

FRESH FRUIT[®] EXPRESS

Pas
de sucres
ajoutés

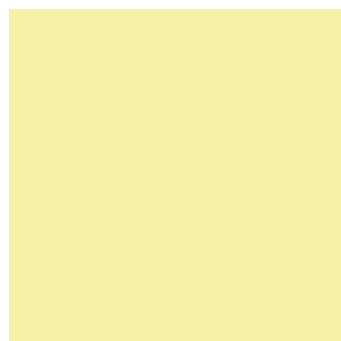
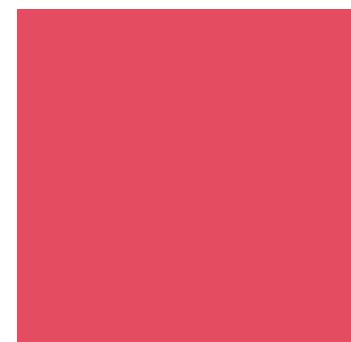
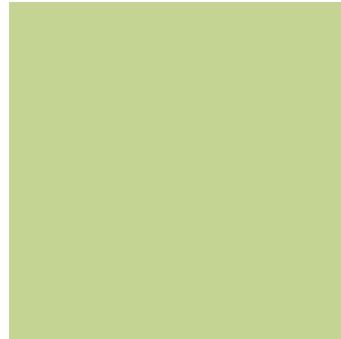
Smoothie Concept

fraîchement mélangé pour vous



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

**FRESH FRUIT®
EXPRESS**



**FRAÎCHEMENT
MÉLANGÉ POUR
VOUS!**

Préface

Du Brésil à l'Europe : L'histoire de Fresh Fruit Express

En 1993, j'ai entrepris un voyage de cinq semaines à travers le Brésil, un pays réputé pour sa diversité culinaire, ses fruits exotiques et ses boissons rafraîchissantes. L'un des moments forts de mon voyage a été la découverte des nombreux stands de rue proposant des smoothies frais dans chaque ville que j'ai visitée. Ces boissons naturelles et savoureuses sont rapidement devenues une habitude quotidienne.

En 2007, lorsque j'ai cherché à développer mon entreprise, j'ai repensé à mon séjour au Brésil et aux incroyables smoothies que j'avais dégustés. Conscient de la demande croissante pour des options saines en Europe, j'ai vu une opportunité unique d'introduire ces saveurs sur le marché, en commençant par les Pays-Bas. Mon objectif était d'apporter la même expérience fraîche et naturelle à l'industrie hôtelière sous forme de concept complet.

À cette époque, les choix alimentaires sains gagnaient en popularité, et j'ai suivi cette tendance en utilisant des fruits surgelés pour smoothies ne nécessitant aucun sucre ajouté. Pour améliorer encore la qualité, nous avons développé un jus de base spécial pour éviter la séparation et avons introduit trois variantes de smoothies aux légumes. Ces innovations ont conduit au lancement de Fresh Fruit Express et Veggie Express.

Mais nous ne nous sommes pas arrêtés là. Pour garantir la constance et la facilité de préparation, nous avions besoin d'un blender performant et efficace. Cela nous a conduits à concevoir notre propre gamme de blenders de haute qualité et faciles à

utiliser. Grâce à la combinaison parfaite de fruits premium, de recettes innovantes et d'équipements professionnels, notre concept de smoothie s'est rapidement imposé. Aujourd'hui, nous proposons nos produits dans 17 pays et sommes devenus un distributeur majeur de blenders.

Nous sommes extrêmement fiers de ce que nous avons accompli : une solution complète et de haute qualité pour l'industrie de la restauration. Chaque jour, nous recevons des retours enthousiastes de la part de nos partenaires hôteliers et de leurs clients, renforçant ainsi notre passion pour notre métier.

Si vous souhaitez en savoir plus sur nos produits, n'hésitez pas à me contacter ou à contacter l'un de mes collègues. Nous serions ravis de partager notre expérience avec vous !



Uko Vegter

fondateur Fresh Fruit Express International BV

"Depuis 2007, je me consacre avec passion à la vente, à la distribution et au développement du concept de smoothie. Chaque jour, nous aidons les entreprises de restauration et de traiteur à ravir leurs clients avec un choix sain et rafraîchissant."

