



## Manual de Uso – Licuadoras Fresh Fruit Express Blenders

### SMOOTHIE DE FRUTA O VERDURAS



- Vierte 250 ml de zumo base de Fresh Fruit Express por smoothie de frutas o 300 ml por smoothie de verduras en la licuadora.
- Añade 1 sobre congelado de Fresh Fruit Express o Veggie Express (150 g de frutas o verduras congeladas) en la licuadora.
- Enciende la licuadora y espera 30-40 segundos hasta que el smoothie esté listo. Para 2 smoothies, mezcla 15 segundos más; para 3 smoothies, mezcla 30 segundos más.
- Ajustes de la licuadora Fresh Fruit Express:
  - **Botón 1:** 1 smoothie
  - **Botón 2:** 2 smoothies
  - **Botón 3:** 3 smoothies
  - **Botón 4:** 1 smoothie con menor ruido
- Apaga la licuadora cuando termine.
- Vierte el smoothie en un vaso grande de 400 ml o en nuestro vaso desechable especial para smoothies, y sívelo con nuestras pajitas de madera de 8 mm.



*Para el zumo, usa preferiblemente Fresh Fruit Express Smoothie Base Juice 100% fruta.*

### BATIDO DE FRUTA

- Vierte 250 ml de zumo de frutas en la licuadora.
- Añade 1 sobre congelado de Fresh Fruit Express (150 g de frutas congeladas).
- Agrega helado soft, mezcla de batido o 1-2 bolas de helado por batido.
- Enciende la licuadora y espera hasta que el batido esté completamente mezclado. Vierte el batido en un vaso grande de 400 ml o en un vaso de plástico, y sívelo con nuestra pajita de madera de 8 mm.
- Usa el botón 2 para 1 batido de frutas.



## Manual de instrucciones para Licuadoras Fresh Fruit Express PIÑA COLADA FRESCA / OTROS CÓCTELES

- Vierta 35 ml de Bacardí Limón o ron\* por cada Piña Colada\*\*, en la licuadora.
- Rellénelo con mínimo 250 ml de Zumo Base Fresh Fruit Express por cóctel.
- Añada una bolsa congelada Fresh Fruit Express con 150 gramos de Piña y Mango \*\*\* en la licuadora para el cóctel de Piña Colada. Tanto para Piña Colada y Daiquiri Rojo agregue zumo de limón.
- Añada dos cucharadas de polvo de coco Fresh Fruit Express (50 gr) por cada Piña Colada\*\*\*\*. Agregue de 2-4 cubitos de hielo.
- Encienda la batidora durante 30-40 segundos. Para 2 o 3 Piñas Coladas licue alrededor de 60 a 90 segundos.
- Vierta el contenido en un vaso grande (400 ml) o utilice nuestro vaso desechable y preséntelo con una pajita de color (diámetro mínimo de 8 mm).

\* Para nuestros cócteles de frutas puede reemplazar el ron por Baileys, Ginebra o Vodka (ver la carta de menú).

\*\* Para una Piña Colada o Cóctel de Frutas sin alcohol reemplace el ron por zumo de frutas.

\*\*\* Para los demás cócteles de frutas utilice las mezclas de frutas que aparecen en la carta.

\*\*\*\* Esto se puede omitir para los otros cócteles de frutas.

