Pas de sucres ajoutés

Smoothie Concept

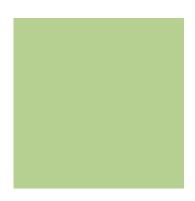
fraîchement mélangé pour vous



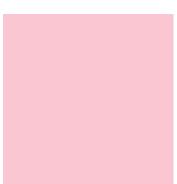
100% fruit Smoothies, Milkshakes et des Cocktails www.freshfruit.express



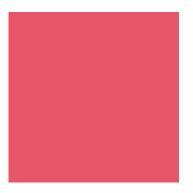




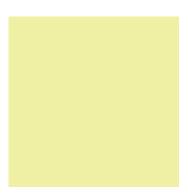














FRAÎCHEMENT MÉLANGÉ POUR VOUS!

Préface

En 1993 moi Uko Vegter, j'ai fait un voyage de cinq semaines à travers le Brésil. La cuisine Brésilienne a une grande variété de plats, collations et boissons. En raison de la grande variété de fruits au Brésil, ils y vendent beaucoup de smoothies savoureux et frais. Souvent je buvais un bon smoothie frais à un petit stand dans chaque ville.

Quand j'ai voulu développer mon entreprise en 2007, je pensais de nouveau à mon voyage au Brésil et de ces délicieux smoothies sains. J'étais convaincu qu'il devait y avoir un maché pour cela en Europe et j'ai décidé de l'introduire aux Pays-Bas d'abord. Mon point de départ était d'offrir le même goût que j'y avais goûté, dans un concept global pour la restauration. L'attention sociale à la santé a énormément augmenté. J'ai protégé de cette tendance en utilisant des fruits surgelés spéciaux qui ne nécessistaient pas l'ajout de sucre.

Bien sûr il était également important que nos smoothies ne se séparent pas vite. Nous avons perfectionné le procès en ajoutant un jus de base sans sucre pour mixer et également introduit trois variants de légumes. Nous avons commercialisé les Smoothies aux fruits et légumes sous le nom Fresh Fruit Express et Veggie Express.

Mais nous n'étions pas encore là. Pour une bonne qualité il était très important d'utiliser un blender abordable et très convivial. C'est pourqoui nous avons développé une gamme avec nos propre blenders de haute qualité. Après ça tout est allé vite et cette année nous sommes déjà actifs dan 17 pays avec notre concept de smoothie et un distributeur important pour les blenders.

Nous sommes très fier sur cette performance et notre solution globale pour la restauration. Nous espérons que vous obtiendrez autant de réactions positieve de vos cliënts que nous le caissons chaque jour de la part de nos entrepeneurs en restauration.

Appelez-moi ou l'un de mes collègues si vous voulez en savoir plus de nos produits!



UKO Vegter fondateur Fresh Fruit Express International BV

Depuis 2007 travaille chaque jour aux ventes, distribution et développement du concept de smoothie. Chaque jour, nous faisons plaisir aux clients avec un choix sain pour leur établissement de restauration.

SAVOUREUX, SAIN ET PRATIQUE

Le concept

Smoothies

Dans toute l'Europe une tendance claire est visible vers une alimentation plus saine et plus consciente. Les fruits sont indispensables à une alimentation saine. Les smoothies correspondent donc parfaitement à cette tendance et sont donc de plus en plus vendus dans le horeca et restauration.

Fresh Fruit Express est une organisation à croissance rapide en Europe depuis 2007. Fresh Fruit Express a pour objectif de stimuler la consommation de fruits et légumes à travers la vente d'un concept de fruits et légumes dans la service alimentaire et la restauration.

Fruits et légumes

A côté de nos 9 Fresh Fruit Express mélanges de fruits surgelés nous livrons aussi 4 Fresh Fruit Express mélanges de veggie surgelés que vous préparez toujours avec le même jus de base de Fresh Fruit Express.

De qoui avez-vous besoin?

La seule chose que vous avez besoin pour commencer est un de nos blenders professionels, les 9 mélanges de fruits surgelés, le jus de base 100% de fruit et le Pina Colada instant mix. En plus du matériel promo comme des posters et des cartes menus il y a aussi des goblets imprimé 'Fresh Fruit Express' imprimé. Tout ces produits peuvent être trouvés dans notre boutique en ligne pour déterminer exactement ce dont vous avez besoin.

Que pouvez-vous faire de plus avec nos produits?

Avec un petit réglage, vous pouvez égallement utiliser notre concept pour un milkshake aux fruits, cocktail, smoothie bowl, dessert, amuse ou un shot de fruit. Pour par exemple un Pina Colada frais vous remplacer une partie du jus par du rhum, comme par exemple le Bacardi Lemon.

Notre objectif

Le goût: seuls des fruits mûrs et savoureux sont utilisés.

Santé: aucun sucre n'est ajouté, même pas dans le jus de base de smoothie.

Préparation simple et facile: en 35 secondes vous préparez un smoothie du congélateur.

Communication: pour soutenir les ventes.

Blenders: nous soutenons le client avec des blenders très abordable et facile à utiliser.

Parfait pour le horeca

Le concept Fresh Fruit Express offre l'opportunité à un entrepreneur de l'horeca ou la restauration de préparer des smoothies frais, des milkshakes de fruits, smoothie bowls et des cocktails avec très peu d'investissemment.

Nos cartons sont disponibles en différentes couleurs afin que vous puissiez les retrouver facilement dans votre compartiment congélateur. Ils utilisent également un maximum de votre compartiment congélateur avec 20 mélanges de fruits dans un carton.

Intéressé par notre concept?

Invitez-nous pour une démonstration et nous vous montrons pourqoui notre concept peut être si rentable pour vous en tant qu'entrepreneur. Dans cette démonstration nous vous laisserons faire attention lors de la préparation d'un bon smoothie. Vous pouvez naturellement goûter les smoothies.



Jus de base pour les Smoothies

Base pour tout les smoothies, milkshakes, cocktails et les bols de smoothies!

Le jus de base de Fresh Fruit Express est la base pour tous nos smoothies. Ajouter 250 ml pour un smoothie de fruit et 300 ml pour un smoothie aux légumes. Vous pouvez aussi employer le jus de base pour des autres receptes comme les cocktails et les bols de smoothies!

Le jus de base de Fresh Fruit Express est une combinaison de jus de pomme avec la purée de mangue. Il n'y aucun conservateur ou de sucre supplémentaire ajouté au jus. Cela nous permet de vous garantir un smoothie aux fruits à 100%.

Notre jus de base donne à nos smoothies une touche unique.

Avec un paquet de jus de base vous pouvez préparer 6 smoothies de fruits ou 5 smoothies aux légumes.

