



JUICE & CO.

Ingredienti e ricette, sani e nutrienti.
Healthy and nutritious ingredients and recipes.





JUICE & CO.

Ingredienti e ricette, sani e nutrienti.
Healthy and nutritious ingredients and recipes.

Succhi freschi e completamente naturali con un elevato valore nutritivo, sorbetti rinfrescanti e dissetanti, marmellate gustose e naturali: tutto questo grazie a R.G.V.

Il sistema di estrazione lenta è stato ideato per spremere delicatamente e lentamente gli ingredienti senza macinarli o sminuzzarli, sistema di estrazione continuo, funzionamento silenzioso, pulizia facile e veloce.



Fresh juices completely natural with a high nutritive value, refreshing sorbets, tasty and natural jams: all this thanks to R.G.V.

The slow extraction of juice has been created to squeeze gently and slowly the ingredients without grinding or hashing them. Continuous extraction system, easy and quick cleaning.

RGV presenta "Juice Art Digital", un estrattore di succo con pannello di controllo digitale che consente di realizzare anche sorbetti "frozen" e basi per marmellate.

Aspetto innovativo e possibilità di realizzare sorbetti di frutta usando l'apposito accessorio. Il succo estratto è ricco di vitamine e sostanze nutrienti.

Gli scarti sono comunque riutilizzabili: quelli di verdura ad esempio per polpettoni, sughi o salse, quelli della frutta per dolci o torte.

RGV is glad to introduce "Juice Art Digital", a juicer with digital control panel which allows to realize also sorbets and bases for jams.

Innovative look and possibility of realizing fruit sorbets using the proper filter.

The extracted juice is rich in vitamins and nutritious elements.

Wastes can be also used: for example wastes of vegetables for rolls and sauces; wastes of fruit for cakes, etc.



Sorbet

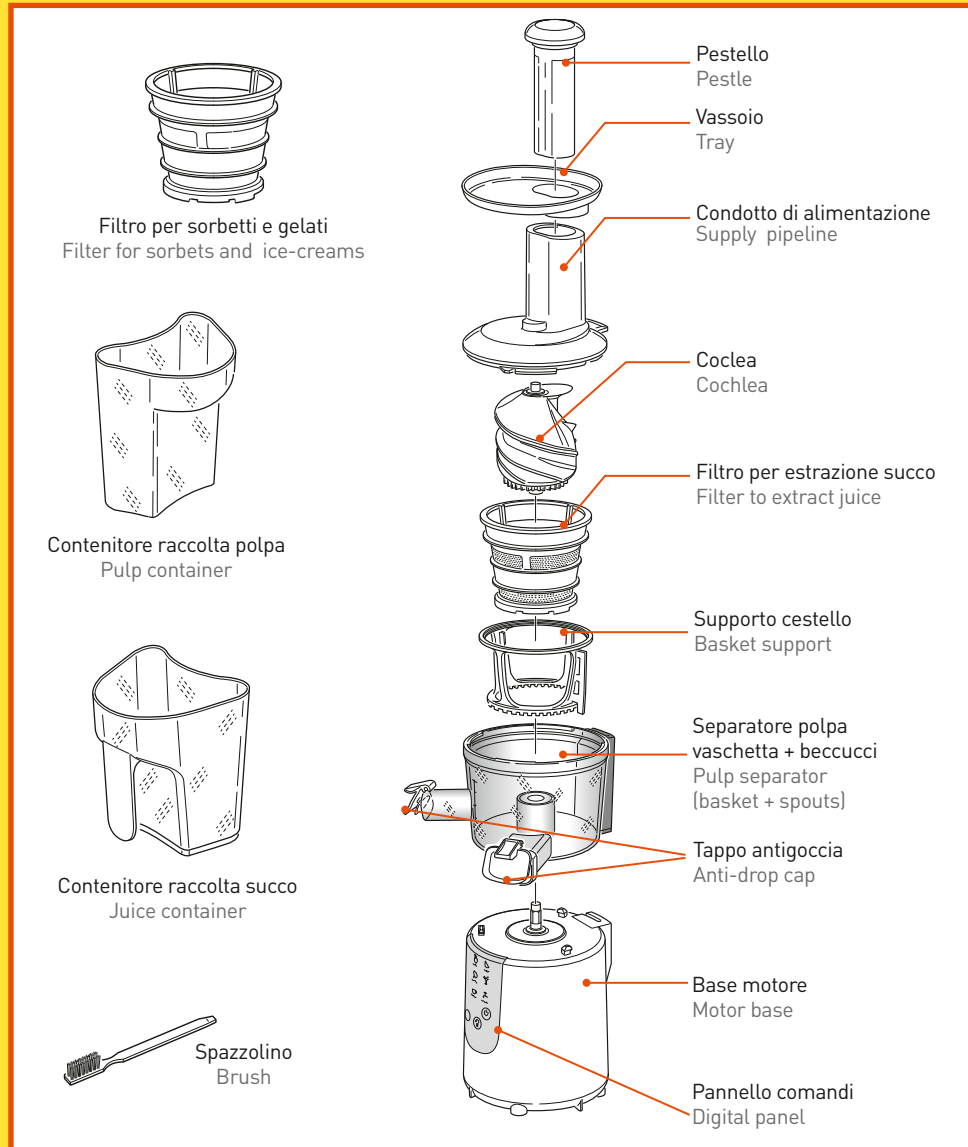


JUICE ART DIGITAL DIGITAL

Componenti e caratteristiche

Components and features

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze sulla sicurezza.
Before using the appliance, read carefully instructions and safety warnings.



JUICE ART DIGITAL DIGITAL

Pannello digitale

Digital panel

<p>VELOCITÀ 55 G/MIN Adatto per lavorare frutta e verdura "dura" (esempio: carota, mela verde, ecc.).</p> <p>SPEED 55 RPM Suitable for processing "hard" fruit and vegetables (example: carrots, green apples, etc.).</p>	<p>VELOCITÀ 50 G/MIN Adatto per lavorare frutta di media durezza (esempio: mela, pera, pesca).</p> <p>SPEED 50 RPM Suitable for processing fruit of medium hardness (example: apples, pears, peaches).</p>	<p>VELOCITÀ 45 G/MIN Adatto per lavorare frutta "morbida" (esempio: anguria, uva, ecc.).</p> <p>SPEED 45 RPM Suitable for processing "soft" fruit (example: watermelons, grapes, etc.).</p>
<p>VELOCITÀ 50 G/MIN Ideale per lavorare insieme frutta "dura" e "morbida".</p> <p>SPEED 50 RPM Ideal for processing "hard" and "soft" fruit together.</p>	<p>Hard</p> <p>Medium</p> <p>Soft</p>	<p>VELOCITÀ 45 G/MIN Adatto per realizzare basi per marmellate con frutta morbida (esempio: albicocca, prugna, fichi, ecc.).</p> <p>SPEED 45 RPM Suitable for creating soft fruit jams bases (example: apricot, prunes, figs, etc.).</p>
<p>VELOCITÀ 55 G/MIN Adatto per gelati e sorbetti a base di frutta.</p> <p>SPEED 55 RPM Suitable for fruit-based ice creams and sorbets.</p>	<p>Mixed Juice</p> <p>Vegetable</p> <p>Jam</p>	<p>VELOCITÀ 55 G/MIN Ideale per lavorare la verdura.</p> <p>SPEED 55 RPM Ideal for processing vegetables.</p>
<p>VELOCITÀ 55 G/MIN Adatto per estrarre il succo dal melograno.</p> <p>SPEED 55 RPM Suitable for extracting the juice from the pomegranate.</p>	<p>Sorbet</p> <p>Pomegranate</p> <p>Washing</p>	<p>PULIZIA Versare acqua pulita nel separatore polpa per autopulizia.</p> <p>WASHING Pour clean water in the pulp separator for the auto-cleaning.</p>
<p>TASTO MENU Selezione menu</p>	<p>Menu</p>	<p>TASTO POWER: ON/OFF Accensione/Spengimento</p>
<p>TASTO START Avvio ciclo di lavoro</p>	<p>Start</p>	<p>TASTO R REVERSE FUNCTION</p>

RICETTARIO



Succhi di frutta e estratti di verdure, sorbetti, marmellate, e ricette antispreco.
Fruit juices and extracts of vegetables, sorbets, jams, and anti-waste recipes.

Un bicchiere di estratto naturale contiene tantissime sostanze nutritive, quali vitamine, minerali e fibre. Per una vita sana basta un buon bicchiere di succo, naturale al 100%.

A glass of natural extract contains a lot of nutrients, such as vitamins, minerals and fibers. For a healthy life a glass of juice, 100% natural.