SAVOUREUX, SAIN ET PRATIQUE

Le concept

Smoothies

Partout en Europe, on observe une tendance claire vers une alimentation plus saine et plus consciente. Les fruits sont un élément essentiel d'un régime équilibré. Les smoothies s'inscrivent parfaitement dans cette tendance et sont de plus en plus populaires dans l'hôtellerie et la restauration.

Depuis 2007, Fresh Fruit Express est une entreprise en pleine expansion en Europe avec une vision forte et ciblée. Notre objectif est de promouvoir la consommation de fruits et légumes à travers la vente d'un concept fruit & veggie tendance et sain pour le secteur de la restauration et du catering.

Fruits et Légumes

En plus de nos 10 mélanges de fruits surgelés Fresh Fruit Express, nous proposons également 3 mélanges de légumes surgelés Veggie Express, tous préparés avec notre jus de base Fresh Fruit Express.

De Quoi Avez-Vous Besoin ?

Pour commencer, il vous suffit d'un de nos blenders professionnels, des 10 mélanges de fruits surgelés, des 3 mélanges veggie, de notre jus de base 100 % fruit, et du mélange instantané Pina Colada.

En plus des supports promotionnels attractifs comme des affiches et des cartes de menu, nous proposons également des gobelets Fresh Fruit Express personnalisés. Tous ces produits sont disponibles dans notre boutique en ligne.

Que Pouvez-Vous Préparer d'Autre avec Nos Produits ?

Avec quelques ajustements, vous pouvez également préparer des milkshakes aux fruits, cocktails, smoothie bowls, desserts, amuse-bouches ou shots de fruits. Pour une Pina Colada fraîche, remplacez simplement une partie du jus par du rhum, comme le Bacardi Lemon.

Notre Priorité

Goût : Seuls des fruits mûrs et savoureux sont utilisés.

Santé : Aucun sucre ajouté, même dans notre jus de base.

Rapide & Facile : Un smoothie prêt en seulement 35 secondes.

Communication : Des supports promotionnels pour booster vos ventes.

Blenders : Nous fournissons des blenders abordables et faciles à utiliser.

Idéal pour le Secteur de la Restauration

Le concept Fresh Fruit Express permet aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de préparer des smoothies, milkshakes, smoothie bowls et cocktails frais avec un investissement minimal.

Nos cartons sont colorés pour faciliter l'identification dans votre congélateur, tout en optimisant l'espace, avec jusqu'à 20 mélanges de fruits par boîte.

Intéressé par Notre Concept ?

Invitez-nous pour une démonstration et découvrez comment notre concept peut être rentable pour votre entreprise. Nous vous montrerons comment préparer les smoothies et partagerons nos astuces pour un résultat parfait. Bien sûr, vous pourrez également déguster nos smoothies !

FRESH FRUIT[®] EXPRESS



JUS DE BASE POUR LES SMOOTHIES

La Base de Tous les Smoothies, Milkshakes, Cocktails et Smoothie Bowls !

Le jus de base Fresh Fruit Express est la base de tous nos smoothies.

- Ajoutez 250 ml pour un smoothie aux fruits et 300 ml pour un smoothie aux légumes.
- Vous pouvez également utiliser ce jus pour d'autres recettes comme des cocktails et des smoothie bowls !

Le jus de base Fresh Fruit Express est un mélange de jus de pomme et de purée de mangue.

- Sans conservateurs ni sucres ajoutés.
- Cela garantit un smoothie 100 % fruit.

Notre jus de base donne à nos smoothies une touche unique, créant une expérience gustative exceptionnelle lorsqu'il est combiné avec nos fruits spéciaux pour smoothies.

Avec un pack de jus de base, vous pouvez préparer :

- 6 smoothies aux fruits
- 5 smoothies aux légumes

Après ouverture, le jus se conserve 7 jours.

