil vous réalisez des chips tortillas et crackers

Rapide et efficace – La roue à snacks «Triangolo» permet de dérouler en un tour de main des chips tortillas et crackers triangulaires. Récompensé comme Innovation cuisine de l'année® 2017 avec «mention spéciale» pour la fonctionnalité, l'utilité et le design dans la catégorie appareils et ustensiles de cuisine.



La roue à snacks «Triangolo», développée à l'interne par Betty Bossi, permet de dérouler en un tour de main des chips tortillas et des crackers triangulaires en rangées au lieu de les découper individuellement. Idéale pour les pâtes prêtes à l'emploi et les pâtes jusqu'à 5 mm d'épaisseur. La poignée ergonomique est super pratique et permet de travailler efficacement. Les chutes de pâte sont en outre réduites au minimum grâce au découpage bord à bord. Au final, vous obtenez des rangées entières de chips croustillantes que vous pouvez assaisonner à votre gré. Ensuite, il suffit de les passer au four et de les séparer.

Dérouler des rangées au lieu de travailler à l'emporte-pièce:

<p>Passer la roue à snacks lentement et en appuyant fermement sur toute la largeur de la pâte pour que le motif apparaisse.</p>	<p>Poser la pâte avec le papier cuisson directement sur une tôle et l'assaisonner selon la recette.</p>	<p>Faire cuire la pâte, la laisser refroidir et séparer les chips.</p>	<p>Roue à snacks «Triangolo» avec recueil de recettes en cadeau.</p>

La roue à snacks «Triangolo» est en matière synthétique. Couleur: vert et vert clair. Dimensions (LxIxH): 16,5x9,5x5 cm. Lave-vaisselle interdit.

Livré avec un recueil de recettes comprenant de formidables idées de chips, dips et délicieuses bouchées apéritives: Prix: € 17.-. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Moule «Cornetino»: Les gourmands vont faire des grands yeux

Cornets petit format – incroyablement versatiles et tout simplement renversants! Que ce soit pour décorer votre table ou servir des bouchées apéritives salées ou des cornets sucrés pour accompagner le café, le gadget développé à l’interne par Betty Bossi vous permet de faire 18 mini-cornets à la fois. Récompensé comme Innovation cuisine de l’année® 2017 avec «mention spéciale» pour la fonctionnalité et le type de matériau dans la catégorie appareils et ustensiles de cuisine.



Pratique, le moule «Cornetino» s’utilise des deux côtés. Un côté pour enrober les pointes de pâte et cuire cette dernière, l’autre côté pour laisser refroidir et garnir les cornets. Ce gadget de cuisine malin est en outre peu encombrant puisqu’il s’empile. Un emporte-pièce et une pince complètent le set. Vous recevrez en cadeau un recueil de recettes sucrées et salées.

Le moule s'utilise des deux côtés:

<p>Découper la forme avec l'emporte-pièce.</p>	<p>Premier côté du moule «Cornetino» où les pointes sont enrobées de pâte qui est alors cuite.</p>	<p>Deuxième côté du moule «Cornetino» où les cornets sont refroidis et garnis.</p>	<p>Moule «Cornetino» avec emporte-pièce, pince et recueil de recettes.</p>

Le moule «Cornetino» est en silicone et en acier inox. Couleurs: rouge foncé, argent.
Thermorésistance: 0 à 220 degrés. Dimensions: 30 x 12 x 4,5 cm. Thermorésistant jusqu'à 240°C.
Lave-vaisselle interdit. L'emporte-pièce et la pince sont en matière synthétique.

Prix (en duo avec emporte-pièce, pince et recueil de recettes): €25.50. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse | Février 2017

Pât'Express – Portionner exactement et proprement

Finis les dégoulinades et les éclaboussures. Avec la nouveauté mondiale «Pât'Express» vous pouvez verser les pâtes liquides et épaisses dans les moules et les poêles facilement, précisément et proprement sans dégoulinades.

Finis les dégoulinades et les éclaboussures. Avec la nouveauté mondiale «Pât'Express», développée à l'interne par Betty Bossi, vous pouvez verser les pâtes liquides et épaisses dans les moules et les poêles facilement, précisément et proprement sans dégoulinades. Le Pât'Express permet de doser exactement la quantité de pâte nécessaire et de la répartir uniformément dans le moule sur simple pression d'un bouton. L'orifice en caoutchouc garde tout 100% hermétique. Le Pât'Express est idéal pour une multitude de petites quantités de pâte comme pour les muffins, crêpes ou omelettes et pancakes d'épaisseur uniforme mais aussi pour de grandes quantités de pâte pour les gâteaux et les cakes. Grâce à la raclette en caoutchouc intégrée, il ne reste pas une goutte de pâte liquide ou épaisse dans le récipient.