### Otros consejos de uso:

- Pida nuestros vasos impresos, vasos en blanco y pajitas de colores a través de nuestra tienda online.
- No es necesario aclarar las jarras de la licuadora continuamente. Licúe de claro a oscuro.
- Con el zumo base de Fresh Fruit Express, los Smoothies de fruta son 100% de fruta y contienen menos calorías. También perfecto como zumo base para los Smoothies de verduras.
- **Es muy importante que las bolsas de fruta y verdura no se congelen por debajo de 18-20 grados.**
- Es posible preparar los Smoothie con antelación ya que se mantienen durante 3 horas en el frigorífico sin decantar (excepto piña). Es posible preparar 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Saque las bolsas congeladas con 5 minutos de antelación del congelador en caso que se vaya a licuar grandes cantidades. Licúe las bolsas de fruta con los pedazos más grandes en último lugar (ej. Mango-Platano).
- No agregue cubitos de hielo para los Smoothies y batidos de frutas. Para los cócteles si se puede agregar.
- Puede utilizar los Smoothies/Cócteles, como Chupitos de fruta en una merienda, recepción o como aperitivo.
- El batido de leche y fruta también se utiliza como postre (por ejemplo Frambuesa y Mango con helado de chocolate).
- Como idea se puede preparar un festival de pequeños Smoothies de 100ml cada uno.
- No licuar más de 3 Smoothies de frutas o verduras al mismo tiempo ya que las cuchillas de la jarra se podrían romper!
- En caso de utilizar vaso, recomendamos utilizar el IKEA Godis de 40cl (400ml o 400cc).
- También se puede preparar el Pina Colada Milkshake con una máquina de Granizados. La proporción es de 2 x 500 gramos de polvo y 2 litros de leche desnatada de larga y 2 litros de agua (mínimo 5 días sin caducar).
- Puede comprar nuestro bolsitas de mezcla instantánea de piña coladalos y vasos de desechables y transparentes a través de nuestra tienda online también.



## Manual de instrucciones Fresh Fruit Express con la licuadora Waring **SMOOTHIE DE FRUTA O VERDURA**

- Vierta 250 ml de zumo base\* de Fresh Fruit Express para cada Smoothie de fruta y 300 ml de zumo base\* de Fresh Fruit Express por cada Smoothie de verdura en la licuadora.
- Eche una bolsa congelada de fruta Fresh Fruit Express o Verdura Veggie Express congelada de 150 gr. por cada Smoothie en la licuadora.
- Presione el programa 1 para un batido, el 2 para dos batidos y el 3 para tres batidos. Presione el programa 4 para un licuado con menos ruido. Un Smoothie de verduras necesita el mismo tiempo que dos Smoothies de frutas.
- La licuadora triturará a continuación los Smoothies totalmente.
- Vierta el contenido en un vaso grande (400 ml) o utilice nuestro vaso desechable especial para batidos y preséntelo con una pajita. (diámetro mínimo de 8 mm).



\* Como zumo base utilice Fresh Fruit Express Zumo Base 100% fruta.

## **BATIDO DE LECHE DE FRUTA**

- Vierta 250 ml de zumo de frutas\* por cada batido en la licuadora .
- Eche una bolsa con 150 gr de fruta de Fresh Fruit Express congelada por cada batido en la licuadora.
- Añada 1-2 bolas de helado, helado suave o yogur congelado por cada batido de leche.
- Pulse el programa 2 para 1 batido de leche o el programa 3 para 2 batidos de leche.
- La licuadora triturará a continuación los Smoothies totalmente. Vierta el contenido en un vaso grande (400 ml) o utilice nuestro vaso desechable y preséntelo con una pajita (diámetro mínimo de 8 mm).



## Manual de instrucciones Fresh Fruit Express con la licuadora Waring **PIÑA COLADA FRESCA / CÓCTELES DE FRUTA**

- Vierta 35 ml de Bacardí Limón o ron\* para cada Piña Colada\*\*, en la licuadora.
- Rellénelo con mínimo 250 ml de Zumo Base Fresh Fruit Express por cóctel.
- Añada, para una Piña Colada, una bolsa congelada Fresh Fruit Express con 150 gramos de Piña y Mango\*\*\* en la licuadora. Para Piña Colada y Daiquiri Rojo agregue zumo de limón.
- Añada dos cucharadas de Fresh Fruit Express instantmix Pina Colada (50 gr) por cada Piña Colada\*\*\*\*. Agregue de 2-4 cubitos de hielo.
- Presione el programa 1 para un batido, el 2 para dos batidos y el 3 para tres batidos.
- Presione el programa 4 para un licuado con menos ruido.
- La licuadora triturará a continuación los Smoothies totalmente.
- Vierta el cóctel en un vaso grande (400 ml) y preséntelo con una pajita (diámetro mínimo de 8 mm).