SCUOLA DI JUICE ART DIGITAL

Per risultati ottimali, seguire le indicazioni del programma dedicato.

For optimal results, follow the instructions of the suitable program.



Hard



Medium



Soft



Tutte le ricette per preparare i migliori succhi di frutta e verdura, zuppe, sorbetti, marmellate, e ricette antispreco.
All recipes to prepare the best fruit and vegetable juices, soups, sorbets, jams, and anti-waste recipes.



Succhi di Frutta
Fruit juices



Succhi di Frutta & Verdura
Fruit & vegetable juices



Zuppe
Soups



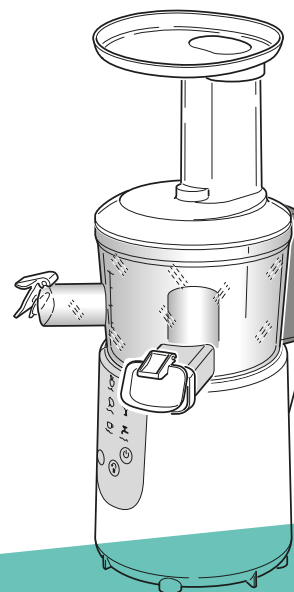
Sorbetti
Sorbets



Marmellate
Jams



Ricette antispreco
Anti-waste recipes



FUNZIONI - FUNCTIONS



Hard



Medium



Soft



Mixed Juice



Vegetable



Jam



Sorbet



Pomegranate



PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

PREPARING THE INGREDIENTS

Per utilizzare al meglio l'apparecchio e offrire estratti eccellenti: la frutta e la verdura devono essere adeguatamente preparati.

To use in the best way the appliance and have excellent results fruit and vegetables have to be properly prepared.



Preparare gelati e sorbetti è facile e veloce con la frutta congelata.

It's quick and simple to prepare ice-creams and sorbets using frozen fruit.

Preparazione:

- lavare e sbucciare la frutta e tagliarla a piccoli pezzi
- metterla nel congelatore prima di utilizzarla lasciarla scongelare per 5/10 minuti.

Preparing:

- Wash and peel fruit.
- Cut into small pieces and put into freezer. Before using it, unfreeze for 5/10 minutes.

Il residuo secco derivante dall'estrazione è uno scarto? Assolutamente no, possiamo utilizzare la polpa per preparare favolose ricette!!

The dry residue resulting from the extraction is a waste? Absolutely no! We can use the pulp to make fabulous recipes!!



Frutta a polpa morbida
Fruit with soft pulp

Mele, pere, arance, pomodori, ecc

Rimuovere il picciolo e in base alle dimensioni dell'imboccatura inserire gli ingredienti interi o a pezzi, con tanto di buccia e semi, che sono un'ottima fonte di sostanze nutritive.

Apples, pears, oranges, tomatoes, etc.

Remove the peduncle and, according to the size of the mouth, enter the whole ingredients or in pieces, with peel and pips, which are an excellent source of nutrients.



Frutta con noccioli duri
Fruit with hard stones

Albicocca, pesca, ciliegia, mango, prugna, ecc

Rimuovere accuratamente semi e noccioli da questo tipo di frutta perché potrebbero danneggiare l'estrattore.

Apricot, peach, cherry, mango, plum, etc.

Carefully remove pips and stones from this kind of fruits as they could damage the juicer.



Frutta con scorza dura
Fruits with hard-core

Ananas, litchi, melone, arance, ecc

Togliere accuratamente la buccia e le scorze dure da questi ingredienti e tagliarli in pezzi abbastanza piccoli da poter essere inseriti nell'estrattore.

Pineapple, lychee, melon, oranges, etc.

Carefully remove the peel from these ingredients and cut them into pieces enough small to be inserted into the juicer.



Latte di soia
Soya milk

Semi di soia

Sciquare bene i semi di soia, quindi immergerli in acqua per almeno 8 ore prima di inserirli nell'estrattore.

Soya beans

Rinse well the soya beans and then immerse them in water for at least 8 hours before putting them into the juicer.



Verdure a foglia
Leaf-vegetables

Spinaci, lattuga, bietola, cavolo riccio, ecc

Lavare le verdure e immergerle in acqua fredda per 10-15 minuti, questa consente in fase di estrazione di ricavare la maggiore quantità possibile di sostanze nutritive.

Spinach, lettuce, chard, kale, etc.

Wash the vegetables and immerse them in cold water for 10-15 minutes, this allows to obtain the biggest possible quantity of nutrients in the process of extraction.



Verdure fibrose
Fibrous vegetables

Sedano, barbabietola, carote, finocchio, ecc

Lavare accuratamente gli ingredienti e tagliarli in pezzi di 7/10 cm prima di inserirli nell'estrattore, per non danneggiare l'apparecchio.

Celery, beetroot, carrots, fennel, etc.

Carefully wash the ingredients and cut them into pieces of 7/10 cm before inserting them into the juicer, in order to avoid to damage the appliance.

Indice index

SORBETTI & GELATI

ICE CREAM & SORBETS

Sorbetto alla fragola <i>Strawberry sorbet</i>	pag. 12
Sorbetto al mirtillo <i>Blueberries sorbet</i>	pag. 13
Sorbetto di mela verde <i>Green apple sorbet</i>	pag. 14
Gelato al mango <i>Mango ice cream</i>	pag. 15
Gelato ai frutti di bosco <i>Berries ice cream</i>	pag. 16
Sorbetto all'arancia e limone <i>Orange and lemon sorbet</i>	pag. 17
Sorbetto alla banana <i>Banana sorbet</i>	pag. 18
Sorbetto di banana e lamponi <i>Banana and raspberries sorbet</i>	pag. 19
Sorbetto al kiwi <i>Kiwi sorbet</i>	pag. 20



SUCCHI MIX

FRUTTA & VERDURA

JUICES MIX FRUITS & VEGETABLES

Green mix	pag. 36
Fresh taste	pag. 37
Sylvie	pag. 38
Diana	pag. 39
Dissetante <i>Refreshing</i>	pag. 40
Sunny time	pag. 41
Winter Aloe	pag. 42
Kiwi & Melon	pag. 43
Ace	pag. 44
Alice	pag. 45
Latte di semi di Soia <i>Soya bean milk</i>	pag. 46
Succo di uva alla soia <i>Soya bean and grapes juice</i>	pag. 47
Green power	pag. 48



SUCCHI di FRUTTA

FRUIT JUICES

Succo di Melograno <i>Pomegranate juice</i>	pag. 22
Succo di Mela <i>Apple juice</i>	pag. 23
Red juice	pag. 24
Cool	pag. 25
Oriental express	pag. 26
Ricco mix	pag. 27
Mediterraneo	pag. 28
Perrine	pag. 29
Succo di Uva <i>Grape juice</i>	pag. 30
Tropical taste	pag. 31
Digestive juice	pag. 32
Yellow spirit	pag. 33
Sweety	pag. 34



ZUPPE

SOUP

Detox	pag. 50
Bloody Mary soup	pag. 51
Spring soup	pag. 52
Carrots soup	pag. 53
Drizzle soup	pag. 54
Mais soup	pag. 55
Ketchup	pag. 56
Zuppa di cavolo rosso e mela <i>Red cabbage and apple soup</i>	pag. 57
Rilassante <i>Relaxing</i>	pag. 58



MARMELLATE

JAMS

Marmellata di uva <i>Grape-jam</i>	pag. 68
Gelatina di arance <i>Orange jelly</i>	pag. 69
Marmellata di frutta <i>Fruit jam</i>	pag. 70

FRAPPÈ & GHIACCIOLI

MILK SHAKES & ICE LOLLIES

Soft Cream	pag. 60
Soft Halloween	pag. 61
Ice kiwi	pag. 62
Ice uva	pag. 63
Ice orange	pag. 64
Ice watermelon	pag. 65
Ghiacciolo salato <i>Salty ice lolly</i>	pag. 66

ANTI SPRECO

ANTI-WASTE

Biscotti alla frutta <i>Biscuits with fruit</i>	pag. 72
Muffin vegani <i>Vegan muffin</i>	pag. 73
Crêpe alle fragole e mascarpone <i>Pancakes with strawberries and mascarpone</i>	pag. 74
Burger vegetali <i>Vegetable burger</i>	pag. 75



SORBETTI & GELATI

ICE CREAM & SORBETS



Sorbetto alla fragola

Strawberry sorbet


Ingredienti

200g fragole surgelate

Ingredients

200g frozen strawberries



 2 porzioni/servings

tasto/key



Sorbet



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare le fragole per circa 10 minuti, introdurre le fragole lentamente, poco alla volta.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let strawberries unfreeze for about 10 minutes. Insert then strawberries slowly, little by little.

