

האיכות-עמים. השיטה-אמריקאית.

# מרקים ביתיים

זה לא אבקה. זה מרק אמיתי מוכן וטעים

## רק לחמם ו...בתאבון!



כשקר בחוץ וחורף, טוב לבוא הביתה ולהתחמם עם ספל מרק ביתי וטעים שמישהו דאג להכין עבורך.

עסיס הכינה עבורך, בשיטה חדשה, מרקים ביתיים בארבעה טעמים; מינסטרונזי עם ירקות, עגבניות עם אורז, סלרי עם תפוחי אדמה ומרק בצל. מרקים אלו בושלו עם הרבה ירקות טריים - ממש כמו בבית - בטעם ובאיכות המוכרים של עסיס, ורוכזו עבורך בקופסאות המכילות בין שש לשבע מנות בקופסה. כל שעליך לעשות הוא להוסיף מים בכמות מקבילה, לחמם ולהגיש.

שיטה זו ידועה כשיטה אמריקאית והיא נועדה להקל על החיים שלא על חשבון האיכות והטעם הטוב. בשיטה האמריקאית של עסיס את נהנית ממרק טעים וביתי, משם של "בשלנית מומחית" ומחשכון בזמן ובעבודה.

הצעות לגיוון המרק: אפשר להוסיף למרק, לפי הטעם, דברים שונים כמו: לחם וגבינה למרק בצל, גבינת פרמזן למרק מינסטרונזי, שונות כותוקה למרק עגבניות, חלב למרק סלרי ועוד.

עכשיו אפשר להנות משילוב מוצלח של שיטת הכנה אמריקאית ואיכות ידועה של עסיס. לראשונה בארץ מרקים ביתיים שהם גם מוכנים וגם טעימים.

## חדש

מרקים ביתיים בארבעה טעמים: מינסטרונזי, עגבניות, סלרי, בצל



השיטה האמריקאית של עסיס גם מוכן וגם טעים.

**עסיס**

החדש במחיר היכרות