\* Para nuestros cócteles de frutas puede reemplazar el ron por Baileys, Ginebra o Vodka (ver carta).

\*\* Para una Piña Colada o Cóctel de Frutas sin alcohol reemplace el ron por zumo de frutas.

\*\*\* Para los demás cócteles de frutas utilice los mezclados de frutas que aparecen en la carta.

\*\*\*\* Esto se puede omitir para los otras cócteles de frutas.

### Otros consejos de uso:

- Pida nuestros vasos impresos, vasos en blanco y pajitas a través de nuestra tienda online.
- No es necesario aclarar las jarras de la licuadora continuamente. Licúe de claro a oscuro.
- Con el zumo base de Fresh Fruit Express, los Smoothies de fruta son 100% de fruta y contienen menos calorías. También perfecto como zumo base para los Smoothies de verduras.
- **Es muy importante que las bolsas de fruta y verdura no se congelen por debajo de 18-20 grados.**
- Es posible preparar los Smoothie con antelación ya que se mantienen de 3 horas en el frigorífico sin decantar (excepto piña). Es posible preparar 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Saque las bolsas congeladas con 5 minutos de antelación del congelador en caso que se vaya a licuar grandes cantidades. Licúe las bolsas de fruta con los pedazos más grandes en último lugar (ej. Mango-Platano).
- No agregue cubitos de hielo para los Smoothies y batidos de frutas. Para los cócteles si se puede agregar.
- Puede utilizar los Smoothies/Cócteles, como Chupitos de fruta en una merienda, recepción o como aperitivo.
- El batido de leche de fruta también se utiliza como postre (por ejemplo Frambuesa y Mango con helado de chocolate).
- Como idea se puede preparar un festival de pequeños Smoothies de 100ml cada uno.
- No licuar más de 3 Smoothies de frutas o verduras al mismo tiempo ya que las cuchillas de la jarra se podrían romper!
- En caso de utilizar vaso, recomendamos utilizar el IKEA Godis de 40cl (400ml o 400cc).
- También se puede preparar el Pina Colada Milkshake con una máquina de Granizados. La proporción es de 2 x 500 gramos de polvo y 2 litros de leche desnatada de larga y 2 litros de agua (mínimo 5 días sin caducar).
- Puede comprar nuestro bolsitas de mezcla instantánea de piña coladalos y vasos de desechables y transparentes a través de nuestra tienda online también.



## Manual de instrucciones Licuadoras Fresh Fruit Express **VIAREGGIO COOL CAPPUCCINO**

licuadora.

- Añada a continuación 50 gramos o 2 cucharadas de café **Viareggio Cool Cappuccino Mezcla Instantanea**.
- Añada (Softice) helado suave, o entre 3 y 12 cubitos de hielo seco (dependiendo del tamaño) por cada Cool Cappuccino. Una vez licuado se obtendrá un espesor similar al de un Smoothie.
- Pulse varios veces en PULSE para triturar el hielo. Pulse uno de los botones para mezclar de uno a tres Cool Cappuccino.
- Sirva el Cool Cappuccino con una pajita y en un vaso grande o en nuestro vaso desechable (vea nuestra tienda online). Opcionalmente se puede añadir nata montada con cacao en polvo.



## **VIAREGGIO COOL CAPPUCCINO CON BAILEYS**

- Vierta 35 ml de Baileys y 85 ml de leche o agua por cada Cool Cappuccino en la licuadora.
- Añada a continuación 50 gramos o 2 cucharadas de Viareggio Cool Cappuccino Mezcla Instantanea.
- Añada (Softice) helado suave, o entre 3 y 12 cubitos de hielo seco (dependiendo del tamaño) por cada Cool Cappuccino. Una vez licuado se obtendrá un espesor similar al de un Smoothie.
- Pulse uno de los botones para mezclar de uno a tres Cool Cappuccino.
- Sirva el Cool Cappuccino con una pajita y en un vaso grande o en nuestro vaso desechable (vea nuestra tienda online). Opcionalmente se puede añadir nata montada con cacao en polvo.
- Sirva el Cool Cappuccino con una pajita y en un vaso grande o en nuestro vaso desechable (vea nuestra tienda online). Opcionalmente se puede añadir nata montada con cacao en polvo.

### **Otros consejos de uso:**

- Guarde el Cool Cappuccino en polvo en un recipiente de plástico para que pueda utilizarlo con más facilidad.
- Puede solicitar Cartas de menú, cartas de mesa y carteles a través de nuestra página web.
- **También se puede preparar el Cool Cappuccino con una máquina de Granizados. La proporción es de 2 x 500 gramos de polvo y 2 litros de leche desnatada larga duración y 2 litros de agua (4 días sin caducar). Agrega los Baileys más tarde al servir.**
- Puede comprar nuestro mezcla instantanea, los vasos desechables y transparentes a través de nuestra website.
- En caso de utilizar vaso de cristal, recomendamos utilizar el IKEA Godis de 40cl.

**Vea [www.freshfruit.express](http://www.freshfruit.express) o contacte con Fresh Fruit Express para más información  
912.904.155 (España) +31 167-540400 (Holanda)**



## Manual de instrucciones Viareggio Cool Cappuccino con licuadora Waring **VIAREGGIO COOL CAPPUCINO**

- Vierta para cada Cool Cappuccino 120 ml de leche fresca, leche de larga vida o agua en la licuadora.
- Añada a continuación 50 gramos o 2 cucharadas de café **Viareggio Cool Cappuccino Mezcla Instantanea**.
- Añada (Softice) helado suave, o entre 3 y 12 cubitos de hielo seco (dependiendo del tamaño) por cada Cool Cappuccino. Una vez licuado se obtendrá un espesor similar al de un Smoothie.
- Pulse varios veces en PULSE para triturar el hielo. Pulse el botón 1, 2 o 3 para la preparación de uno a tres Cool Cappuccino's.
- Sirva el Cool Cappuccino con una pajita en un vaso grande o en nuestro vaso desechable (vea nuestra tienda online). Opcionalmente se puede añadir nata montada con cacao en polvo.



## **VIAREGGIO COOL CAPPUCINO CON BAILEYS**

- Vierta 35 ml de Baileys y 85 ml de leche o agua por cada Cool Cappuccino en la licuadora
- Añada a continuación 50 gramos o 2 cucharadas de café **Viareggio Cool Cappuccino Mezcla Instantanea**.
- Añada (Softice) helado suave, o entre 3 y 12 cubitos de hielo seco (dependiendo del tamaño) por cada Cool Cappuccino. Una vez licuado se obtendrá un espesor similar al de un Smoothie.
- Pulse el botón 1, 2 o 3 para la preparación de uno a tres Cool Cappuccino's.
- Sirva el Cool Cappuccino con una pajita y en un vaso grande o en nuestro vaso desechable (vea nuestra tienda online). Opcionalmente puede añadir nata montada con cacao en polvo.

### **Otros consejos de uso:**

- Puede solicitar Cartas de menú, cartas de mesa y carteles a través de nuestra página web.
- Guarde el Cool Cappuccino en polvo en un recipiente de plástico para que pueda utilizarlo con más facilidad.
- **También se puede preparar el Cool Cappuccino con una máquina de Granizados. La proporción es de 2 x 500 gramos de polvo y 2 litros de leche desnatada larga duración y 2 litros de agua (4 días sin caducar). Agrega los Baileys más tarde al servir.**
- Puede comprar nuestro mezcla instantanea, los vasos desechables y transparentes a través de nuestra website.
- En caso de utilizar vaso de cristal, recomendamos utilizar el IKEA Godis de 40cl.

**Vea [www.freshfruit.express](http://www.freshfruit.express) o contacte con Fresh Fruit Express para más información  
912.904.155 (España) +31 167-540400 (Holanda)**