“

Un dessert delizioso e fatto con le fragole fresche
...una volta privilegio dei nobili, da gustare nella calura estiva.

A delicious dessert made with fresh strawberries ...in the past it was a privilege of aristocrats, to be tasted during hot summer.

”

Sorbetto al mirtillo

Blueberries sorbet


Ingredienti

200g mirtilli surgelati

Ingredients

200g frozen blueberries

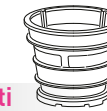


 2 porzioni/servings

tasto/key



Sorbet



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare i mirtilli per circa 5 minuti, introdurre lentamente i mirtilli congelati.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let blueberries unfreeze for about 5 minutes. Insert then blueberries slowly.

“

I mirtilli possono essere usati come colorante alimentare naturale.

Blueberries can be used as food natural colour.

”

Sorbetto di mela verde

Green apple sorbet

Ingredienti

100g di zucchero a velo

700g di mele verdi

1 limone

Ingredients

100g icing sugar

700g of green apples

1 lemon



 4 porzioni/servings



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare la mela a pezzetti per circa 10 minuti, introdurre la mela lentamente, lo zucchero e il succo di limone, servire subito!

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let apple cut in small pieces unfreeze for about 10 minutes. Insert then the pieces of apple slowly, icing sugar and lemon juice. Serve immediately!

“ La mela verde è un frutto adatto per ogni stagione, rinfrescante e dissetante, e dalle innumerevoli proprietà benefiche per il nostro corpo.

Green apple is a fruit suitable for each season, refreshing and with many beneficial properties ”

Gelato al mango

Mango ice cream

Ingredienti

500g di mango congelato

30ml di latte

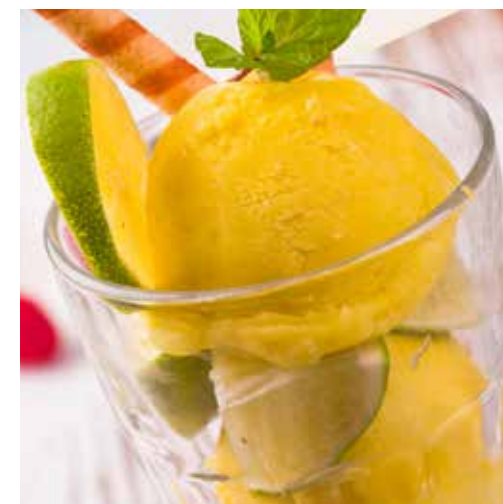
30g di miele o latte condensato


Ingredients

500g of frozen mango

30ml of milk

30g of honey or condensed milk



 4 porzioni/servings



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, mescolare latte e miele o latte condensato, scongelare la polpa di mango per 10 minuti, introdurre il mango poco alla volta, lavorare 1-2 minuti e servire.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Mix milk and honey or condensed milk. Let mango pulp unfreeze for about 10 minutes. Insert then mango little by little, work for 1-2 minutes and serve.

“ Il mango è un frutto che viene coltivato in Asia, specialmente in India, da oltre 4.000 anni.

Mango is a fruit cultivated in Asia and especially in India since more than 4.000 years. ”

Gelato ai frutti di bosco

Berries ice cream

Ingredienti

500g di frutti di bosco

125g di yogurt bianco

1 cucchiaio di miele

Ingredients

500g of berries

125 g of plain yogurt

1 tablespoon of honey



 **4** porzioni/servings



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare i frutti di bosco per circa 7 minuti, introdurre i frutti lentamente, lo yogurt bianco e il cucchiaio di miele, servire guarnito con cialde e frutta fresca a piacere.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let berries unfreeze for about 7 minutes. Insert then berries slowly, the plain yogurt and the tablespoon of honey. We suggest you to serve with wafers and with fresh fruit.

“ Tutti i frutti di bosco non andrebbero mai lavati con acqua, perché perdono immediatamente profumo e sapore; meglio lasciarli immersi per qualche minuto in vino bianco secco o in alcool da liquori, per poi scolarli e farli asciugare sulla carta da cucina.

To preserve scent and taste of berries, they should not be washed using water but it would be better to immerse them for some minutes into dry white wine or in alcohol for liquors and then strain them and wipe by blotting paper. ”

Sorbetto all'arancia e limone

Orange and lemon sorbet

Ingredienti

1 arancia congelata


1 limone congelato

Ingredients

1 Frozen orange

1 Frozen lemon



 **2** porzioni/servings



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Togliere la scorza da arancia e limone, tagliare a tocchetti e mettere nel congelatore. Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, scongelare i tocchetti di arancia e limone per 10 minuti, introdurre la frutta poco alla volta, lavorare 1-2 minuti e servire in coppette.

Preparation

Remove the rind from orange and lemon, cut in small pieces and put into freezer. Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let unfreeze the small pieces of orange and lemon for 10 minutes. Insert fruit little by little, work for 1-2 minutes. We suggest you to serve into small bowls.

“ I sorbetti all'arancia e limone è un ottimo dessert dal sapore fresco e gustoso. Ideale per concludere una buona cena per lasciare un sapore d'estate in bocca

Orange and lemon sorbet is a very fresh-tasty dessert to end well a good dinner with a taste of summer. ”

Sorbetto alla banana

Banana sorbet


Ingredienti

1 banana congelata
120g di yogurt bianco

Ingredients

1 frozen banana
120g of plain yogurt



 4 porzioni/servings

tasto/key



Sorbet



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare la banana tagliate a rondelle per circa 10 minuti, introdurre le banane lentamente e lo yogurt bianco, servire con gocce di cioccolato e nocciole.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let unfreeze the banana cut in pieces for 10 minutes. Insert banana slowly and plain yogurt. We suggest you to serve with some chocolate drops and hazelnuts.

“ La banana è un frutto che può essere chiamato evergreen, dato che è disponibile 365 giorni l'anno.

Banana is evergreen as it is available all over the year. ”

Sorbetto di banana e lamponi

Banana and raspberries sorbet

Ingredienti

1 banana congelata
100g di lamponi congelati

Ingredients

1 frozen banana
100g frozen raspberries



 2 porzioni/servings

tasto/key



Sorbet



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare la banana tagliate a rondelle i lamponi per circa 10 minuti, introdurre la frutta lentamente e in modo alternato, servire.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let unfreeze the banana cut in pieces and the raspberries for about 10 minutes. Insert fruit slowly and alternating banana and raspberries.

“ Una ricetta per un sorbetto gustoso e molto leggero, ottima colazione o ideale come conclusione di un pasto poco elaborato.

A recipe for a tasty and light sorbet, suitable for breakfast or ideal to end a light lunch or dinner. ”

Sorbetto al kiwi

Kiwi sorbet

Ingredienti

200g kiwi surgelato

Ingredients

200g frozen kiwi



 2 porzioni/servings



filtro per sorbetti e gelati
filter for sorbets and ice creams

Preparazione

Inserire nell'apparecchio il filtro per sorbetti e gelati, lasciar scongelare i kiwi tagliati a pezzetti per circa 10 minuti, introdurre i kiwi lentamente nell'apparecchio, servire con foglie di menta.

Preparation

Assemble the filter for sorbets and ice-creams on the juicer. Let unfreeze the pieces of kiwi for about 10 minutes. Insert kiwi slowly. We suggest to serve with some mint leaves.

“ Un sorbetto raffinato per terminare in modo creativo e leggero cene a base di pesce. Ideale anche come merenda rinfrescante.

A refined sorbet to end your dinners in a creative and light way. Ideal also for a refreshing snack.

”



SUCCHI di FRUTTA

FRUIT JUICES

Succo di Melograno

Pomegranate juice


Ingredienti

2/3 melograno

Ingredients

2/3 pomegranates



 1 porzioni/servings

tasto/key



Pomegranate



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Eliminate la buccia esterna e sgranare il melograno, inserite il frutto nell'estrattore di succo.

Preparation

Peel and shell the pomegranate, and put the fruit into the juicer.

“ L'origine del melograno può influire sul colore e la quantità di succo prodotto.

The origin of the pomegranate can affect the color and the quantity of juice produced.

”

Succo di Mela

Apple juice


Ingredienti

2 mele

Ingredients

2 apples



 2 porzioni/servings

tasto/key



Hard



Medium

filtro per frullati
filter for smoothies



Preparazione

Lavate le mele con la buccia. Inserite la mela intera se la dimensione lo permette altrimenti tagliatela in dimensioni adatte all'inserimento nell'estrattore.

Preparation

Wash the apples with the peel. Put the whole apple in the juicer if its dimension allows it otherwise cut it.