Durée de conservation 7 jours après ouverture de l'emballage.



Fresh Fruit Express Numéro Contenu par boîte Prix d'article

Jus de base pour les 171250 8 x 1,5 litre Prix site web smoothies





100% FRUIT!

Fresh Fruit Express Fruit Smoothies

Pourgoui Fresh Fruit Express?

Les Smoothies frais sont indispensables dans la restauration.

Fresh Fruit Express est un concept de smoothie pratique avec qui vous permet de faire un investissement relativement faible dans un blender professionel, où vous pouvez répondre à cette intérêt sain. Fresh Fruit Express vous propose 9 combinaisons différentes de fruits surgelés, jus de base pour les smoothies et le Pina Colada instantmix. Cela vous permet de préparer rapidement et facilement un smoothie délicieux, un milkshake aux fruits, un cocktail ou un bol de smoothie.

Chaque sachet contient 150 g de fruits smoothe surgelés. Le jus de base contient également 100% de fruits. Avec 250 ml de jus de base et un sachet de fruits surgelés vous préparez, directement du congélateur, un smoothie délicieux 100% fruit en 35 secondes de 400 ml.

Les Smoothies de Fresh Fruit Express ne vont pas se séparer entre 4-5 heures après préparation, afin qu'ils puissent également être préparés bien avant consommation. Avec le blender de Fresh Fruit Express vous pouvez préparer 240 smoothies dans l'heure.

Blender

Pour le meilleur résultat utilisez le blender professionnel et silencieux de notre propre marque ou un de nos autre marque sur notre site. Les blenders sont seulement disponible chez Fresh Fruit Express.

Préparation

- 1. Verser 250 ml de jus de Base pour les smoothies dans un blender professionnel.
- 2. Ajouter le contenu du sachet de 150 g de fruits surgelés dans le blender. (Pour un milkshake de fruits vous ajoutez du frozen yoghurt ou de la glace).
- 3. Puis mélangez parfaitement votre combinaison.
- 4. Verser votre smoothie d'environ 400 ml, milkshake ou cocktail dans un grand verre ou dans un gobelets de Fresh Fruit Express et presenter avec une paille d'au moins 8 mm.
- 5. Dans la plupart des blenders vous pouvez préparer 4 smoothies à la fois.

Commander

Les 9 mélanges de fruits surgelés, les 4 mélanges de légumes surgelés, le jus de base pour les smoothies et le Pina Colada instant mix sont disponibles chez votre grossiste. Pour les listes de commandes et les listes de préparation, consultez notre site.

Durée de conservation

Nos 9 mélanges de fruits surgelés, le jus de base et le Pina Colada instantmix sont disponibles chez presque tous les grossistes et ont une date de consommation d'au moins 6 à 12 mois. De cette façon, vous pouvez parfois profiter des smoothies frais pendant toute l'année avec les produits de Fresh Fruit Express!



Veggie Express Veggie Smoothies

Pourqoui Fresh veggie Express?

De plus en plus de consommateurs sont conscients de la relation entre santé et nutrition. Fresh Fruit Express répond à cette tendance depuis plusieurs années avec un concept de Smoothie unique. D'une manière simple et rapide chaque entrepreneur de horeca prépare des smoothies délicieux de fruits frais avec des sachets de diverses combinaisons de fruits surgelés, jus de base et un blender. Nous observons une demander croissante de smoothies aux légumes. Fresh Fruit Express a réussi à développer un concept de légumes vraiment savoureux sous le nom Veggie Express. Les combinaisons de légumes équilibrées dans des sachets de 150 g, complété avec 300 ml de jus de base de Fresh Fruit Express forment la base d'un Smoothie Veggie savoureux.

Vite au travail

Vous n'avez pas besoin de grand chose pour commencer avec le concept de smoothies aux légumes. Avec un bon blender, jus de base pour les smoothies et les 4 mélanges de légumes différents de Veggie Express. Les 4 mélanges de légumes de Veggie Express et le jus de base pour les smoothies de Fresh Fruit Express. Ils sont disponibles chez votre grossiste. Pour les listes de commandes et les listes de préparation, consultez notre site.

Matériel promo

Demander des affiches, des cartes de menuet cartes de table chez Fresh Fruit Express pour soutenir ce concept de smoothie aux légumes. Nos jetables pour les smoothies sont disponibles sur notre site.

Préparation

- 1. Verser 300 ml de jus de base pour les smoothies dans un blender professionnel.
- 2. Ajouter le contenu de la poche contenant 150 g de mix aux légumes dans le blender.
- 3. Puis mélangez parfaitement votre combinaison.
- 4. Verser le smoothie dans un verre ou dans un verre jetable de 400 ml et présenter le avec une paille d'au moins 8 mm.
- 5. Dans la plupart des blenders vous pouvez préparer 3 smoothies à la fois.

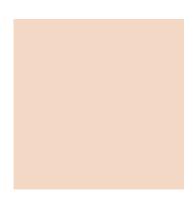
Blender

Pourqoui le meilleur résultat utilisez un blender professionel et silencieux de notre propre marque ou un de nos autre marques. Ils sont seulement disponibles chez Fresh Fruit Express.

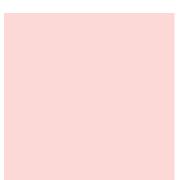


VEGGIE® EXPRESS

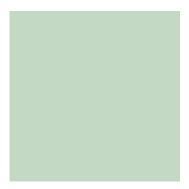




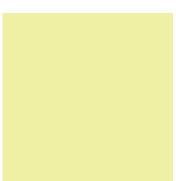














SAVOUREUX ET SAIN



	Fresh Fruit Express	Numéro d'article	Contenu par boîte	Prix
Undergood	Jus de base pour les smoothies	171250	8 x 1,5 litre	Prix site web
7	Tropical smoothie fraise - banana	171430	20 x 150 g	Prix site web
A AND THE REAL PROPERTY AND THE PARTY AND TH	Sunshine smoothie ananas - mangue	171431	20 x 150 g	Prix site web
	Paradise smoothie mangue - fraise	171432	20 x 150 g	Prix site web
	Fantasy smoothie framboise - mangue	171433	20 x 150 g	Prix site web
	Sunset smoothie framboise - fraise	171434	20 x 150 g	Prix site web
	Strawberry Smoothie fraises	171445	20 x 150 g	Prix site web
	Morning Glory Smoothie ananas - fraises	171446	20 x 150 g	Prix site web





Palmbeach smoothie mangue - banana

171435 20 x 150 g Prix site web



Blueberry smoothie 171436 20 x 150 g Prix site web myrtille



	Veggie Express	Numéro d'article	Contenu par boîte	Prix
	Orange veggie smoothie mix wortel - paprika knolselderij - gember	171438	20 x 150 g	Prix site web
	Green veggie smoothie épinard - brocoli panais - pomme	171439	20 x 150 g	Prix site web
	Red veggie smoothie paprika - tomate - racine - panais - betterave	171440	20 x 150 g	Prix site web
The state of the s	Green Tornado veggie smoothie mix banane - ananas - mango - épinards	171447	20 x 150 g	Prix site web





Pina Colada Cocktail

ananas mangue pina colada mélange instantané rhum



Baileys Cocktail

fraise banana Baileys



Gin Cocktail

myrtille gin



Red Daiquiri Cocktail

framboise fraise rhum

DÉLICIEUX, SAIN & ALCOHOL

Cocktails et Milkshakes

Pina Colada

Pour préparer un Pina Colada délicieux nous avons une solution parfaite. Le Pina Colada instant mix de Fresh Fruit Express. Vous ajoutez l' instantmix dans le blender avec l'alcool pour servir un cocktail de fruits frais.