Fresh Fruit Express



Jus de base pour les smoothies

Numéro d'article

171250

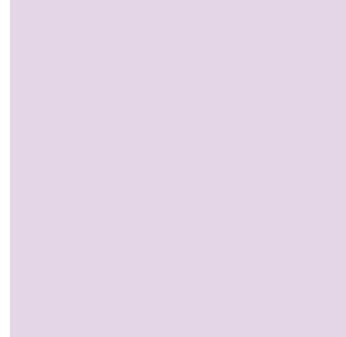
Contenu par boîte

8 x 1,5 litre

Prix

Prix site web

FRESH FRUIT®
EXPRESS



100%
FRUIT!

Fresh Fruit Express

Smoothies aux Fruits

Pourquoi choisir Fresh Fruit Express ?

Les smoothies frais sont devenus un élément incontournable de la restauration et du catering.

Fresh Fruit Express est un concept de smoothie pratique qui vous permet de profiter de cette tendance santé avec un investissement relativement faible dans un blender professionnel. Fresh Fruit Express propose 10 combinaisons différentes de fruits surgelés, du jus de base pour smoothie et un mélange instantané Pina Colada. Avec ces ingrédients, vous pouvez préparer rapidement et facilement un délicieux smoothie, milkshake aux fruits, cocktail ou smoothie bowl.

Chaque sachet contient 150 g de fruits surgelés spécialement sélectionnés. Le jus de base pour smoothie est également composé de 100 % de fruits. Avec 250 ml de jus de base et un sachet de fruits surgelés, vous préparez un smoothie 100 % fruits de 400 ml en seulement 35 secondes, directement à partir du congélateur.

Les smoothies Fresh Fruit Express restent stables pendant 4 à 5 heures après la préparation, ce qui permet de les préparer à l'avance. Avec le blender Fresh Fruit Express, vous pouvez préparer jusqu'à 240 smoothies frais par heure.

Blender

Pour un résultat optimal, utilisez nos blenders professionnels et silencieux de notre propre marque ou l'un des autres modèles disponibles dans notre boutique en ligne. Ces blenders sont disponibles chez Fresh Fruit Express.

Méthode de Préparation

1. Versez 250 ml de jus de base pour smoothie dans un blender professionnel.
2. Ajoutez un sachet congelé de 150 g de fruits surgelés. (Pour un milkshake aux fruits, ajoutez également du yaourt glacé, de la glace à l'italienne ou de la crème glacée.)
3. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
4. Versez le smoothie, milkshake ou cocktail de \pm 400 ml dans un grand verre ou un gobelet Fresh Fruit Express, et servez avec une paille d'au moins 8 mm.
5. La plupart des blenders permettent de préparer jusqu'à trois smoothies à la fois.

Commande

Les 10 mélanges de fruits surgelés, 3 mélanges veggie surgelés, jus de base pour smoothie et mélange instantané Pina Colada sont disponibles chez la plupart des grossistes. S'ils ne sont pas en stock, ils peuvent toujours être commandés via notre boutique en ligne. Consultez notre site Web pour les listes de commande et les guides de préparation.

Durée de Conservation

Nos mélanges de fruits et légumes surgelés, jus de base pour smoothie et mélange instantané Pina Colada ont une durée de conservation minimale de 6 à 12 mois.

Veggie Express

Veggie Smoothies

Pourquoi choisir Veggie Express ? Promotion

De plus en plus de consommateurs prennent conscience du lien entre la santé et l'alimentation. Fresh Fruit Express répond à cette tendance depuis plusieurs années avec un concept unique de smoothies aux fruits. Grâce à des sachets de fruits surgelés, du jus de base pour smoothie et un blender, tout professionnel de la restauration peut préparer facilement et rapidement un délicieux smoothie à base de fruits frais.

Nous avons constaté une demande croissante pour les smoothies aux légumes. Fresh Fruit Express a réussi à développer un concept délicieux de smoothie aux légumes, sous la marque Veggie Express. Trois combinaisons équilibrées de légumes, conditionnées en sachets de 150 g, sont mélangées avec 300 ml de jus de base Fresh Fruit Express pour créer des smoothies veggie savoureux.

Démarrage Rapide

Vous n'avez pas besoin de grand-chose pour démarer avec le concept de smoothies veggie. Avec un bon blender, du jus de base pour smoothie et les trois mélanges de légumes Veggie Express, vous êtes prêt. Les trois mélanges veggie de Veggie Express et le jus de base Fresh Fruit Express sont disponibles chez votre grossiste en restauration. Consultez notre site Web pour les listes de commandes et les guides de préparation.