“ La buccia delle mele contiene pectina e polifenoli, quindi si consiglia di non toglierla.

The apple peel contains pectin and polyphenols so it is suggest not to remove it.

”

Red juice

Ingredienti

- 2 foglie di aloe
- 1 mela
- 2 chucchi di mirtillo
- 2 cucchi di lamponi
- 2 cucchi di fragole

Ingredients

- 2 leaves of aloe
- 1 apple
- 2 spoons of blueberries
- 2 spoons of raspberries
- 2 spoons of strawberries



tasto/key



Medium



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Come preparare l'aloè:

1. Lavare le foglie di aloe accuratamente
2. Togliere le spine intorno alla foglia
3. Sfilettare la buccia dalla foglia con un coltello affilato, facendo attenzione di rimuovere completamente lo strato giallo che troviamo sotto la buccia.
4. Estrarre il gel con un cucchiaino dopo aver eliminato completamente la buccia dal lato superiore, il gel è quella sostanza trasparente gelatinosa all'interno della foglia e metterlo immediatamente nell'estrattore di succo.

How to prepare aloe:

1. Wash carefully the leaves of aloe
2. Remove the thorns around the leaves
3. Fillet the peel of the leaf using a sharp knife, paying attention to remove completely the yellow layer under the peel
4. Extract the gel using a spoon, after having completely eliminated the peel on the upper side (gel is the transparent gelatinous substance inside the leaf) and put gel into the juicer.

Preparazione

Preparate l'aloè come descritto e inserite il gel nell'estrattore insieme alla frutta accuratamente lavata.

Preparation

Prepare aloe as indicated and put gel into the juicer, together with fruits carefully washed.



L'Aloè: miniera di sali minerali e vitamine.

Aloe: source of mineral salts and vitamins.



Cool

Ingredienti

- 2 mele
- 2 banane
- 1 limone
- 175 g fragole

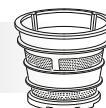
Ingredients

- 2 apples
- 2 bananas
- 1 lemon
- 175 g of strawberries

tasto/key



Medium



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Preparare accuratamente tutta la frutta. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Prepare all the fruit thoroughly. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.



Ottimo per le diete ipocaloriche e per depurarsi.

Great for low calorie and detox diets.



Oriental express

Ingredienti

3 arance
1 mela
1 kiwi
25 g di zenzero

Ingredients

3 oranges
1 apple
1 kiwi
25 g of ginger



Mixed Juice

filtro per frullati
filter for smoothies



 2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Tra le proprietà dello zenzero sono molto apprezzate quelle digestive, toniche e diuretiche che lo rendono un perfetto aiuto per chi cerca di mantenere attivo il proprio metabolismo.

Between the properties of ginger, the most appreciated ones are digestive, tonic and diuretic which make it a perfect help for people who want to maintain active their metabolism.

”

Ricco mix

Ingredienti

2 mele
1 melograno
2 arance

Ingredients

2 apples
1 pomegranate
2 oranges


tasto/key



Pomegranate

filtro per frullati
filter for smoothies



 2 porzioni/servings

Preparazione

Sbucciate e sgranate il melograno, preparare le mele e inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Peel and shell the pomegranate, prepare apples and oranges and put all ingredients into the Juice Art Digital.

“ Mele, melograno e arance sono antiossidanti per eccellenza, questo succo oltre ad essere molto salutare è piacevole al gusto.

Apples, pomegranate and oranges are antioxidants for excellence; this juice is not only healthy but also with a pleasant flavor.

”

Mediterraneo

Ingredienti

12 prugne
4 pesche
2 mele
1 limone

Ingredients

12 plums
4 peaches
2 apples
1 lemon

tasto/key



Mixed Juice

filtro per frullati
filter for smoothies



Preparazione

Dopo aver lavato e sbucciato la frutta con cura, inserite le prugne con le pesche e le mele nello Juice Art Digital. Servite il preparato fresco, guarnito con una fettina di limone.

Attenzione: non inserite i noccioli delle pesche e delle prugne nell'apparecchio.

Preparation

After having washed and carefully peeled all fruit, put them (excluded lemon) into the juicer. Serve cool, garnished with a slice of lemon.

Attention: do not insert the kernels of plums and peaches into the appliance.

“ Scegliete frutti sodi, dalla buccia ben tesa e senza macchie. Il picciolo deve presentarsi fresco, così come le foglie.

Choose hard fruits, with well-taut peel and without stains. The stem must appear fresh and the same for the leaves.

”



4 porzioni/servings

Perrine

Ingredienti

6 pere
2 mele
2 arance
1 bastoncino di cannella

Ingredients

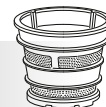
6 pears
2 apples
2 oranges
1 cinnamon stick

tasto/key



Mixed Juice

filtro per frullati
filter for smoothies



Preparazione

Dopo aver lavato e sbucciato la frutta con cura, inserite le pere, le mele e le arance nell'estrattore. Servite il succo fresco, con l'aggiunta di un pizzico di cannella che arricchisce il sapore di tonalità più forti.

Preparation

After having washed and peeled fruits, put them into the juicer. The juice has to be served cool, adding a pinch of cinnamon, which enriches the flavor of stronger tones.

“ Le pere hanno un elevato contenuto di vitamine, sali minerali e fibre. Sono un rimedio naturale contro l'influenza.

Pears have a high content of vitamins, mineral salts and fibers. They are a natural remedy against the flu.

”



4 porzioni/servings

Succo di Uva

Grape juice

Ingredienti
600g uva

Ingredients
600g grapes

tasto/key



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies



1 porzioni/servings

Preparazione

Lavate bene l'uva e staccate gli acini dal raspo. Inserite nell'estrattore di succo. Ottimo da gustare fresco.

Preparation

Wash well grapes and remove the berries from the stems. Put berries in the juicer. Taste it cool.

“ L'uva è un frutto molto depurativo, con elevato valore nutrizionale.
Grape is a very purifying fruit, with high nutritional value. ”

Tropical taste

Ingredienti
1/2 ananas
2 lime
2 cucchiari miele d'acacia

Ingredients
1/2 pineapple
2 limes
2 *tablespoon* of acacia honey

tasto/key



Hard



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Sbucciate l'ananas e pelate i lime. Inserite entrambi i frutti nell'estrattore e dolcificate con il miele.

Preparation

Peel the pineapple and the limes. Put both fruits in the juicer and sweeten with honey.

“ Per rendere il succo ancora più fresco aggiungete qualche cubetto di ghiaccio.
To make it even fresher add some ice cubes! ”

Digestive juice

Ingredienti

2 mele
1 lime
10 g di menta
25 g di zenzero

Ingredients

2 apples
1 lime
10 g of mint
25 g of ginger



tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital. Ottimo anche con 2 cubetti di ghiaccio.

Preparation

Wash all fruits carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital. It's very good served with 2 ice cubes.

“ Un succo digestivo, tonico e depurativo!
A digestive, tonic and purifying centrifuged! ”

Yellow spirit

Ingredienti

2 arance
1 kiwi
1 limone

Ingredients

2 oranges
1 kiwi
1 lemon



tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Sbucciare accuratamente le arance e kiwi. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Carefully peel oranges and kiwi. Put all ingredients into the Juice Art Digital.

“ Perfetto per fare il pieno di sali minerali e vitamina C!
Perfect to fill up mineral salts and vitamin C! ”

Sweety

Ingredienti

1 fettona di anguria
10 fragole
1 pesca

Ingredients

1 slice of watermelon
10 strawberries
1 peach

tasto/key



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies



 2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e sbucciate l'anguria. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Attenzione: non inserite il nocciolo della pesca nell'apparecchio.

Preparation

Wash all fruits carefully and peel the watermelon. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

Attention: do not put the kernel of the peach into the appliance.

“

Suggerimento: se volete renderlo più dissetante aggiungete il succo di un limone!

Tip: if you want to make it more refreshing add the juice of a lemon!

”



SUCCHI MIX FRUTTA & VERDURA

JUICES MIX
FRUITS & VEGETABLES

Green mix


Ingredienti

1 mela
2 manciate di spinacini freschi
4 foglie di basilico grandi
1/2 limone
1 cucchiaino di zucchero di canna o succo di agave per dolcificare
acqua q.b

Ingredients

1 apple
2 handfuls of fresh spinach
4 leaves of big basil
1/2 lemon
1 spoon of brown sugar or of agave juice to sweeten
enough water



 2 porzioni/servings

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital. Aggiungete poca acqua se il succo risulta troppo denso e lo zucchero se preferite un gusto più dolce.