Blender

Pour le meilleur résultat utilisez un blender professionele et silencieux de notre propre marque ou un de nos autre marques. Les blenders sont déjà disponibles à partir de € 200,- excl. TVA seulement disponible chez Fresh Fruit Express.

Préparation d'autres cocktails de fruits

Avec les autres cocktails de fruits vous remplacer le Sunshine mix avec un type de fruit différent du menu et vous remplacer le rum par du Baileys, Gin ou du Wodka. Ajouter ensuite 2 ou 3 glaçons.

Préparation du Pina Colada de Fresh Fruit Express

- 1. Verser 250 ml jus de base de Fresh Fruit Express dans un blender professionnel.
- 2. Verser ensuite les fruits surgelés ananas mangue de Fresh Fruit Express dans un blender.
- 3. Ajouter 3 à 5 glaçons et du jus de citron.
- 4. Puis ajoutez 50 g par consommation ou 3 cuillères à Viareggio Pina Colada Instantmix
- 5. Ajouter 35 ml de rhum.
- 6. Puis mélangez parfaitement votre combinaison.
- 7. Verser le cocktail dans un verre ou dans un verre jetable en présenter le avec une paille de minimum 8 mm.

Pina Colada Milkshake

Préparez un Pina Milkshake au blender avec 150 ml de lait, 3 à 5 glaçons et 50 grammes ou 3 boules de mélange instantané Pina Colada. Dans le Slush, le ratio est de 2 x 500 g de poudre pour 3 litres de lait entier longue conservation.



rresn rruit express	d'article	boîte	Prix	
Pina Colada mélange instantané	171245	12 sachets x 500 g	Prix site web	



Viareggio



La sensation du café glacé

®

Viareggio

Viareggio Cool Cappuccino Concept

Le Cool Cappuccino est déjà un grand succès depuis des années. Aussi de plus en plus de Néerlandais découvrent cette boisson au café rafraîchissante. Le Cool Cappuccino fait également appel à de nouveaux groupes comme les jeunes.

Viaggro est un concept facile pour le Cool Cappuccino, avec lequel vous pouvez répondre à ce besoin croissant de boissons au café froides. Préparer une boisson au café savoureuse et glacée dans le blender ou le slush.

Avantages

- Vraiment délicieux
- Facile, rapide et préparer frais
- Date de longue durée
- Avec 1 sac de 500 g de poudre de Viareggio Cool Cappuccino vous préparez 10 verres de Cool Cappuccino
- Des marges très attractives

Slush

Vous pouvez naturellement aussi préparer le Cool Cappuccino dans un appareil Slush. Le rapport est 2 x 500 g de poudre avec 3 litres de lait entier longue durée. Pourqoui le variant de Baileys dans le Slush vous ajouter 300 ml de Baileys avec 3 litres de lait.

Préparation

- 1. Verser 100 ml de lait ou de l'eau dans le blender.
- 2. Ensuite vous ajouter par consommation 50 g ou 3 ceuillères de café de Viareggio Cappuccino instantmix avec.
- 3. Ajouter finallement par consommation 3 ou 12 glaçons.
- 4. Pour le variant exclusive de Baileys vous remplacer 35 ml de lait par 35 ml de Baileys.
- 5. Appuyer quelques fois sur le buton pulse jusqu'à ce que la glace écrase. Puis mélangez parfaitement votre combinaison.
- 6. Présenter le Cool Cappuccino (eventuellement avec la chantilly et cacao) avec une paille dans un verre ou un gobelet jetable de 350 ml.

Baileys

Pour les vrais passionés du Baileys vous remplacer 35 ml de lait par 35 ml de Baileys, qui donnera le concept Viaggro Cool Cappuccino une apparence exclusive et profite de l'énorme reconnaissance du nom Baileys.



Viareggio	Numéro	Contenu par boîte	Prix
	d'article		

Cool Cappuccino mélange instantané

171246 **12 sachets x 500 g** Prix site web



B

Viareggio

Viareggio Vanille instantmix

Viareggio Cool Cappuccino existe depuis des années un grand succès. Nous avons maintenant aussi Viareggio Vanilla instantmix pour nous assortiment ajouté.

Vous pouvez préparer un milkshake à la vanille savoureux et glacé le mélangeur ou la bouillie.

Avantages

- Vraiment délicieux

- Rapide, facile et fraîchement préparé
- Emballage longue durée de vie
- Avec 1 sachet de 500 g de poudre de vanille Viareggio, vous pouvez préparer jusqu'à 20 tasses de milkshake à la vanille
- Des marges très attractives

Slush

Vous pouvez également utiliser le Milkshake à la vanille dans un un appareil à granité. Le rapport est de 1 kg de poudre avec 3 litres de durée de conservation complète lait. Pour la variante Fruit Milkshake dans le Slush ajoutez 750 ml de smoothie aux fruits que vous avez d'abord se mélange au mélangeur avec le moins possible jus.

Préparation Blender

- 1. Versez 150 ml de lait ou d'eau dans le mixeur.
- 2. Puis ajoutez 50 g par consommation ou 3 cuillères à Viareggio Vanille instantmix.
- 3. Enfin, ajoutez 3 à 12 par consommation cubes de glace sèche.
- 4. Pour un milk-shake aux fruits, vous pouvez en avoir un ajouter le mélange de fruits au lieu des glaçons.
- 5. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Pulse jusqu'à ce que la glace soit pilée. Mélangez ensuite

votre combinaison est tout à fait correcte. 6. Présentez le Milkshake aux fruits ou le Milkshake à la vanille avec une paille dans un verre ou tasse.

