

Betty Bossi



Spätzli-Blitz, klein und gross

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Becher, 2. Deckel mit Mischer, 3. Brücke, 4. Kleine Lochscheibe, 5. Grosse Lochscheibe



1. Bol, 2. Couvercle avec mélangeur, 3. Support, 4. Disque à petits trous, 5. Disque à gros trous

1. Mixing container, 2. Lid with mixing unit, 3. Bridge element, 4. Perforated disk with small holes (fine), 5. Perforated disk with large holes (thick)

1. Zutaten in den Becher füllen

Becher auf die Brücke setzen. Eine Lochscheibe in den Becher legen, festdrücken.

1. Eier in den Becher geben.
2. Milchwasser ($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser) bis zur Markierung auffüllen.
3. Mehl bis zur Markierung auffüllen.
4. $\frac{3}{4}$ TL Salz begeben.

2. Teig mischen

Deckel mit Mischer auf den Becher setzen. Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Mischer ca. 1 Min. auf und ab bewegen, bis ein glatter Teig entsteht. Für mehr Kraft den Becher auf eine niedrige Arbeitsfläche (Tisch, Spülbecken) stellen. Teig nicht quellen lassen, sondern sofort nach dem Mischen ausbringen. Ist der Teig zu flüssig, wenig Mehl begeben. Ist der Teig zu fest, wenig Wasser begeben.

3. Spätzli zubereiten

Brücke auseinanderziehen und auf einen Kochtopf mit leicht siedendem Salzwasser legen. Vorsicht: Sobald die Brücke ausgezogen ist, kann der Teig aus dem Becher fließen. Griff ganz nach unten drücken, Kurbel ausklappen. Teig durch langsames Drehen im Uhrzeigersinn ausbringen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Spätzli-Blitz, klein und gross, 1.1l (Art.-Nr. 32261)

Spülmaschinengeeignet. Zum Reinigen Mischereinheit auseinanderschrauben, die zwei Brückenteile voneinander lösen. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, nicht anders vermerkt, für 4 Personen als Beilage berechnet.

1. Verser les ingrédients dans le bol

Poser le bol sur le support. Placer un disque perforé dans le bol, appuyer fermement.

1. Mettre les œufs dans le bol.
2. Verser le lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau) jusqu'à la marque.
3. Verser la farine jusqu'à la marque.
4. Ajouter $\frac{3}{4}$ de c. c. de sel.

2. Mélanger la pâte

Poser le couvercle avec le mélangeur sur le bol. Le serrer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. Actionner verticalement le mélangeur env. 1 min, jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeaux. Pour plus de force, poser le gobelet sur une surface basse (table, évier). Ne pas laisser reposer la pâte, mais la passer aussitôt. Si la pâte est trop liquide, rajouter un peu de farine. Si elle est trop épaisse, rajouter un peu d'eau.

3. Préparer les spätzlis

Étirer le support et l'installer sur une casserole d'eau salée bouillante. Attention: dès que le support est étiré, la pâte peut s'écouler. Enfoncer la poignée jusqu'en bas, déplier la manivelle. Passer la pâte en tournant lentement dans le sens des aiguilles d'une montre. Laisser pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer avec une écumoire, égoutter.

Appareil à spätzlis, fins et épais, 1.1 l

(n° d'art. 32261)

Lave-vaisselle autorisé. Pour le nettoyage, dévisser les éléments du mélangeur et séparer les deux parties du support. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues comme accompagnement pour 4 personnes.

1. Add ingredients to the mixing container

Place container on the bridge element. Insert a perforated disk in the container and press down firmly.

1. Place eggs in the container.
2. Fill with milk-water mixture ($\frac{1}{2}$ milk / $\frac{1}{2}$ water) up to the indicated mark.
3. Fill with flour up to the indicated mark.
4. Add $\frac{3}{4}$ tsp salt.

2. Mix dough

Place the lid with the mixing unit on the container. Turn clockwise until it clicks into place. Move the mixing unit up and down for approx. 1 min. until a smooth dough is formed. For more stability, place the container on a low work surface (table, sink). Do not allow the dough to stand for too long – use immediately after mixing. If the dough is too runny, add a little flour. If the dough is too thick, add a little water.

3. Prepare spaetzle

Pull the bridge element apart and place it over a pan of gently simmering salted water. Note: once the bridge is extended, the dough may begin to flow out of the base. Press the mixing unit all the way down and fold the handle into a crank. Slowly turn clockwise to push the dough through the holes. Allow the spaetzle to simmer until they rise to the surface, remove with a slotted spoon and drain.