Preparation

Wash carefully all fruits and vegetables. Put all ingredients into the Juice Art Digital. Add a little bit of water if the juice results too thick and the sugar if you prefer a sweeter taste.

“ Da gustare come spuntino a metà mattina o al pomeriggio.
To be tasted as snack in mid-morning or in the afternoon.

”

Fresh taste


Ingredienti

1/2 pompelmo
1 cetriolo
5 foglie di menta

Ingredients

1/2 grapefruit
1 cucumber
5 leaves of mint

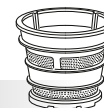


 2 porzioni/servings

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura, sbucciate il pompelmo. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully, peel the grapefruit. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Un centrifugato ricco di mille proprietà tra cui quella drenante!
A centrifuged rich of thousand properties including the draining!

”

Sylvie


Ingredienti

1 melone
3 fette di anguria
3 carote
qualche foglia di menta

Ingredients

1 melon
3 slices of watermelon
3 carrots
a few leaves of mint



 4 porzioni/servings

tasto/key



Hard



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Tagliate a pezzi le carote ben lavate ma non sbucciate, poi mettetele nell'estrattore di succo insieme all'anguria e al melone (sbucciati e senza semi). Guarnite poi con la menta.

Preparation

Wash carefully and cut in pieces carrots but do not peel them, then put them in the juicer together with melon and watermelon (peeled and without seeds). Garnish then using mint leaves.

“ E' un succo molto dissetante, ideale per una merenda estiva o a metà mattina.

It's a very refreshing juice, ideal for a summer snack. ”

Diana

Ingredienti

1/2 avocado
4 gambi di sedano
1 lime

Ingredients

1/2 avocado
4 stalks of celery
1 lime



 2 porzioni/servings

tasto/key



Hard



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Per rendere il succo ancora più fresco aggiungete qualche cubetto di ghiaccio.

To make it even cooler, add some ice cubes. ”

Dissetante

Refreshing


Ingredienti

- 2 foglie di aloe
- 1 ananas
- 2 kiwi
- 1 manciata di zenzero
- 1 finocchio

Ingredients

- 2 leaves of aloe
- 1 pineapple
- 2 kiwi
- 1 handful of ginger
- 1 fennel



 4 porzioni/servings

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies

Come preparare l'aloè:

1. Lavare le foglie di aloe accuratamente
2. Togliere le spine intorno alla foglia
3. Sfilettare la buccia dalla foglia con un coltello affilato, facendo attenzione di rimuovere completamente lo strato giallo che troviamo sotto la buccia.
4. Estrarre il gel con un cucchiaino dopo aver eliminato completamente la buccia dal lato superiore, il gel è quella sostanza trasparente gelatinosa all'interno della foglia e metterlo immediatamente nell'estrattore di succo.

How to prepare aloe:

1. Wash carefully the leaves of aloe
2. Remove the thorns around the leaves
3. Fillet the peel of the leaf using a sharp knife, paying attention to remove completely the yellow layer under the peel
4. Extract the gel using a spoon, after having completely eliminated the peel on the upper side (gel is the transparent gelatinous substance inside the leaf) and put gel into the juicer.

Preparazione

Preparate l'aloè come descritto, sbucciate l'ananas e pelate il kiwi. Lavate e tagliate a tocchetti il finocchio. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Prepare aloe as indicated, peel pineapple and kiwi. Wash and cut fennel. Put all ingredients into Juice Art Digital.

“ L'aloè ha proprietà disintossicanti e antiossidanti.

Aloe has detox and antioxidant properties. ”

Sunny time

Ingredienti

- 3 carote
- 2 fette di melone
- 1 pesca gialla

Ingredients

- 3 carrots
- 2 slices of melon
- 1 yellow peach

tasto/key




Hard



filtro per frullati
filter for smoothies



 2 porzioni/servings

Preparazione

Pulire le carote, sbucciare il melone e lavare accuratamente la pesca. Tagliare tutta la frutta e verdura nelle dimensioni adatte e inserite tutti gli ingredienti nell'estrattore di succo.

Attenzione: non inserite il nocciolo della pesca nell'apparecchio.

Preparation

Clean the carrots, peel the melon and wash the peach. Cut all the fruit and vegetables in the appropriate size and put all the ingredients in the juicer.

Attention: do not insert the kernels of peaches into the appliance.

“ Non sbucciate le carote perchè nella buccia si concentra la maggior quantità di vitamine e sostanze nutritive.

Do not peel the carrots because in the peel is concentrated the most quantity of vitamins and nutrients. ”

Winter Aloe

Ingredienti

2 foglie di aloe
1/4 verza / cavolo bianco
2 gambi di sedano
2 cachi

Ingredients

2 leaves of aloe
1/4 of savoy cabbage/white cabbage
2 celery stalks
2 persimmons

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings



Kiwi & Melon

Ingredienti

2 kiwi
2 gambi di sedano
2 fettine di melone

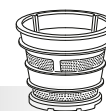
Ingredients

2 kiwis
2 stalks of celery
2 slices of melon

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings



Come preparare l'aloè:

1. Lavare le foglie di aloe accuratamente
2. Togliere le spine intorno alla foglia
3. Sfilettare la buccia dalla foglia con un coltello affilato, facendo attenzione di rimuovere completamente lo strato giallo che troviamo sotto la buccia.
4. Estrarre il gel con un cucchiaino dopo aver eliminato completamente la buccia dal lato superiore, il gel è quella sostanza trasparente gelatinosa all'interno della foglia e metterlo immediatamente nell'estrattore di succo.

How to prepare aloe:

1. Wash carefully the leaves of aloe
2. Remove the thorns around the leaves
3. Fillet the peel of the leaf using a sharp knife, paying attention to remove completely the yellow layer under the peel
4. Extract the gel using a spoon, after having completely eliminated the peel on the upper side (gel is the transparent gelatinous substance inside the leaf) and put gel into the juicer.

Preparazione

Preparate l'aloè come descritto. Lavate e tagliate la verza e il sedano. Pelate i cachi e inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Prepare aloe as indicated. Wash and cut the savoy cabbage and the celery. Peel the persimmons and place all the ingredients in the Juice Art Digital.

“ Togliere sempre i bordi spinosi e rimuovere col coltello tutte le spine sulla superficie delle foglie di aloe.
Always remove the thorny edges and remove, using a knife, all thorns on the leaves surface of aloe. ”

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Un centrifugato ricco di proprietà dissetanti e depurative!
A rich centrifuged refreshing and with purifying properties! ”

Ace

Ingredienti

2 arance
4 carote
1 limone
5 foglie di menta

Ingredients

2 oranges
4 carrots
1 lemon
5 leaves of mint

tasto/key



Hard



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e verdura.
Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully.
Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Un centrifugato ricco di vitamina C e valido alleato contro il raffreddore.
A centrifuged rich in vitamin C and valuable ally against colds. ”

Alice

Ingredienti

2 foglie di aloe
2 zucchine
2 carote
1 grappolino uva bianca
2 prugne

Ingredients

2 leaves of aloe
2 zucchini
2 carrots
1 little bunch of grapes
2 prunes

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies

2 porzioni/servings



Come preparare l'aloè:

1. Lavare le foglie di aloe accuratamente
2. Togliere le spine intorno alla foglia
3. Sfilettare la buccia dalla foglia con un coltello affilato, facendo attenzione di rimuovere completamente lo strato giallo che troviamo sotto la buccia.
4. Estrarre il gel con un cucchiaino dopo aver eliminato completamente la buccia dal lato superiore, il gel è quella sostanza trasparente gelatinosa all'interno della foglia e metterlo immediatamente nell'estrattore di succo.

How to prepare aloe:

1. Wash carefully the leaves of aloe
2. Remove the thorns around the leaves
3. Fillet the peel of the leaf using a sharp knife, paying attention to remove completely the yellow layer under the peel
4. Extract the gel using a spoon, after having completely eliminated the peel on the upper side (gel is the transparent gelatinous substance inside the leaf) and put gel into the juicer.

Preparazione

Preparate l'aloè come descritto. Staccate gli acini dal raspo, lavate accuratamente gli ingredienti e inseriteli nello Juice Art Digital.

Attenzione: non inserite il nocciolo della prugna nell'apparecchio.

Preparation

Prepare aloe as indicated. Remove the berries from the stems. Wash all ingredients carefully and put into the Juice Art Digital.

Attention: do not insert the kernel of prunes into the appliance.

“ L'aloè è in grado di disintossicare l'organismo dalle tossine. ”
Aloe is able to detoxify organism from toxins.