Viareggio	Numéro d'article	Contenu par boîte	Prix
Vanilla instantmix	171247	12 sachets x 500 g	Prix site web

Smoothie bowls

Smoothie bowls

Depuis 2007 Fresh Fruit Express fait des smoothies. L'étape pour les bols de smoothies n'était donc pas si grande pour nous. L'épaisseur des bols de smoothie est différent de celle des smoothies. En plus, vous avez la possibilité de décorer les bols de smoothie savoureux avecdes différentes garnitures comme des morceaux de fruits, des graines, muesli, noix ou la râpe à noix de coco. Cette combinaison rend le bol de smoothie magnifique!

Pourqoui smoothie bowls?

Les dernières années, le bol de smoothie est vraiment devenu une tendance. C'est préparé rapidement et convient au petit déjeuner, au déjeuner ou comme collation. La structure complète des bols en combinaison avec les garnitures offset une sensation de plénitude. Vous pouvez finir les bols de smoothie avec des garnitures, comme ça chaque bol est unique!

Priv

Par chaque bol de smoothie vous payez environ € 1,05 pour 100 ml de jus de base smoothie et un sac de mélange de fruits. Si vous y ajouté 2 bananes de 150 g, vous aller arriveren environ à € 1,35 exclusief les garnitures.

Préparation

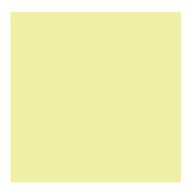
- 1. Verser 100 ml de jus de base smoothie dans le blender.
- 2. Ajouter 2 bananes (congelé).
- 3. Ajouter le mélange de fruits aux choix.
- 4. Mélanger à un rythme lent. (choix 4 sur le blender de Fresh Fruit Express) pour une masse épaisse.
- 5. Disposer les garnitures comme les morceaux de fruits, graines, muesli, noix ou râpe à noix de coco sur le bol de smoothie.

Pourgoui Fresh Fruit Express?

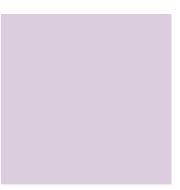
En utilisant nos sachets de fruits surgelés et notre jus de base vous pouvez profiter d'une longue durée de conservation. La haute qualité de notre jus de base pour les smoothies en combinaison avec les sachets de fruits surgelés donnent une saveur unique à nos bols de smoothie. Nos différents mélanges de fruits sont disponibles chez les grossistes de restauration.

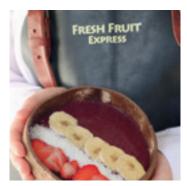






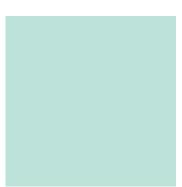














FACILE, SAIN & AMUSANT

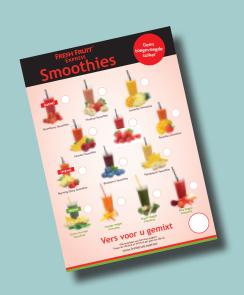
Matériel promotionnel

Gratuit pour tous NOS clients!

Lors de l'utilisation de Fresh Fruit Express vous avez la possibilité d'utiliser gratuitement du matériel promotionnel, afin que vous puissiez promouvoir nos produits d'une manière ludique et claire. Demander gratuitement des affiches et des cartes menus chez Fresh Fruit Express pour soutenir ce concept de smoothie frais et unique. Tout le matériaux promotionnel sont disponibles sur notre site: www.freshfruit.express.











PRÔNE NOTRE!





Cool Cappuccino

Piña Colada Milkshake

Vanilla Milkshake

Cool Cappuccino with Baileys





PINA COLADA COCKTAIL

- ananas + mango + kokos + rum ananas + mangue + noix de coco + rhum

- pineapple + mango + coconut + rum

 piña + mango + coco + ron

 ananas + mango + kokosnuss + rum

 ananas + mango + noce di cocco + rum

BAILEYS COCKTAIL

- aardbeien + banaan + baileys
 fraises + banane + baileys
 strawberry + banana + baileys
- fresa + plátano + baileys
- erdbeeren + banana + baileys • fragola + banana + baileys

- GIN COCKTAIL bosbessen + gin

- bosbessen + gin
 myrtilles + gin
 blueberry + gin
 arandano + ginebra
 heidelbeeren + gin
 mirtillo + gin

RED DAIQUIRI COCKTAIL

- aardbeien + rum
- fraises + rhum

- strawberry + rum fresa + ron erdbeeren + rum fragola + rum

FRUIT MILKSHAKES

- fruitmix + ijs mélange de fruits + crème glacée
- fruitmix + icecream
 mezcla de frutas + helado
- fruchtmischung + eiscreme mix di frutta + gelato





freshly blended for you



100% fruit Smoothies, Milkshakes and Cocktails www.freshfruit.express

Smoothies



FRESH FRUIT



VEGGIE **EXPRESS**





TROPICAL SMOOTHIE

- aardheien + hanaan
- aardbeien + banaan
 fraises + banane
 strawberry + banana
 fresa + plátano
 erdbeeren + banana
 fragola + banana

SUNSHINE SMOOTHIE

- ananas + mango

- ananas + mango



- mango + aardbeien
- mangue + fraises
 mangue + strawberry
 mangue + fresa
- mango + erdbeeren mango + fragola



aardbeien





- ananas + aardbeien
 ananas + fraises
- ananas + fraises
 pineapple + strawberry
 piña + fresa
 ananas + erdbeeren
 ananas + fragola



- mango + banaan
- mangue + bananemango + banana
- mango + plátano
 mango + banana
 mango + banana

BLUEBERRY SMOOTHIE

- bosbessen

- bosbessenmyrtillesblueberryarandanoheidelbeeren · mirtillo



SUNSET SMOOTHIE

- frambozen + aardbeien framboises + fraises

- rramboises + fraises
 raspberry + strawberry
 frambuesa + fresa
 himbeeren + erdbeeren
 lampone + fragola



- framboises + mangueraspberry + mangoframbuesa + mango
- · himbeeren + mango • lampone + mango



GREEN TORNADO SMOOTHIE

energize

(NEW)

- banaan + ananas + mango + spinazie
- banan + ananas + mango + spinazie
 banan + nanas + mangue + épinards
 banana + pineapple + mango + spinach
 plátano + piña + mango + espinacas
 banana + ananas + mango + spinat

ORANGE VEGGIE SMOOTHIE

detox your body

- wortel + paprika + knolselderij + gember

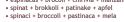
- worreti + paprika + knoiseiderij + gember
 carotte + polivron jaune + céleri + gingembre
 carrot + pepper yellow + celery + ginger
 zanahoria + pimiento amarilio + apio + jengib
 karotten + paprika gelb + sellerie + ingwer
 carota + peperone giallo + sedano + zenzero



