

Suggestions d'utilisation

simple et gourmande



raclette

L'alliée parfaite de vos soirées raclettes: prête en un clin d'oeil, au fur et à mesure de vos besoins, toujours chaude.



idée fraîcheur

Coupées en deux avec du fromage frais, de la ciboulette et quelques grains de gros sel, délicieuses seules ou avec du poisson.



micro-onde méga-facile

La solution idéale pour simplifier votre quotidien en cuisine

www.terredor.ch

et hop !



simple

A poser directement dans le micro-onde, pas d'ustensiles, pas d'eau à cuire, la cuisine en toute tranquillité

rapide

500 grammes cuits **en 8 minutes !**
Qui dit mieux ?

Bon à savoir

Pour cuire de petites portions, le micro-onde utilise moins d'énergie qu'un four traditionnel*.

Il n'y a pas à faire chauffer d'eau, ni laver les plats. C'est une méthode économique et pratique.

C'est chaud !
3-4 secondes de patience...



facile

A la sortie du four, laisser la vapeur sortir par les micros-perforations. Lorsque le sachet est dégonflé, c'est prêt à ouvrir !

sain

Idéale si on veut manger léger, la cuisson vapeur rapide préserve particulièrement bien les nutriments essentiels*.



*sources: <http://economie-d-energie.comprendrechoisir.com> et <http://www.consoglobe.com/>