Dual-size spaetzle maker, fine and thick, 1.1 l

(art. no. 32261)

Dishwasher-safe. To clean, unscrew the mixing unit and separate the two halves of the bridge. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Unless otherwise indicated, all recipes in this brochure are calculated as a side dish for 4 people.

Speck-Spätzli

🕒 20 Min.

Für grosse Spätzli

160 g	Speckwürfeli	Speckwürfeli in einer Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen. Schnittlauch fein schneiden.
2 Bund	Schnittlauch	
4	frische Eier	Grosse Lochscheibe in den Becher legen, festdrücken. Eier und Milchwasser in den Becher geben. Mehl und Salz begeben, zu einem Teig mischen. Speckwürfeli und Schnittlauch begeben, nochmals mischen. Spätzli im siedenden Salzwasser zubereiten (siehe Step by step). Spätzli anrichten.
2 dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)	
400 g	Mehl	
¾ TL	Salz Salzwasser, siedend	

Hinweis: Diese Spätzli mit Einlage können nur mit der grossen Lochscheibe zubereitet werden.

Tipp: 40 g Speckwürfeli in einer Bratpfanne in wenig Bratbutter knusprig braten. Spätzli kurz mitbraten, wenig Schnittlauch darüberstreuen.

Portion (¼): 550 kcal, F 16 g, Kh 73 g, E 27 g



Spätzlis aux lardons

🕒 20 min

Pour des spätzlis épais

160 g 2 bottes	de lardons de ciboulette	Faire rissoler lentement les lardons à sec dans une poêle sur feu moyen. Déposer sur du papier absorbant. Ciseler la ciboulette.
4 2 dl	œufs frais de lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau)	Placer le disque à gros trous dans le bol, appuyer fermement. Mettre les œufs et le lait coupé d'eau dans le bol. Ajouter la farine et le sel, mélanger en pâte. Ajouter les lardons et la ciboulette, mélanger à nouveau. Faire pocher les spätzlis dans l'eau salée bouillante (voir Step by Step).
400 g ¾ de c. c.	de farine de sel eau salée, bouillante	Dresser les spätzlis.

Remarque: ces spätzlis avec garniture incorporée dans la pâte ne peuvent être préparés qu'avec le disque à gros trous.

Suggestion: faire rissoler 40 g de lardons dans une poêle avec un peu de beurre à rôtir. Ajouter les spätzlis et les faire dorer un instant, parsemer de ciboulette.

Portion (%): 550 kcal, lipides 16 g, glucides 73 g, protéines 27 g

Bacon Spaetzle

🕒 20 mins.

For thick spaetzle

160 g	160 g	Slowly fry the diced bacon over medium heat in a frying pan without oil until crispy. Remove from pan and drain on kitchen paper. Finely chop the chives.
2 bunches	2 bunches	
	chives	
4	4	Insert the large-holed disk in the mixing container and press down firmly. Place the eggs and milk-water mixture in the container. Add the flour and salt, mix to form a dough. Add the diced bacon and chives, mix again. Cook the spaetzle in boiling salted water (see Step by step). Arrange and serve.
2 dl	2 dl	
	fresh eggs	
	milk-water mixture	
	(½ milk / ½ water)	
400 g	400 g	
	flour	
¾ tsp	¾ tsp	
	salt	
	salted water, boiling	

Note: Spaetzle recipes like this one with add-in ingredients can only be prepared using the large-holed disk.

Tip: Fry 40 g of diced bacon in a frying pan with a small amount of clarified butter until crispy. Sauté the spaetzle briefly in the same pan and sprinkle with chives.

Serving (¼): 550 kcal, fat 16 g, carbohydrates 73 g, protein 27 g

Petersilien-Schinken-Spätzli

🕒 20 Min.

Für grosse Spätzli

2 Bund	glattblättrige Petersilie	Petersilienblätter abzupfen, mit dem Milchwasser fein pürieren. Schinken fein hacken.
2 dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)	
150 g	Hinterschinken in Tranchen	
4	frische Eier	Grosse Lochscheibe in den Becher legen, festdrücken. Eier und Petersilien-Milchwasser in den Becher geben. Mehl und Salz begeben, zu einem Teig mischen. Schinken begeben, nochmals mischen. Spätzli im siedenden Salzwasser zubereiten (siehe Step by step). Spätzli anrichten, Butterflöckli darauf verteilen.
400 g	Mehl	
¾ TL	Salz	
einige	Butterflöckli	

Hinweis: Diese Spätzli mit Einlage können nur mit der grossen Lochscheibe zubereitet werden.

