

# Juice expert

un pieno di salute ♦ 50 modi per estrarre succhi e sapori



Preziosi succhi nutrienti, colorati e carichi di sapori si trasformano non solo in bibite rinfrescanti, ma anche in una sorprendente gamma di preparazioni, dai sorbetti alle vellutate, dalle salse alle confetture.

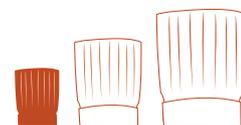
Spremuti, estratti, centrifugati: i preziosi succhi contenuti nella frutta e nelle verdure crude sono diventati i protagonisti di una gamma di bevande colorate ed energetiche, piacevoli per l'occhio quanto appaganti per il palato. Con elettrodomestici sempre più efficienti per estrarre ogni goccia di linfa vitale dai vegetali, perché limitarsi a smoothie e centrifugati quando è possibile fare anche vellutate, salse, sorbetti, ghiaccioli, confetture e gelatine?

Juice Expert offre ispirazione oltre il bicchiere. Con tabelle dettagliate sui benefici specifici di singoli frutti e ortaggi, è possibile scoprire come modellare le proprie scelte in base ai diversi fabbisogni nutrizionali.

Fonti di vitamine e minerali essenziali per il nostro organismo e privi di coloranti e additivi, i succhi diventano parte integrante di un'alimentazione più sana e anche molto più gustosa.

Dal Sorbetto di mirtilli alla Tisana rivitalizzante, dalla Vellutata di gamberi al Gelato di mozzarella, Marco Orsini offre ispirazione per fare di un singolo elettrodomestico il vero jolly della cucina.

## LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE  
/ grande pubblico /

<b>Autore:</b>	Marco Orsini
<b>Fotografie:</b>	Michele Tabozzi
<b>Formato:</b>	18 x 20 cm
<b>Legatura:</b>	cartonato
<b>Pagine:</b>	64
<b>Illustrazioni:</b>	foto a colori
<b>ISBN:</b>	978-88-97932-54-3
<b>Prezzo:</b>	€ 13,90

## della stessa collana:

Non solo centrifughe

64 pp. / € 13,90

ISBN 978-88-97932-08-6



9 788897 932543