Latte di semi di Soia

Soya bean milk

Ingredienti

300g semi di soia
200ml latte o acqua

Ingredients

300g soya bean
200ml milk or water

tasto/key



Hard



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente i semi di soia e immergerli nell'acqua per almeno 8 ore, portate a ebollizione e fate raffreddare, scolate i semi di soia e mescolate con latte oppure utilizzando la stessa acqua di cottura; inserite delicatamente il composto facendo attenzione che i semi di soia e l'aggiunta di latte o acqua siano nella stessa proporzione. Inserite il latte di soia ottenuto una seconda volta nell'estrattore per eliminare completamente i residui dei semi.

Preparation

Wash carefully the soya bean seeds and immerse them in water for at least 8 hours. Let then boil and let cool. Drain the soya bean seeds and mix with milk or the water used to cook. Insert gently the mixture, paying attention that the soya bean seeds and the milk or water added are in the same proportion. Insert the soya milk obtained for second time into the juicer, to remove completely the residues of seeds.

“ Il latte di soia è conosciuto oggi come un alimento dalle molte proprietà benefiche.

Soya milk is well-known for its many beneficial properties. ”

Succo di uva alla soia

Soya bean and grapes juice

Ingredienti

200g di uva nera
200g di semi di soia

Ingredients

200g of black grapes
200g soya bean

tasto/key



Hard



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente i semi di soia e immergerli nell'acqua per almeno 8 ore, portate a ebollizione e fate raffreddare, staccare gli acini e inserire nell'estrattore con i semi di soia scolati, alternandoli.

Preparation

Wash carefully the soya bean seeds and immerse them in water for at least 8 hours. Let then boil and let cool. Drain the soya bean seeds. Mix them with the grapes you have taken off before from the bunch alternating the 2 fruit.

“ L'uva è, infatti, ricca di zuccheri direttamente assimilabili: glucosio, fruttosio, levulosio, mannosio. Grazie al suo sapore zuccherino è amata anche dai bambini. Ma tenete sott'occhio la glicemia!

Grapes: rich in in sugar directly assimilable (glucose, fructose, levulose and mannose). Thanks to the sweet taste, grapes are loved also by children. Pay attention to the glycaemia! ”

Green power

Ingredienti

- 1 **ciuffo** di spinaci
- 1 cetriolo con la buccia
- 1 **gambo** di sedano
- 1 mela

Ingredients

- 1 **bunch** of spinach
- 1 **cucumber** with the peel
- 1 **stalk** of celery
- 1 **apple**

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies



 2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“

Un centrifugato perfetto per depurare e rivitalizzare l'intestino!

Purifying and refreshing!

”



ZUPPE
SOUP

Detox


Ingredienti

- 1 asparago
- 6 gambi di sedano
- 2 carote grandi

Ingredients

- 1 asparagus
- 6 stalks of celery
- 2 large carrots



 2 porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Un centrifugato rinfrescante ideale dopo un allenamento!
An ideal and refreshing centrifuged after training!

”

Bloody Mary soup


Ingredienti

- 3 pomodori
- 1 peperone rosso
- 1/2 limone
- 1 gambo di sedano
- 1 mela
- 1 pizzico di sale

Ingredients

- 3 tomatoes
- 1 red pepper
- 1/2 lemon
- 1 stalk of celery
- 1 apple
- 1 pinch of salt

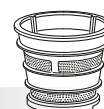


 2 porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Un ottimo centrifugato da gustare come aperitivo con ghiaccio.
A great centrifuged to be enjoyed as an aperitif with ice.

”

Spring soup


Ingredienti

350 g di asparagi
1 avocado
1 spicchio d'aglio
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe di cayenna
o pepe nero macinato

Ingredients

350 g asparagus
1 avocado
1 clove of garlic
1 pinch of salt
1 pinch of cayenne pepper or
ground black pepper



 **2** porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Se amate lo yogurt, aggiungetene un cucchiaio per ogni porzione e servite!

If you love yogurt, add a tablespoon for each portion and serve! ”

Carrots soup


Ingredienti

5 carote
3 pomodori
1 radice di zenzero
1 limone
125 ml di acqua
175 g anacardi
10 g di curry
1 pizzico di sale

Ingredients

5 carrots
3 tomatoes
1 ginger root
1 lemon
125 ml water
175 g cashew nuts
10 g curry
1 pinch salt



 **2** porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta e la verdura. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits and vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Il betacarotene è molto utile per la crescita e la riparazione dei tessuti e aiuta a mantenere la pelle bella e sana.

Beta carotene is very useful for the tissue growth and repair and helps to maintain skin beautiful and healthy. ”

Drizzle soup


Ingredienti

- 2 pomodori
- 1 cipollotto
- 1 cetriolo
- 1 peperone rosso
- 1 **spicchio** d'aglio
- 1 **pizzico** di sale, origano e peperoncino
- 1 **cucchiaino** d'olio

Ingredients

- 2 tomatoes
- 1 onion
- 1 cucumber
- 1 red pepper
- 1 **clove** of garlic
- 1 **pinch** of salt, oregano and red pepper
- 1 **tablespoon** of olive oil



 2 porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate accuratamente tutta la verdura. Inserite tutti gli ingredienti insieme all'origano, al peperoncino, al sale e all'olio crudo nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all vegetables carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Servite ben freddo!
Serve cold! ”

Mais soup


Ingredienti

- 1 barattolo di mais
- 15 g di cipolla
- 100 ml di latte

Ingredients

- 1 can of corn
- 15 g of onion
- 100 ml of milk



 2 porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Scolate il mais ed inseritelo con il latte nello Juice Art Digital Digital. Aggiungete la cipolla ed infine trasferite il composto in una pentola e riscaldatelo a fuoco medio.

Preparation

Drain the corn and put it with the milk in the Juice Art Digital. Add the onion and finally transfer the mixture into a saucepan and heat it at medium temperature.

“ Tostate delle fette di pane e utilizzatele per guarnire il piatto!
Toast some bread slices and use them to garnish. ”

Ketchup

Ingredienti

3 pomodori
mezza cipolla
1 cucchiaio di aceto
3 cucchiaini di miele
1 cucchiaio di amido
un pizzico di sale
1 foglia di alloro

Ingredients

3 tomatoes
half onion
1 tablespoon of vinegar
3 teaspoons of honey
a tablespoon of starch
a pinch of salt
a bay leaf

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate la cipolla e il pomodoro e inseriteli nell'estrattore di succo. Mescolate il composto con l'amido, portate ad ebollizione con una foglia di alloro. Quando il composto si addensa aggiungete miele, aceto e sale. Spegnete il fuoco, rimuovete l'alloro e conservate in frigo in una bottiglia di vetro.

Preparation

Wash the onion and the tomato and put in the Juice Art Digital. Mix adding the starch, bring to boil with a bay leaf. When the mixture thickens, add honey, vinegar and salt. Turn off the heat, remove the bay and store in the fridge in a glass bottle.

“ Una gustosa salsa per condire hamburger, hot dog e patatine fritte!
A tasty sauce to flavor hamburges, hot dog and french fries! ”



2 porzioni/servings

Zuppa di cavolo rosso e mela

Red cabbage and apple soup

Ingredienti

1/4 di cavolo rosso
2 mele
acqua q.b.

Ingredients

1/4 of red cabbage
2 apples
enough water

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Dopo aver lavato il cavolo rosso e le mele, centrifugate per primo il cavolo rosso, e versate la purea ottenuta nei bicchieri. Successivamente centrifugate anche la mela e versate il succo nei bicchieri, mescolare e servire.

Preparation

After having washed red cabbage and apples, squeeze before red cabbage and pour the puree in the glasses.
After squeeze apples and put the juice in glasses, mix and serve.

“ Il cavolo rosso è un alimento ricco di sali minerali e di vitamine, soprattutto l'importantissima vitamina C.
Red cabbage is a food rich in mineral salts and vitamins, mainly the vitamin C. ”

Rilassante

Relaxing


Ingredienti

- 3 pomodori maturi
- 1 cetriolo piccolo
- 10 foglie di basilico tritate
- 1 pizzico di pepe

Ingredients

- 3 ripe tomatoes
- 1 small cucumber
- 10 minced basil leaves
- 1 pinch of pepper



 2 porzioni/servings

tasto/key



Vegetable



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Lavate verdure e il basilico e sbucciate i pomodori e centrifugate. Bevetevi subito dopo.

Preparation

Wash carefully vegetables and basil, peel tomatoes and put all into Juice Art Digital. Drink it immediately.