Tipp: Wenig Schinkenwürfel und Petersilienblätter über die Spätzli streuen.

Portion (%): 507kcal, F 11g, Kh 74 g, E 28 g



Spätzlis jambon-persil

🕒 20 min

Pour des spätzlis épais

2 bouquets de persil plat 2 dl de lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau) 150 g de jambon arrière en tranches	Effeuiller le persil, le mixer finement avec le lait coupé d'eau. Hacher finement le jambon.
4 œufs frais 400 g de farine ^{3/4} de c. c. de sel quelques noisettes de beurre	Placer le disque à gros trous dans le bol, appuyer fermement. Mettre les œufs et le mélange lait-eau-persil dans le bol. Ajouter la farine et le sel, mélanger en pâte. Ajouter le jambon, mélanger à nouveau. Faire pocher les spätzlis dans l'eau salée bouillante (voir Step by Step). Dresser les spätzlis, répartir des noisettes de beurre dessus.

Remarque: ces spätzlis avec garniture incorporée dans la pâte ne peuvent être préparés qu'avec le disque à gros trous.

Suggestion: parsemer les spätzlis de quelques dés de jambon et de persil.

Portion (%): 507kcal, lipides 11g, glucides 74 g, protéines 28 g

Parsley-Ham Spaetzle

🕒 20 mins.

For thick spaetzle

2 bunches	flat-leaf parsley	Pluck the parsley leaves and finely puree with the milk-water mixture. Finely chop the ham.
2 dl	milk-water mixture (½ milk / ½ water)	
150 g	sliced ham	
4	fresh eggs	Insert the large-holed disk in the mixing container and press down firmly. Place the eggs and milk-water mixture with parsley in the container. Add the flour and salt, mix to form a dough. Add the ham, mix again. Cook the spaetzle in boiling salted water (see Step by step). Arrange and serve with a few knobs of butter on top.
400 g	flour	
¾ tsp	salt	
	salted water, boiling	
a few	knobs of butter	

Note: Spaetzle recipes like this one with add-in ingredients can only be prepared using the large-holed disk.

Tip: Garnish with a few ham squares and parsley leaves before serving.

Serving (¼): 507kcal, fat 11g, carbohydrates 74 g, protein 28 g

Tomaten-Spätzli

🕒 20 Min.  **vegetarisch**

Für grosse Spätzli

1 rote Zwiebel	Zwiebel schälen, mit den Tomaten fein hacken. Öl in
60 g getrocknete Tomaten	einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Tomaten
1 EL Olivenöl	ca. 3 Min. andämpfen, etwas abkühlen.
4 frische Eier	Grosse Lochscheibe in den Becher legen, festdrücken. Eier,
2 dl Milchwasser	Milchwasser und Tomatenpüree in den Becher geben.
(½ Milch / ½ Wasser)	Mehl begeben, zu einem Teig mischen. Zwiebel und Toma-
2 EL Tomatenpüree	ten begeben, nochmals mischen. Spätzli im siedenden
400 g Mehl	Salzwasser zubereiten (siehe Step by step). Spätzli anrich-
Salzwasser, siedend	ten, Basilikumblätter abzupfen, darüberstreuen.
2 Zweiglein Basilikum	

Hinweise

- Diese Spätzli mit Einlage können nur mit der grossen Lochscheibe zubereitet werden.
- Bei diesem Rezept wird der Spätzliteig mit den getrockneten Tomaten gewürzt, deshalb entfällt die Zugabe von Salz.

Tipp: Einige getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, darüberstreuen.

Portion (¼): 512 kcal, F 11g, Kh 77g, E 21g



Spätzlis aux tomates

🕒 20 min  végétarien

Pour des spätzlis épais

1 oignon rouge 60 g de tomates séchées 1 c.s. d'huile d'olive	Peler l'oignon et le hacher finement avec les tomates. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon et les tomates env. 3 min, laisser tiédir un peu.
4 œufs frais 2 dl de lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau) 2 c.s. de concentré de tomate 400 g de farine eau salée, bouillante 2 brins de basilic	Placer le disque à gros trous dans le bol, appuyer fermement. Mettre œufs, lait coupé d'eau et concentré de tomate dans le bol. Ajouter la farine, mélanger en pâte. Ajouter les oignons et les tomates, mélanger à nouveau. Faire pocher les spätzlis dans l'eau salée bouillante (voir Step by Step). Dresser les spätzlis, effeuiller le basilic, parsemer.

Remarques

- Ces spätzlis avec garniture incorporée dans la pâte ne peuvent être préparés qu'avec le disque à gros trous.
- Dans cette recette, les tomates séchées suffisent pour assaisonner la pâte à spätzlis. Il est donc inutile d'y ajouter du sel.

Suggestion: tailler quelques tomates séchées en lanières, en parsemer les spätzlis.

Portion (%) : 512 kcal, lipides 11 g, glucides 77 g, protéines 21 g

Tomato Spaetzle

🕒 20 mins. 🥕 vegetarian

For thick spaetzle

1 red onion	Peel the onion and finely chop along with the sun-dried tomatoes. Heat the oil in a pan. Sauté the onion and tomatoes for approx. 3 mins., leave to cool slightly.
60 g sun-dried tomatoes	
1 tbsp olive oil	
4 fresh eggs	Insert the large-holed disk in the mixing container and press down firmly. Place the eggs, milk-water mixture and tomato paste in the container. Add the flour, mix to form a dough. Add the onions and tomatoes, mix again.
2 dl milk-water mixture (½ milk / ½ water)	
2 tbsp tomato paste	
400 g flour	Cook the spaetzle in boiling salted water (see Step by step).
salted water, boiling	Arrange and serve, garnished with basil leaves.
2 sprigs basil	

Notes

- Spaetzle recipes like this one with add-in ingredients can only be prepared using the large-holed disk.
- In this recipe, the spaetzle dough is seasoned with the sun-dried tomatoes, so there is no need to add salt.

Tip: Slice a few sun-dried tomatoes into strips and sprinkle on top.

Serving (%): 512 kcal, fat 11 g, carbohydrates 77 g, protein 21 g

Pilz-Spätzli

🕒 20 Min. 🥕 **vegetarisch**

Für grosse Spätzli

25 g	getrocknete Steinpilze	Steinpilze fein hacken, im Milchwasser ca. 10 Min. einweichen. Kräuterseitlinge in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kräuterseitlinge ca. 3 Min. anbraten. Thymianblättchen abzupfen, fein schneiden, begeben, etwas abkühlen.
2 dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)	
150 g	Kräuterseitlinge	
1 EL	Bratbutter	
4	Zweiglein Thymian	
4	frische Eier	Grosse Lochscheibe in den Becher legen, festdrücken. Eier und Pilz-Milchwasser in den Spätzli-Blitz geben. Mehl und Salz begeben, zu einem Teig mischen. Kräuterseitlinge begeben, nochmals mischen. Spätzli im siedenden Salzwasser zubereiten (siehe Step by step). Spätzli anrichten.
400 g	Mehl	
¾ TL	Salz	
	Salzwasser, siedend	

Hinweis: Diese Spätzli mit Einlage können nur mit der grossen Lochscheibe zubereitet werden.

Tipp: Einige Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Bratbutter braten, würzen, auf den Spätzli verteilen.

Portion (¼): 491kcal, F 11g, Kh 74g, E 22g



Spätzlis aux champignons

🕒 20 min 🥬 végétarien

Pour des spätzlis épais

25 g	de bolets séchés	Hacher finement les bolets, les faire tremper env. 10 min dans le lait coupé d'eau. Couper les pleurotes du panicaut en dés d'env. 5 mm. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Saisir les pleurotes env. 3 minutes. Effeuiller le thym, ciseler, ajouter et laisser tiédir un peu.
2 dl	de lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau)	
150 g	de pleurotes du panicaut	
1 c. s.	de beurre à rôtir	
4 brins	de thym	
4	œufs frais	Placer le disque à gros trous dans le bol, appuyer fermement. Mettre les œufs et le mélange lait-eau-bolets dans le bol. Ajouter la farine et le sel, mélanger en pâte. Ajouter les pleurotes, mélanger à nouveau. Faire pocher les spätzlis dans l'eau salée bouillante (voir Step by Step). Dresser les spätzlis.
400 g	de farine	
¾ de c. c.	de sel	
	eau salée, bouillante	

Remarque: ces spätzlis avec garniture incorporée dans la pâte ne peuvent être préparés qu'avec le disque à gros trous.

Suggestion: couper quelques pleurotes du panicaut en tranches, les faire revenir dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre à rôtir, répartir sur les spätzlis.

Portion (%): 491kcal, lipides 11g, glucides 74 g, protéines 22 g

Mushroom Spaetzle

🕒 20 mins. 🥕 vegetarian

For thick spaetzle

25 g	dried porcini mushrooms	Finely chop the porcini mushrooms, soak in the milk-water mixture for approx. 10 mins. Cut the king oyster mushrooms into approx. 5 mm cubes. Heat the clarified butter in a non-stick frying pan. Sauté the king oyster mushrooms for approx. 3 mins. Pluck the thyme leaves, chop finely, add to mushrooms, leave to cool slightly.
2 dl	milk-water mixture (½ milk / ½ water)	
150 g	king oyster mushrooms	
1 tbsp	clarified butter	
4 sprigs	thyme	
4	fresh eggs	Insert the large-holed disk in the mixing container and press down firmly. Place the eggs and milk-water mixture with porcini mushrooms in the container. Add the flour and salt, mix to form a dough. Add the king oyster mushrooms, mix again. Cook the spaetzle in boiling salted water (see Step by step). Arrange and serve.
400 g	flour	
¾ tsp	salt	
	salted water, boiling	

Note: Spaetzle recipes like this one with add-in ingredients can only be prepared using the large-holed disk.

Tip: Slice a few king oyster mushrooms, sauté in a non-stick frying pan with a small amount of clarified butter, season, sprinkle on top of spaetzle.

Serving (¼): 491kcal, fat 11g, carbohydrates 74g, protein 22g

Spätzli-Varianten

Für kleine und grosse Spätzli

Haselnuss-Spätzli

Statt 400 g Mehl 300 g Mehl und 100 g gemahlene Haselnüsse verwenden.
Für die Haselnuss-Spätzli kein Knöpflimehl verwenden.

Safran-Spätzli

1 Briefchen Safran zum Milchwasser geben.

Spinat-Spätzli

Milchwasser durch Spinat-Flüssigkeit ersetzen. Dafür 200 g Jungspinat mit den Eiern fein pürieren.

Rüebli-Spätzli

Milchwasser durch Rüebli-saft ersetzen.

Randen-Spätzli

Milchwasser durch Randensaft ersetzen.

Tipps

- 100 g Mehl durch Knöpflimehl ersetzen.
- Für gluten- oder laktosefreie Spätzli glutenfreies Mehl oder laktosefreie Milch verwenden.
- Spätzli nach dem Sieden in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Bratbutter braten.
- Spätzli ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, auf einem Blech auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Spätzli kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Bratbutter braten.



Variantes de spätzlis

Pour des spätzlis fins ou épais

Spätzlis aux noisettes

Remplacer les 400 g de farine par 300 g de farine et 100 g de noisettes moulues.
Ne pas utiliser de farine à knöpfli pour cette variante.

Spätzlis au safran

Ajouter 1 sachet de safran au lait coupé d'eau.

Spätzlis aux épinards

Remplacer le lait coupé d'eau par 200 g de pousses d'épinards mixées avec les œufs.

Spätzlis aux carottes

Remplacer le lait coupé d'eau par du jus de carotte.

Spätzlis à la betterave

Remplacer le lait coupé d'eau par du jus de betterave.

Suggestions

- Remplacer 100 g de farine par de la farine à knöpfli.
- Pour des spätzlis sans gluten ou sans lactose, utiliser de la farine sans gluten ou du lait sans lactose.
- Après les avoir pochés, faire dorer les spätzlis dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre à rôtir.
- Préparer les spätzlis env. ½ journée avant, les laisser refroidir sur une plaque. Garder à couvert au réfrigérateur. Juste avant de servir, faire dorer les spätzlis dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre à rôtir.

Spaetzle Variations

For fine and thick spaetzle

Hazelnut Spaetzle

Instead of 400 g flour, use 300 g flour and 100 g ground hazelnuts.
Do not use knoepfle flour for the hazelnut spaetzle.

Saffron Spaetzle

Add 1 sachet of saffron to the milk-water mixture.

Spinach Spaetzle

Replace the milk-water mixture with pureed spinach: finely puree 200 g of baby spinach along with the eggs until smooth.

Carrot Spaetzle

Replace the milk-water mixture with carrot juice.

Beetroot Spaetzle

Replace milk-water mixture with beetroot juice.

Tips

- Replace 100 g flour with knoepfle flour.
- For gluten-free or lactose-free spaetzle, use gluten-free flour or lactose-free milk.
- After boiling, sauté the spaetzle in a non-stick frying pan with a small amount of clarified butter.
- Prepare the spaetzle approx. ½ day in advance, leave to cool on a tray. Cover and store in the refrigerator. Sauté the spaetzle in a non-stick frying pan with a small amount of clarified butter shortly before serving.

A top-down photograph of a wooden cutting board on a light-colored stone surface. On the board, there is a large white egg, a bunch of fresh green onions, and a kitchen knife with a wooden handle and a stainless steel blade. In the upper left corner, a small wooden bowl contains three more white eggs. A red banner with the text 'Betty Bossi' is positioned at the top center.

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:
Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de