GREEN VEGGIE SMOOTHIE get the power

• spinazie + broccoli + pastinaak + appel

- épinards + brocoli + panais + pomme spinach + broccoli + parsnip + apple espinacas + brócoli + chirivía + manzana



RED VEGGIE SMOOTHIE

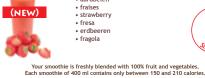
great for your heart and blood

- paprika + tomaat + wortel + pastinaak + rode biet
- paprika + tomaat + wortel + pastinaak + rode biet
 polvron rouge + tomate + carotte + panais +

 betterave rouge
 pepper red + tomato + carrot + parsnip + beetroot
 pimiento rojo + tomate + zanahoria + chirivia +

 remolacha
 paprika rot + tomaten + karotten + pastinake +

 rote bate
- peperone rosso + pomodoro + carota pastinaca + barbabietola rossa







TROPICAL SMOOTHIE

- aardbeien + banaan
- fraises + banane
- strawberry + banana
- fresa + plátano
- erdbeeren + banana
- fragola + banana



SUNSHINE SMOOTHIE

- ananas + mango
- ananas + mangue
- pineapple + mango
- piña + mango
- ananas + mango
- ananas + mango



PARADISE SMOOTHIE

- mango + aardbeien
- mangue + fraises
- mango + strawberry
- mango + fresa
- mango + erdbeeren
- mango + fragola



(NEW)

STRAWBERRY SMOOTHIE

- aardbeien
- fraises
- strawberry
- fresa
- erdbeeren
- fragola



- ananas + aardbeien
- ananas + fraises
- pineapple + strawberry
- piña + fresa
- ananas + erdbeeren
- ananas + fragola

Eventueel ook verkrijgbaar als Fruit Milkshake. Tussen de 150 kcal en 210 kcal per glas van 400 ml.



PALMBEACH SMOOTHIE

- mango + banaan
- mangue + banane
- mango + banana
- mango + plátano
- mango + banana
- mango + banana



BLUEBERRY SMOOTHIE

- bosbessen
- myrtilles
- blueberry
- arandano
- heidelbeeren
- mirtillo



SUNSET SMOOTHIE

- frambozen + aardbeien
- framboises + fraises
- raspberry + strawberry
- frambuesa + fresa
- himbeeren + erdbeeren
- lampone + fragola



FANTASY SMOOTHIE

- frambozen + mango
- framboises + mangue
- raspberry + mango
- frambuesa + mango
- himbeeren + mango
- lampone + mango



FRUIT MILKSHAKES

- fruitmix + ijs
- mélange de fruits + crème glacée
- fruitmix + icecream
- mezcla de frutas + helado
- fruchtmischung + eiscreme
- mix di frutta + gelato



PINA COLADA COCKTAIL

- ananas + mango + kokos + rum
- ananas + mangue + noix de coco + rhum
- pineapple + mango + coconut + rum
- piña + mango + coco + ron
- ananas + mango + kokosnuss + rum
- ananas + mango + noce di cocco + rum



BAILEYS COCKTAIL

- aardbeien + banaan + baileys
- fraises + banane + baileys
- strawberry + banana + baileys
- fresa + plátano + baileys
- erdbeeren + banana + baileys
- fragola + banana + baileys



GIN COCKTAIL

- bosbessen + gin
- myrtilles + gin
- blueberry + gin
- arandano + ginebra
- heidelbeeren + gin
- mirtillo + gin



RED DAIQUIRI COCKTAIL

- aardbeien + rum
- fraises + rhum
- strawberry + rum
- fresa + ron
- erdbeeren + rum
- fragola + rum



GREEN TORNADO SMOOTHIE

energize

- banaan + ananas + mango + spinazie
- banane + ananas + mangue + épinards
- banana + pineapple + mango + spinach
- plátano + piña + mango + espinacas
- banana+ ananas + mango + spinat
- banana + ananas + mango + spinaci



ORANGE VEGGIE SMOOTHIE

detox your body

- wortel + paprika + knolselderij + gember
- carrot + pepper yellow + celery + ginger
- zanahoria + pimiento amarillo + apio + jengibre
- carotte + poivron jaune + céleri + gingembre
- karotten + paprika gelb + sellerie + ingwer
- carota + peperone giallo + sedano + zenzero



GREEN VEGGIE SMOOTHIE

get the power

- spinazie + broccoli + pastinaak + appel
- spinach + broccoli + parsnip + apple
- espinacas + brócoli + chirivía + manzana
- épinards + brocoli + panais + pomme
- spinat + brokkoli + patinake + apfel
- spinaci + broccoli + pastinaca + mela



RED VEGGIE SMOOTHIE

great for your heart and blood

- paprika + tomaat + wortel + pastinaak + rode biet
- pepper red + tomato + carrot + parsnip + beetroot
- pimiento rojo + tomate + zanahoria + chirivía + remolacha
- poivron rouge + tomate + carotte + panais + betterave rouge
- paprika rot + tomaten + karotten + pastinake + rote bete
- peperone rosso + pomodoro + carota pastinaca + barbabietola rossa

FRESH FRUIT® EXPRESS Smoothies

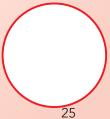
Geen toegevoegde suiker



Vers voor u gemixt

Ook leverbaar met bevroren yoghurt. Tussen de 150 kcal en 210 kcal per glas van 400 ml.

www.freshfruit.express





Cool Cappuccino



Ice Cold
Coffee Sensation

Viareggio®

www.viareggio.nu



Cool Cappuccino

Ice Cold
Coffee Sensation

Viareggio®

www.viareggio.nu

Viareggio®

Ice Cold Coffee Sensation



Cool Cappuccino



Cool Cappuccino with Baileys



Blenders

Les blenders de Fresh Fruit Express

Convivial, simple et avec des résultats parfaits. Les blenders de Fresh Fruit Express conviennent parfaitement à la préparation de nos produits.

Bols

Les bols de Fresh Fruit Express ont une forme ronde unique avec des rayures à mesurer pour mesurer le volume de jus de base. Ils sont équipés de quatre lames tranchantes pour pouvoir mélanger les fruits surgelés et le jus parfaitement pour un smoothie délicieux.

Une capuche insonorisée

Les blenders équipés d'un couvercle insonorisé font moins de bruit pendant le mélange.

Programmation de smoothie

Le blender à 4 touches préprogrammées: 1,2 et 3 pour 1,2 et 3 smoothies et 4 pour une préparation silencieuse. La blender s'arrête automatiquement.

Garantie et conditions

À l'achat d'un blender vous obtenez 1 an de garantie. Nous ne donons pas de garantie sur les bols. Les bols ne peuvent pas être nettoyées au lave-vaiselle. Les mélanges de fruits ne peuvent pas être conservés à une température inférieure de 20 degrés.

> EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX





FRESH FRUIT EXPRESS BLENDER INCLUSIEVE CAPUCHE INSONORISÉ AVEC 2 BOLS

Pour les prix des blenders des bols individuelles, consultez le webshop.

Contenu du bol: 1,5 litre

Dimensions du

L 215 x P 274 x H 449 mm

blender:

Puissance: 2200 W ou 3 HP

Bol: Sans BPA

Programme: 4 touches préprogrammées: 1,2 et 3 smoothies

et 4 pour une préparation silencieuse.

Coleur: Noir

Vitesse: 27.000- 30.000 rotations p/m

Numéro d'article FFE0020

du blender:

FFEUUZU

Numéro d'article

FFE0022

du bol:



WARING MX 1500XTSEE BLENDER AVEC CAPUCHE INSONORISÉ

Pour les prix des blenders des bols individuelles, consultez le webshop.

Contenu du bol: 1.9 litre

Dimensions du L 240 x P 230 x H 530 mm

blender:

Puissance: 1500 W

Bol: Sans BPA

Programme: 4 touches à programmer par vous-même

Coleur: Noir

Vitesse: 45.000 rotations p/m

Numéro d'article FFE0030

du blender:

Numéro d'article FFE0031

du bol:



Fresh Fruit Express Contenu Numéro **Prix** d'article

FRESH FRUIT®



BOI POUR FRESH FRUIT EXPRESS 1,5L FFE0022 Prix site web **BLENDER INCLUSIEVE CAPUCHE INSONORISÉ**

FRESH FRUIT®



BOL POUR FRESH FRUIT EXPRESS 2L FFE0012 Prix site web **BLENDER SANS CAPUCHE INSO-**NORISÉ



BOI POUR WARING MX 1500XTSEE AVEC CAPUCHE IN-**SONORISÉ**

1,9L FFE0031 Prix site web

Slush

Viareggio Cool Cappuccino

Un appareil slush est parfait pour faire notre Viareggio Cool Cappuccino. Avec 3 litres de lait et 2 sacs de 500 g de Viareggio Cool Cappuccino de mélange instantané vous préparez un Viareggio Cool Cappuccino dans le slush. Pour le variant avec du Baileys vous ajouter 300 mlde lait. Vous pouvez remplacer tout ou une partie de lait par de l'eau. Notre préférence va au lait entier. Vous pouvez conserver le Viaggro Cool Cappuccino 5 jours dans le slush.

Piña Colada et Piña Colada milkshake

Vous pouvez également préparer un Pina Colada délicieux ou un milkshake Pina Colada 0.0% rapidement et facilement avec le slush. Parfait pour votre comptoir ou bar. Le rapport est de 2 x 500 g de Pina Colada instant mix avec 3 litres de lait entier pour le Pina Colada milkshake. Pour le Pina Colada avec de l'alcool vous ajoutez du vodka et du jus de citron. Vous pouvez garder le Pina Colada (milkshake) pendant 5 jours dans le slush.

Cofrimell

Les appareils de Cofrimell sont parfaits pour faire le Cool Cappuccino, Vanilla Milkshake et Pina Colada. Depuis 1981 Cofrimell est déjà occupé à évoluer en permanence leurs produits et ont toujours été synonyme de confiance et un facteur constant en qualité et design.

Garantie et conditions

A l'achat d'un appareil slush vous obtenez 1 an de garantie.



Fresh Fruit Express





COFRIMELL SLUSH NOIR 1 X 10 LITRES

Prix site web

Dimensions 21x53x84 cm (lxpxh)
Matériel Acier inoxydable
Model Oasis Standard
Version Elektrique
Puissance 530 Watts
Numéro d'article Slush C1x10

COFRIMELL SLUSH NOIR 2 X 10 LITRES

Prix site web

Dimensions 40x53x84 cm (lxpxh)
Matériel Acier inoxydable
Model Oasis Standard
Version Elektrique
Puissance 830 Watts
Numéro d'article Slush C2x10

COFRIMELL SLUSH NOIR 3 X 10 LITRES

Prix site web

Dimensions 60x53x84 cm (lxpxh)
Matériel Acier inoxydable
Model Oasis Standard
Version Elektrique
Puissance 1100 Watts
Numéro d'article Slush C3x10









Slush C3x10



Jetables

Expérience smoothie

Avec les jetables de Fresh Fruit Express nous vous offrons une véritable expérience. De plus, le smoothie à l'air délicieux et le produit est reconnaissable pour client.

À emporter

Les jetables de Fresh Fruit Express sont idéales pour livraison à domicile ou à emporter. Avec les jetables de Fresh Fruit Express vous pouvez également offrir au client une expérience de smoothie par livraison à domicile.



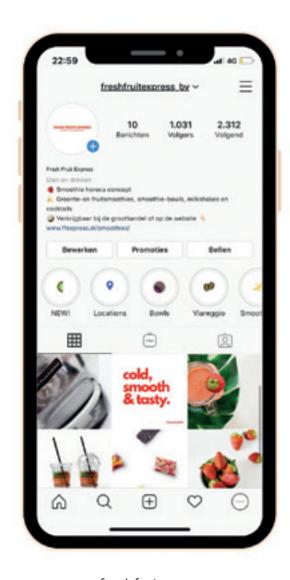
AMUSANT & FACILE





FRESH FRUIT® EXPRESS

SUIVEZ-NOUS!



- @freshfruitexpress_bv
- @freshfruitexpressbv
- Fresh Fruit Express

www. freshfruit. express

#FRESHFRUITEXPRESS



LOVE











LIKE







SHARE









Mode d'Emploi Blenders Fresh Fruit Express

SMOOTHIE FRUIT/ VERTS

- Versez dans le blender 250 ml de Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base* par Smoothie Fruit ou 300 ml de Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base* par Smoothie Veggie / Vert
- Ajoutez le contenu du sachet de 150 g de fruit ou de légumes surgelés.
- Appuyez sur 'programme 1' pour préparer 1 Smoothie, programme 2 = 2 Smoothies, programme 3 = 3 Smoothies et programme 4 = 1 Smoothie avec moins de bruit. Il faut autant de secondes pour un veggie smoothie comme pour deux smoothies fruit.
- Le blender mixe le tout jusqu'à un ensemble fluide
- Versez le Smoothie dans un grand verre (400 ml) ou dans un de nos gobelets jetable et servezle avec notre paille colorée (diamètre min. 8 mm). Voir notre site web.









^{*} Comme jus de fruit de base vous utilisez Fresh Fruit Express Smoothie Jus de Fruit de base 100% fruit.