“ Che estate sarebbe senza pomodori e cetrioli?
Difficile farne a meno!
*That summer would be without tomatoes and cucumbers?
Hard to renounce to them.* ”



FRAPPÈ & GHIACCIOLI

MILK SHAKES & ICE LOLLIES

Soft Cream

Ingredienti

4 prugne
3 cucchiari di lamponi
3 cucchiari di mirtilli

Ingredients

4 plums
3 tablespoons raspberry
3 tablespoons of blueberries

tasto/key



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies

2 porzioni/servings



Preparazione

Lavate accuratamente tutta la frutta. Inserite tutti gli ingredienti nello Juice Art Digital.

Preparation

Wash all fruits carefully. Place all the ingredients into the Juice Art Digital.

“ Suggestion: se volete un gusto più dolce, aggiungete un vasetto di yogurt bianco cremoso et voilà!

Tip: if you want a sweeter taste, add a jar of creamy white yogurt and voila!

”

Soft Halloween

Ingredienti

200 g di zucca cotta al vapore
1 banana
300 ml di latte

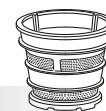
Ingredients

200 g of steamed pumpkin
1 banana
300 ml of milk

tasto/key



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies

2 porzioni/servings



Preparazione

Cuocere la zucca al vapore con la scorza, affettare la banana e ridurre la zucca cotta in pezzi eliminando la scorza, inserire nell'estrattore lentamente tutti gli ingredienti aggiungendo un po' di latte, in modo alternato, fino ad esaurimento.

Preparation

Steam the pumpkin with the peel; cut the banana and the pumpkin, removing the peel. Put all ingredients into the juicer slowly, adding some milk, alternating, up to consumption.

“ Un frullato dolce e salutare perfetto per la notte di Halloween!

A good and healthy idea for Halloween!

”

Ice kiwi

Ingredienti

4 kiwi
1/2 tazza di latte
un cucchiaino di miele

Ingredients

4 kiwi
1/2 cup of milk
a tablespoon of honey

tasto/key



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Togliete la buccia al kiwi e aggiungete il latte nello Juice Art Digital. Aggiungete il miele al succo e riponetelo nel congelatore per 6 ore.

Preparation

Remove the peel to kiwi and add the milk in the Juice Art Digital. Add honey to the juice and store in the freezer for 6 hours.

“ Se si vuole accelerare la maturazione del kiwi basta riporre il frutto di fianco a delle mele.

If you want to accelerate the aging of kiwi, put them near some apples.

”

Ice uva

Ingredienti

350 g di uva
1/2 tazza di latte
un cucchiaino di miele

Ingredients

350 g of grapes
1/2 cup of milk
1 teaspoon of honey

tasto/key



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies



2 porzioni/servings

Preparazione

Lavate l'uva e separate gli acini dal raspo. Introducetela nello Juice Art Digital con un po' di latte. Aggiungete il miele e riponetelo nel congelatore per 6 ore.

Preparation

Wash grapes and remove the berries from the stems. Put them into Juice Art Digital with a little bit of milk. Add honey and store in the freezer for 6 hours.

“ L'uva è dissetante, purificante e nel contempo nutriente, energetica e miniera di virtù terapeutiche.

Grape is refreshing, purifying, nutritious, energetic and rich in therapeutic virtues.

”

Ice orange

Ingredienti

1 limone
3-4 arance
un cucchiaino di miele

Ingredients

1 lemon
3-4 oranges
a tablespoon of honey



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies

 2 porzioni/servings



Ice watermelon

Ingredienti

2 fette anguria
1/2 tazza di latte
un cucchiaino di miele

Ingredients


2 slices of watermelon
1/2 cup of milk
a tablespoon of honey



Soft



filtro per frullati
filter for smoothies

 2 porzioni/servings



Preparazione

Togliete la buccia all'arancia e al limone ed inseriteli nello Juice Art Digital. Aggiungete il miele al succo e riponete nel congelatore per 6 ore.

Preparation

Remove the peel to orange and to lemon and place them in the Juice Art Digital. Add honey to the juice and store in the freezer for 6 hours.

“ Le arance si trovano con molta facilità dai primi giorni di novembre fino a primavera inoltrata. ”
Oranges season is from beginning of november up to late spring.

Preparazione

Sbucciate l'anguria, tagliatela in pezzi e inseritela con il latte nello Juice Art Digital. Aggiungete il miele al succo e riponete nel congelatore per 6 ore.

Preparation

Remove the peel to watermelon and place it with the milk in the Juice Art Digital. Add honey to the juice and store in the freezer for 6 hours.

“ L'anguria è uno dei frutti maggiormente dissetanti, rinfrescanti e ricchi d'acqua. E' il simbolo dell'estate per eccellenza! ”
Watermelon is one of the more refreshing fruits and it is rich in water. Symbol of summer for excellence.

Ghiacciolo salato

Salty ice lolly


Ingredienti

200 g cetrioli
100 g succo di limone
30 g zenzero pulito
1 filo di olio di oliva extravergine
100 g acqua
25 g zucchero semolato
sale e pepe

Ingredients

200 g of cucumbers
100 g of lemon juice
30 g of cleaned ginger
1 wire of extra virgin olive oil
100 g of water
25 g of caster sugar
salt and pepper



 4 porzioni/servings

tasto/key



Mixed Juice



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Preparate lo sciroppo portando ad ebollizione acqua e zucchero. Togliete subito dal fuoco e lasciate raffreddare. Pelate e tagliate a pezzetti il cetriolo e lo zenzero. Inserirli nell'estrattore, unendo il succo di limone. Aggiungete poi lo sciroppo, l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, pepe e mescolate. Versate la purea negli stampi da ghiacciolo e poneteli in freezer per almeno 6 ore.

Preparation

Prepare the syrup letting water and sugar to boil. Immediately remove from heat and let it become cold. Peel and cut cucumber and ginger. Put them in Juice Art Digital Digital and put the lemon juice. Add syrup, oil, a pinch of salt, pepper and mix all. Pour the puree into the mold of ice lollies and put in freezer for at least 6 hours.



Con questa ricetta vi sembrerà di assaporare un aperitivo in formato ghiacciolo!

With this recipe it will seem to taste aperitif in ice-lolly format.



MARMELLATE

JAMS

Marmellata di uva

Grape-jam


Ingredienti

200 g uva
100 g zucchero

Ingredients

200 g of grapes
100 g of sugar



 1 barattolo/jar

tasto/key



Jam



filtro per frullati
filter for smoothies

Si suggerisce di chiudere il beccuccio uscita succo per addensare maggiormente il composto.

We suggest to close the juice spout to obtain a thicker mixture.

Preparazione

Lavare l'uva e staccarne gli acini. Inserire l'uva nell'estrattore. Aggiungere lo scarto per addensare a piacere e trasferire il composto con lo zucchero in una pentola e portare a bollire. La marmellata è pronta quando una goccia di marmellata in acqua fredda non si spande. Come alternativa all'uva invece...vi consigliamo tutta la frutta che volete!

Preparation

Wash grapes and take off the grape one by one. Add the waste pulp to thicken the mixture as you prefer and put grapes into the juicer. Transfer the mixture with sugar into a pot and let boil. Jam is ready when a drop of it does not enlarge in cold water. As alternative to jam you can use all fruit you like!

“ L'uva rigenera il corpo e regolarizza l'intestino.
Grapes regenerate body and regularize the intestine. ”

Gelatina di arance

Orange jelly


Ingredienti

270 g di arance
24 g di gelatina in fogli
fruttosio

Ingredients

270 g of oranges
24 g of jelly in sheets
fructose



 2 porzioni/servings

tasto/key



Jam



filtro per frullati
filter for smoothies

Preparazione

Sbucciate le arance, tagliatele in pezzi e inserite nell'estrattore. Fate bollire il succo estratto assieme alla gelatina e al fruttosio in un tegame finché la gelatina non si sarà sciolta completamente. Versate quindi la miscela negli stampini e riponeteli in congelatore finché si saranno solidificati.

Preparation

Peel oranges, cut in pieces and put into the juicer. Let boil the juice together with jelly and fructose into a pot up to when jelly is completely melted. Put the mixture into the stencils and put into freezer up to when they are solidified.

“ La ricetta della gelatina all'arancia è un'idea facile per un dessert leggero e fresco.
An easy recipe for a light and fresh dessert. ”

Marmellata di frutta

Fruit jam

Ingredienti

500 g di polpa di scarto di frutta a piacere (es: kiwi, albicocca, ciliegia, pesca)

150 g di dolcificante

1 limone succo e buccia grattugiata

Ingredients

500 g of the waste pulp of fruit you prefer (example: kiwi, apricot, cherry, peach)

150 g of the sweetener

1 lemon juice and grated rind



1 barattolo/jar

tasto/key



Jam



filtro per frullati
filter for smoothies

Si suggerisce di chiudere il beccuccio uscita succo per addensare maggiormente il composto.