Un ustensile à tout faire:

<p>Mesurer: il est possible d'ajouter directement tous les ingrédients.</p>	<p>Mélanger: il suffit de poser le couvercle avec l'agitateur et de l'actionner de haut en bas.</p>	<p>Portionner exactement et proprement: doser toujours la même quantité grâce à la graduation.</p>	<p>Pât'Express – 3 en 1: mesurer, mélanger, portionner.</p>

Le «Pât'Express» est en matière synthétique, inox. Couleurs: rouge/beige/brun. Dimensions (hxØ): 26cm x 13.5cm. Lave-vaisselle autorisé.

Une fiche avec des recettes est offerte à l'achat et comprise dans le prix: € 34.-Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Twister «Maxi»: légumes et fruits relookés

Cet ustensile innovant suit au quart de tour la tendance de repas sains et gourmands. Alimentation végétarienne, végane ou régime low carb, le nouveau Twister «Maxi» met vite les fruits et les légumes en forme, et même les amateurs de viande y prennent goût!

Betty Bossi a réinventé le coupe-spirales traditionnel. Avec le Twister «Maxi», il est possible de tailler en un clin d'œil en spaghettis ou en spirales de grandes quantités de légumes et de fruits jusqu'à 8.5 cm de diamètre. Un recueil de recettes rapides, plein d'inspirations gourmandes pour créer la surprise dans les assiettes, est offert avec le Twister «Maxi».

Pour tailler fenouil, concombres, pommes de terre, chou-rave, courge, panais, betteraves (cuite), radis, chou rouge, carotte, céleri, patates douces, chou blanc, courgettes et oignons, ainsi que pommes, poires, kiwis (pelés, pas trop mous) et caramboles.

Betty Bossi accompagne le lancement de son nouvel ustensile, d'une vidéo d'ambiance – une histoire d'amour avec un twist. À voir sur [youtube.com/watch?v=cW3VLChodXw](https://www.youtube.com/watch?v=cW3VLChodXw)



Développé à l'interne: le Twister «Maxi» et son fonctionnement ultrasimple

<p><u>Étape 1</u> Fixer le légume ou le fruit.</p>	<p><u>Étape 2</u> Choisir le cône couteau pour spaghettis ou spirales.</p>	<p><u>Étape 3</u> Fixer le récipient et le «tourniquet».</p>	<p><u>Étape 4</u> Dévisser le récipient – terminé!</p>	<p>Let's twist avec le Twister «Maxi».</p>

Le Twister «Maxi» est en matière synthétique de qualité alimentaire avec lames en acier inox antirouille. Couleurs: vert foncé/vert clair/écru. Dimensions: (l x Ø x H) 18 x 14,5 x 26 cm. Thermorésistant jusqu'à 50 °C. Lave-vaisselle interdit.

Recueil de recettes compris dans le prix € 39.90. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Texte de presse | Février 2017

Porte-tubes : le système de rangement malin

Fini les tubes qui traînent n'importe comment dans la porte du frigo. Le porte-tubes, développé à l'interne par Betty Bossi, maintient tous les tubes bien en place.

Grâce aux lamelles, ils restent debout avec le bouchon vers le haut, ce qui les empêche de couler. Le porte-tubes peut accueillir de 6 à 8 tubes. Un coup d'œil suffit pour trouver le bon et ils sont toujours à portée de la main, qu'ils soient entamés ou non, qu'ils soient petits ou grands. Le système de rangement malin se glisse dans toutes les portes de frigo et met aussi de l'ordre dans le garde-manger. Disponible en duo ou individuellement.



Le «porte-tubes» est en matière synthétique, couleurs: bleu/blanc/translucide. Dimensions (LxlxH): 19.5cm x 9.5cm x 8cm. Lave-vaisselle autorisé.

Prix en duo: € 20.-. Disponible dans les commerces spécialisés ainsi que chez les revendeurs partenaires.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch

Février 2017

Betty Bossi – une success story

Depuis plus de 60 ans, Betty Bossi est synonyme de compétence culinaire, d'expériences gastronomiques infaillibles, et de solutions complètes et innovantes. Betty Bossi est l'une des marques les plus connues de Suisse et est le leader en matière de conseil cuisine et vie pratique. Une offre complète avec des accessoires pour la cuisine et le ménage, des recettes, des photos et vidéos, son département Food Consulting ou avec son équipe qui effectue continuellement du trend scouting.

Betty Bossi est une inspiration quotidienne dans la cuisine – simple, délicieuse, variée et infaillible.

Compétences culinaires, innovation et design

N° 1 sur le marché de l'art culinaire suisse et l'une des marques les plus connues de Suisse, Betty Bossi mise sur la qualité, l'innovation, la fonctionnalité et le Swissness. L'équipe R&D de Betty Bossi lance chaque année plus de 80 nouveaux produits, toujours suivant le principe «facile à utiliser, durable et éprouvé dans la pratique». Les produits innovants, souvent des nouveautés mondiales brevetées, se voient régulièrement décerner des prix internationaux pour leur fonctionnalité et leur design.

Les accessoires de Betty Bossi pour la cuisine et le ménage facilitent la vie et sont aussi agréables à regarder.

Texte de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour des plus amples informations: Alice Christ, International Marketing Manager, Betty Bossi SA
Tél. +41 (0)44 209 18 81, email: alice.christ@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch