

THERMOMIX® TM5



Mit dem **Thermomix TM5** kochen wir köstliche Gerichte ganz einfach und aus frischen Zutaten.

Im Varoma, dem Aufsatz des **Thermomix** zum Dampfzugen, bleiben weitestgehend die **Nährstoffe** und **Aromen**, sowie die **Form und Farbe der Lebensmittel erhalten**.

Diese Form der Zubereitung ermöglicht eine nahezu **fettfreie Zubereitung der Speisen**, wir können mit **naturbelassenen Produkten kochen** und unsere Ernährung **bleibt frei von unerwünschten Zusatzstoffen** – wir **kochen gesund und kreativ**. Wir erläutern Ihnen, wie **einfach, zeit- und energiesparend** der **Thermomix** kocht und wo **finanzielle Einsparpotentiale** liegen.

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen an unserem Stand.
Anna-Maria Gerhardt, Petra Hornig und Frauke Heiden-Ziegert