LAIT FOUETTÉ FRUIT MILKSHAKE

- Versez 250 ml de jus de fruit de base Smoothie* dans le blender
- Ajoutez le contenu d'un sachet de Fresh Fruit Express (150 g) surgelés par Milkshake
- Ajoutez ensuite soft ice, yaourt glace ou 2 boules de glace par Milkshake
- Appuyez sur le bouton Programme 2 pour 1 Milkshake, Programme 3 pour 2 Milkshakes.
- Le blender mixe ensuite le tout jusqu'à un ensemble fluide.
- Versez le Smoothie dans un grand verre (400 ml) ou dans un de nos gobelets jetable et servez-le avec une paille colorée (diamètre min. 8 mm)









MODE D'EMPLOI Blenders Fresh Fruit Express

PIÑA COLADA FRÂICHE et AUTRES COCKTAILS

- Versez 35 ml de Bacardi Lemon ou du rhum* pour une Piña Colada** dans le mixer.
- Ajoutez encore de jus de fruits de base smoothie jusqu'à 250 ml min. par cocktail.
- Puis ajoutez un sachet de fruits **surgelés** (150 g) d'ananas mangue***. Pour la préparation d'une Piña Colada et Red Daiquiri vous ajoutez aussi du jus de citron.
- Puis ajoutez 2 cuillères Fresh Fruit Express Pina Colada Instantmix.
- Vous ajoutez 3 à 5 glaçons secs (selon la taille).
- Pour la préparation d'une Piña Colada, vous mixez appuyez le bouton Programme 1,
 Programme 2 = deux cocktails, 3 = 3 cocktails, 4 = un cocktail avec moins de bruit.
- Verser le cocktail dans un grand verre de 400 ml et servez-le avec une paille colorée (diamètre minimum 8 mm).
- * Pour les cocktails de fruit vous remplacez le rhum par du Baileys ou du gin ou du vodka (voir notre menu carte)
- ** Pour une Piña Colada ou cocktail de fruit sans alcool vous remplacez le rhum par un jus de fruit.
- *** Pour autres cocktails de fruit vous utilisez les autres mixes de fruits de la carte.

- Voir notre site pour commander nos gobelets transparents ou nos pailles colorées.
- Il n'y a pas besoin de nettoyer le verre du blender après chaque préparation. Commencez à mixer d'abord les cocktails les plus claires, après les couleurs plus foncées.
- En utilisant notre Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base les Smoothies Fruit contiennent 100% de fruit et moins de calories. Voilà, une base parfaite pour les Smoothies Verts.
- Attention : ne pas congeler les sachets de fruits ou de légumes plus froid de -20 degrés !
- Vous pouvez préparer les Smoothies à l'avance, car ils se gardent longtemps : au minimum 5 à 6 h dans le frigo sans qu'ils tournent (sauf l'ananas). Les Smoothies se gardent 48 heures. Vous préparez 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Si vous avez mixez de grandes quantités à l'avance, nous vous conseillons de sortir les sachets au moins 5 minutes à l'avance du congélateur. Mixez les sachets avec de grands morceaux de fruits les derniers (p.ex. Mangue-Banane)
- Ne pas ajouter de glaçons pour les Smoothies et Lait fouetté Fruit. Pour les cocktails on peut ajouter de glaçons.
- Vous pourriez servir les Smoothies et les cocktails à un dîner apéritoire, High Tea (goûter) ou comme amuse.
- Le Lait fouetté / Milkshake est servi comme dessert (p.ex. framboise-mangue avec de la glace au chocolat).
- Une bonne idée : servez plusieurs petits Smoothies de 100 ml comme festival Smoothie
- Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes, Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes en même temps, sinon les lames du bol en verre du blender peuvent être abimées.
- Vous pouvez également préparer le produit Pina Colada Milkshake dans un Slush. La relation est 2 x 500 g de Pina Colada instantmix avec 3 litres de lait pasteurisé. 5 jours de conservation.
- Le verre IKEA IKEA Godis de 40 cl (= 400 ml ou 400 cc) peut être utilisé comme verre standard.
- Des gobelets jetables transparents, slush, blenders et notre Viareggio instantmix peuvent être commandes sur notre site web.





Mode d'Emploi Fresh Fruit Express Waring blender

SMOOTHIE FRUIT/ VERTS

- Versez dans le blender 250 ml de Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base* par Smoothie Fruit ou 300 ml de Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base* par Smoothie Veggie / Vert
- Ajoutez le contenu du sachet de 150 g de fruit ou de légumes **surgelés**.
- Appuyez sur 'programme 1' pour préparer 1 Smoothie, programme 2 = 2 Smoothies, programme 3 = 3 Smoothies et programme 4 = 1 Smoothie avec moins de bruit. Il faut autant de secondes pour un veggie smoothie comme pour deux smoothies fruit.
- Le blender mixe le tout jusqu'à un ensemble fluide
- Versez le Smoothie dans un grand verre (400 ml) ou dans un de nos gobelets jetable et servez-le avec notre paille colorée (diamètre min. 8 mm). Voir notre site web.







* Comme jus de fruit de base vous utilisez Fresh Fruit Express Smoothie Jus de Fruit de base 100% fruit.

LAIT FOUETTÉ FRUIT MILKSHAKE

- Versez 250 ml de jus de fruit de base Smoothie* dans le blender
- Ajoutez le contenu d'un sachet de Fresh Fruit Express (150 g) surgelés par Milkshake
- Ajoutez ensuite soft ice, yaourt glace ou 2 boules de glace par Milkshake
- Appuyez sur le bouton Programme 2 pour 1 Milkshake, Programme 3 pour 2 Milkshakes.
- Le blender mixe ensuite le tout jusqu'à un ensemble fluide.
- Versez le Smoothie dans un grand verre (400 ml) ou dans un de nos gobelets jetable et servez-le avec une paille colorée (diamètre min. 8 mm)

















Mode d'Emploi Fresh Fruit Express Waring blender

PIÑA COLADA FRÂICHE et AUTRES COCKTAILS

- Versez 35 ml de Bacardi Lemon ou du rhum* pour une Piña Colada** dans le mixer.
- Ajoutez encore de jus de fruits de base smoothie jusqu'à 250 ml min. par cocktail.
- Puis ajoutez un sachet de fruits **surgelés** (150 g) d'ananas mangue***. Pour la préparation d'une Piña Colada et Red Daiquiri vous ajoutez aussi du jus de citron.
- Puis ajoutez 2 cuillères Fresh Fruit Express Pina Colada Instantmix.
- Vous ajoutez 3 à 5 glaçons secs (selon la taille).
- Pour la préparation d'une Piña Colada, vous mixez appuyez le bouton Programme 1,
 Programme 2 = deux cocktails, 3 = 3 cocktails, 4 = un cocktail avec moins de bruit.
- Verser le cocktail dans un grand verre de 400 ml et servez-le avec une paille colorée (diamètre minimum 8 mm).
- * Pour les cocktails de fruit vous remplacez le rhum par du Baileys ou du gin ou du vodka (voir notre menu carte)
- ** Pour une Piña Colada ou cocktail de fruit sans alcool vous remplacez le rhum par un jus de fruit.
- *** Pour autres cocktails de fruit vous utilisez les autres mixes de fruits de la carte.

