

טעממה של איכות

דיפ.

לטבול בים של טעמים

חדש

דיפ. קל ונעים. ומוכן מיד. את מערבבת דיפ בטעם רוקפור בגבינה לבנה רכה או בשמנת (שיש לך תמיד במקרר), מוסיפה קוניאק ומקשטת בפלחי צנונית רעננים ופטרוזיליה מקוצצת היטב, ויש לך מעדן שיגעון שמשנה לך את כל הטעם – וגם לאורחים.



★ **ותמיד כדאי לך דיפ במזווה**
ותמיד כדאי שיהיה לך דיפ במזווה. אם מתחשק לך פתאום להכין לכולם משהו מיוחד, צרפתי כזה, אנין. את מורחת על פרוסות לחם עדינות תערובת של מרגרינה גולד בנד רכה עם דיפ בטעם שום, וב-5 דקות חימום בתנור יש לך לחם צרפתי, או-לה-לה. מי יאמין לך כמה זמן זה לקח... וכמה זה עלה...

★ **חגיגה של טעמים ומחמאות**
ובעלון שבתוך אריזת דיפ תמצאי עוד המון הצעות מעניינות, איך לעשות מדיפ חגיגה של טעמים – ומחמאות – בכל שעה והזדמנות.



כל-כך פשוט, הם יגידו לך (האורחים, הילדים, הבעל). וכל-כך במקום – דיפ. המיטבל הפיקנטי החדש של תלמה.

★ דיפ עם גבינה לבנה

את מוסיפה דיפ באחד מ-4 הטעמים הפיקנטיים – רוקפור, פפריקה, שום או בצל – לגבינה לבנה רגילה וברגע אחד של ערבוב את מכינה "משהו טוב על הלחם" לילדים או טבילה בים של טעמים – לאורחים. עם קרקרים, פרחי-כרובית, מקלות גזר ושאר ירקות טריים הם לא יפסיקו להטביל. ולהנות.



★ כשמתחשק לעשות מסיבה

למשל, כשבאים כמה חברים ומתחשק לעשות מסיבה. הם כבר מכירים כל מה שאת תמיד מכינה. אבל הפעם – יש לך



תלמה
תוצרת מזון ישראלית