We suggest to close the juice spout to obtain a thicker mixture.

Preparazione

Preparare la frutta (pesche, mele, albicocche, pere, ecc), passarla nell'estrattore, il succo lo beviamo al momento mentre con la polpa prepariamo la marmellata:

500 g di polpa di scarto, aggiungere 150 g di dolcificante (malto di riso, zucchero di canna...), il succo e la buccia di un limone, fare bollire per 5-10 minuti, frullare con un frullatore a immersione, invasare ancora bollente e sterilizzarle i vasetti in acqua bollente per 30 minuti.

Preparation

Prepare fruit (peaches, apples, apricots, pears, etc.) and work it into the juicer. You can drink the juice and use the pulp to prepare jam: 500 g of waste pulp, add 150 g of sweetener (rice malt, brown sugar, etc.), the juice and the grated rind of the lemon; let boil for 5-10 minutes, whisk using an immersion blender. Put in jars while the jam is still hot and sterilize the jars in boiling water for 30 minutes.



Ricette ANTI SPRECO

ANTI-WASTE RECIPES

Biscotti alla frutta

Biscuits with fruit

Ingredienti

200g di polpa di frutta mista
(residuo dell'estrazione)
300g di farina semintegrale
2 cucchiai di zucchero di canna
4 cucchiai di miele o malto
3 cucchiai di olio di semi
Un pizzico di sale

Ingredients

200g of mix fruit pulp
(residue of the extraction of juice)
300g of semi-meal flour
2 tablespoons of brown sugar
4 tablespoons of honey or malt
3 tablespoons of seed oil
A pinch of salt



4 porzioni/servings

Preparazione

Gustatevi il succo e conservate la polpa di scarto per questa ricetta. Se non volete utilizzarla subito riponetela nel congelatore. Per fare i biscotti mescolate la polpa della frutta con gli altri ingredienti tranne lo zucchero di canna. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Con le mani prendete una noce di impasto alla volta, formate una pallina e quindi schiacciatela e disponetela sulla placca del forno rivestita di carta da forno. Procedete così fino a terminare l'impasto. Polverizzate i biscotti con lo zucchero di canna e infornate a 160° per 25 minuti. Sforinate e gustate, sono ottimi, salutari e soprattutto ecologici!

Preparation

Enjoy the juice and use the waste pulp for this recipe. If you do not want to use it immediately, store it in freezer. To make biscuits, mix the waste pulp of fruit with the others ingredients excluded the brown sugar. Mix up to obtain a smooth and homogeneous mixture. Take by hands a little bit of mixture at a time, make a little ball and press it. Put it on the plate of the oven covered by paper for oven. Go on like this up to when the mixture is finished.

“ La ricetta giusta per sfruttare scarti di fragole, banane, albicocche, ecc.... per realizzare dei gustosi dolci con alimenti naturali e genuini!

The suitable recipe to use in the best way pulp wastes of strawberries, banana, apricots, etc. and realize tasty cakes with natural and genuine ingredients. ”

Muffin vegani

Vegan muffin

Ingredienti

300 gr di farina 00
150 gr di fibra di frutta estratta
100 ml di latte di soia
70 ml di sciroppo d'agave
40 ml di olio di semi
1/2 bustina di lievito per dolci

Ingredients

300 g of flour 00
150 g of fibers of extracted fruit
100 ml of soya milk
70 ml of agave syrup
40 ml of seed oil
1/2 teaspoon baking powder



2 porzioni/servings

Preparazione

Inserire nel Juice Art Digital frutta e verdura come carote, arance, kiwi, mele, pere, lamponi, ect. e azionarlo. Gustatevi il succo e conservate la polpa di scarto per questa ricetta. Preriscaldare il forno a 180°C. In una ciotola mescolare la polpa della frutta avanzata con lo sciroppo e l'olio. Unire la farina, il lievito e mescolare bene versando il latte a filo, per ottenere una pastella cremosa. Versare in uno stampo per muffin e cuocere per 20/25 minuti.

Preparation

Put into Juice Art Digital fruit and vegetables such as carrots, oranges, kiwi, apples, pears, raspberries, etc. and start working. Enjoy the juice and store the waste pulp for this recipe. Preheat the oven at 180°C. In a bowl mix the waste pulp with agave syrup and seed oil. Join the flour, baking powder and mix well pouring soya milk little by little, to obtain a creamy batter. Pour in a muffin mould and cook for 20/25 minutes.

“ I muffin sono dei tipici e soffici dolcetti americani o inglesi, che possono essere dolci (simili a una torta) o salati (simili ad un soffice pane).

Muffin could be both sweet or salt. ”

Crêpe alle fragole e mascarpone

Pancakes with strawberries and mascarpone

Ingredienti

2 tuorli
250 g di polpa di fragole
(residuo dell'estrazione)
100 g di mascarpone
100 g di panna montata
60 g di zucchero a velo
3 cucchiaini di sapa

Ingredients

2 egg yolks
250 g of strawberries (the waste pulp)
100 g mascarpone
100 g of whipped cream
60 g of icing sugar
3 tablespoons sapa
(a sort of cooked wine)



 4 porzioni/servings

Preparazione

Preparate 4 crêpe. Preparate il ripieno: in una ciotola lavorate a crema il mascarpone con 60 grammi di zucchero, i tuorli, la sapa. Appena vedete il composto ben gonfio incorporatevi con delicatezza la panna montata. Spalmate le crêpe con la crema e sopra distribuitevi la polpa di fragole (residuo dell'estrazione). Piegatele a metà, spolverizzatele con il restante zucchero e fate gratinare sotto il grill del forno per tre minuti, a piacere guarnire con fettine di fragole e nutella.

Preparation

Prepare 4 pancakes. For the stuffing: in a bowl work mascarpone to obtain a cream with 60 g of icing sugar, yolks and sapa (the cooked wine). When you see the mixture well inflated, join softly the whipped cream. Spread the cream on the pancakes and put on them the waste pulp of strawberries. Fold in half, sprinkle with remaining sugar and let cook au gratin under the oven grill for 3 minutes. Then you can add some slices of strawberry and Nutella.

“ Potete preparare le crepes in anticipo e conservarle in frigo fino al momento di utilizzarle, scaldandole un attimo in padella prima di farcirle come preferite.

You can prepare pancakes in advance and store them in fridge up to the moment of using them, heating them in a frying pan before filling as you prefer. ”

Burger vegetali

Vegetable burger

Ingredienti

300 g di polpa rimanente di un preparato alla verdura
1 Cucchiaino di farina integrale
1 Cucchiaino di salsa di soia (Shoyu)
Curry, cumino, zenzero q.b.
Pan grattato per compattare q.b.
oppure 1 tazza di cereali cotti
(Riso, miglio, farro). Sale q.b.
2 Spicchi d'aglio tagliato a pezzetti
(facoltativo)

Ingredients

300 g of waste vegetable pulp
1 Tablespoon of whole-meal flour
1 Teaspoon of Soya sauce
Curry, cumin and ginger enough
Breadcrumbs enough to compact
Or 1 cup of cooked cereals (rice, millet, einkorn). Salt enough
2 cloves of garlic cut in small pieces (optional)



 2 porzioni/servings

Preparazione

Prima mescolate la polpa di verdura con i cereali cotti. Poi aggiungete il curry, il cumino, l'aglio, lo zenzero, il sale e la salsa di soia. Speziato l'impasto, aggiungete la farina per asciugarlo e riuscire a dargli una forma. Una volta che l'impasto è sodo, mettete un po' di farina sulle mani e dategli la classica forma da "hamburger". Frigetelo con poco olio, a fuoco medio. Se desiderate, potete aggiungere del pane grattugiato prima della cottura. Potete accompagnare i burger con patatine e pomodori.

Preparation

First of all mix the vegetable pulp together with the cooked cereals. Add then curry, cumin, garlic, ginger, salt and soya sauce. After this, add flour to dry it and to give a form to the mixture. Once mixture is compact, put some flour on hands and give the classic "hamburger" form. Fry with a little of oil, at medium flame. If you want, you can add breadcrumbs before cooking. You can then serve adding fried chips and tomatoes.

“ L'importante è ricordare che la polpa fermenta in fretta, anche se la si tiene in frigorifero: andrebbe utilizzata entro 48 o 72 ore dalla produzione.

Important: pulp ferments quickly, even if stored in fridge. It has to be used within 48/72 hours from its production. ”



Imported by R.G.V. Srl
Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) – ITALY
Tel. +39.031.722819 – Fax +39.031.722825
info@rgv.it – www.rgv.it