- Voir notre site pour commander nos gobelets transparents ou nos pailles colorées.
- Il n'y a pas besoin de nettoyer le verre du blender après chaque préparation. Commencez à mixer d'abord les cocktails les plus claires, après les couleurs plus foncées.
- En utilisant notre Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base les Smoothies Fruit contiennent 100% de fruit et moins de calories. Voilà, une base parfaite pour les Smoothies Verts.
- Attention : ne pas congeler les sachets de fruits ou de légumes plus froid de -20 degrés !
- Vous pouvez préparer les Smoothies à l'avance, car ils se gardent longtemps : au minimum 5 à 6 h dans le frigo sans qu'ils tournent (sauf l'ananas). Les Smoothies se gardent 48 heures. Vous préparez 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Si vous avez mixez de grandes quantités à l'avance, nous vous conseillons de sortir les sachets au moins 5 minutes à l'avance du congélateur. Mixez les sachets avec de grands morceaux de fruits les derniers (p.ex. Manque-Banane)
- Ne pas ajouter de glaçons pour les Smoothies et Lait fouetté Fruit. Pour les cocktails on peut ajouter de glacons.
- Vous pourriez servir les Smoothies et les cocktails à un dîner apéritoire, High Tea (goûter) ou comme amuse.
- Le Lait fouetté / Milkshake est servi comme dessert (p.ex. framboise-mangue avec de la glace au chocolat).
- Une bonne idée : servez plusieurs petits Smoothies de 100 ml comme festival Smoothie
- Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes, Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes en même temps, sinon les lames du bol en verre du blender peuvent être abimées.
- Vous pouvez également préparer le produit Pina Colada Milkshake dans un Slush. La relation est 2 x
 500 g de Pina Colada instantmix avec 3 litres de lait pasteurisé. 5 jours de conservation.
- Le verre IKEA IKEA Godis de 40 cl (= 400 ml ou 400 cc) peut être utilisé comme verre standard.
- Des gobelets jetables transparents, slush, blenders et notre Viareggio instantmix peuvent être commandes sur notre site web.





MODE D'EMPLOI Blenders Fresh Fruit Express

Cool Cappuccino

- Versez 100 ml de lait pasteurisé ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 3 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la glace ou de la crème glacée ou 3 à 12 glaçons secs (selon la taille).
 Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez plusieurs fois sur le PULSE pour écraser les glaçons. Ensuite mélangez le Cool Cappuccino avec un des boutons pour 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.







Cool Cappuccino Baileys

- Versez **35 ml** de Baileys et **65 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 3 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la glace ou de la crème glacée ou 3 à 12 glaçons secs (selon la taille).
 Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez le bouton Programme 1, 2 ou 3 pour préparer 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.

- Versez la instantmix dans une boîte en plastique pour doser facilement. Vous pouvez commander des cartes menus et des affiches sur notre site.
- Vous pouvez également préparer le Cool Cappuccino dans un Slush.
 La relation est 2 x 500 g de poudre Cool Cappuccino avec 3 litres de lait pasteurisé. 5 jours de conservation.
- Des gobelets jetables transparents et notre Viareggio instantmix peuvent être commandés sur notre site.
- Par usage d'un verre nous conseillons le verre IKEA Godis de 40cl





Mode d'Emploi Viareggio Cool Cappuccino Waring blender

Cool Cappuccino

- Versez 100 ml de lait pasteurisé ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 3 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 3 à 12 **glaçons secs** (selon la taille). Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez plusieurs fois sur le PULSE pour écraser les glaçons. Ensuite mélangez le Cool Cappuccino avec un des boutons pour 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.







Cool Cappuccino Baileys

- Versez **35 ml** de Baileys et **65 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 3 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la glace ou de la crème glacée ou 3 à 12 glaçons secs (selon la taille).
 Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez le bouton Programme 1, 2 ou 3 pour préparer 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.

- Versez la instantmix dans une boîte en plastique pour doser facilement. Vous pouvez commander des cartes menus et des affiches sur notre site.
- Vous pouvez également préparer le Cool Cappuccino dans un Slush. La relation est 2 x 500 g de poudre Cool Cappuccino avec 3 litres de lait pasteurisé. 5 jours de conservation.
- Des gobelets jetables transparents et notre Viareggio instantmix peuvent être commandés sur notre site.
- Par usage d'un verre nous conseillons le verre IKEA Godis de 40 cl.



FRESH FRUIT® EXPRESS

FRESH FRUIT® EXPRESS

Fresh Fruit Express International BV

Nassaulaan 9 4651 AA Steenbergen NB

Tel Pays-bas: +31 (0) 167 54 04 00 Tel Belgique: +32 (0)2 40 00 898

E-mail: uko@freshfruit.express Facebook: freshfruitexpress Instagram: freshfruitexpress_bv

Logistiek Benelux:

Leen Menken Foodservice Logistics Chroomstraat 155 2718 RJ Zoetermeer Nederland

Tel: +31-(0)79-3634170 E-mail: freshfruitexpress@leenmenken.nl

Instruction de retour au 29-12-2022

Blenders et bols pour la réparation

N'oubliez pas que les bols du blenders ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Cela raccourcit considérablement la durée de vie de votre tasse. Vous ne pouvez pas non plus mettre les mélanges de fruits dans le blender à une température inférieure à -19 degrés, sinon les lames du blender pourraient se casser ou la prise du blender (dans laquelle vous mettez le bol) serait perturbée.

Étape 1 Envoyez votre bol ou blender directement à notre technicien à l'adresse suivante :

Transport Partners à l'attention de Fresh Fruit Express Houtzagerij 2 4651 SN Steenbergen Pays-Bas

Étape 2 Indiquez clairement l'adresse de retour et le problème sur une note d'accompagnement.

Etape 3 Pour retourner un blender avec capot insonorisant, retirez le capot insonorisant (et conservez bien les 3 vis du Waring). Vous n'envoyez donc que le bas du blender avec le tapis en caoutchouc toujours dessus.

Tout dommage au capot insonorisant est à votre charge. Pour toute question, vous pouvez envoyer un WhatsApp au +31 6 21 28 56 66.

www.freshfruit.express





ENJOY HEALTHY