Demandez gratuitement des affiches, des menus et des cartes de table auprès de Fresh Fruit Express pour soutenir ce concept unique et frais de smoothie aux légumes. Nos gobelets jetables pour smoothies sont disponibles sur notre boutique en ligne.

Mode de Préparation

1. Versez 300 ml de jus de base pour smoothie dans un blender professionnel.
2. Ajoutez un sachet congelé de 150 g de mélange veggie dans le blender.
3. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
4. Versez le smoothie dans un verre de 400 ml ou un gobelet jetable, et servez avec une paille d'au moins 8 mm.
5. La plupart des blenders permettent de préparer jusqu'à trois smoothies en même temps.

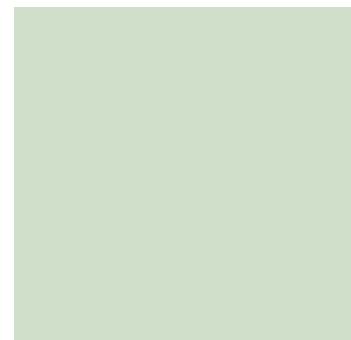
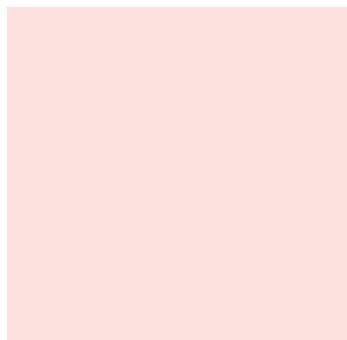
Blender

Pour un résultat optimal, utilisez nos blenders professionnels et silencieux de notre marque propre ou d'autres marques disponibles. Ces blenders sont disponibles chez Fresh Fruit Express.

Durée de Conservation

Nos mélanges de fruits et légumes surgelés, jus de base pour smoothie et mélange instantané de Pina Colada ont une durée de conservation minimale de 6 à 12 mois.

VEGGIE[®]
EXPRESS



SAVOUREUX
ET SAIN

**FRESH FRUIT®
EXPRESS**

Fresh Fruit Express	Numéro d'article	Contenu par boîte	Prix
 Jus de base pour les smoothies	171250	8 x 1,5 litre	Prix site web
 Tropical smoothie fraise - banana	171430	20 x 150 g	Prix site web
 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

FRESH FRUIT[®] EXPRESS



Palmbeach smoothie
mangue - banana

171435 20 x 150 g Prix site web



Blueberry smoothie
myrtille

171436 20 x 150 g Prix site web



Açaï smoothie fruitmix
açaï - banane

171448 20 x 150 g Prix site web

VEGGIE[®] EXPRESS



Veggie Express

**Numéro
d'article**

**Contenu par
boîte**

Prix

Orange veggie smoothie mix 171438 20 x 150 g Prix site web
carotte - poivron jaune -
céleri - gingembre



Green veggie smoothie
épinard - brocoli
panais - pomme

171439 20 x 150 g Prix site web



**Green Tornado
veggie smoothie mix**
banane - ananas - mango -
épinards

171447 20 x 150 g Prix site web

FRESH FRUIT®
EXPRESS

Pina Colada Cocktail



ananas mangue
pina colada mélange instantané
rum



Baileys Cocktail

fraise banana
Baileys



Gin Cocktail

myrtille
gin



Red Daiquiri Cocktail

framboise fraise
rum

**DÉLICIEUX,
SAIN
& ALCOHOL**

Cocktails et Milkshakes

Pina Colada

Pour préparer rapidement un délicieux cocktail Pina Colada, nous avons la solution parfaite : Fresh Fruit Express Pina Colada Instant Mix. Il vous suffit d'ajouter ce mélange instantané à un smoothie dans le blender avec de l'alcool pour créer une Pina Colada fraîche ou d'autres cocktails aux fruits.

Blender

Pour un résultat optimal, utilisez nos blenders professionnels et silencieux de notre marque propre ou d'autres marques disponibles. Ces blenders sont disponibles chez Fresh Fruit Express.

Préparation d'Autres Cocktails aux Fruits

Pour d'autres cocktails aux fruits, remplacez le sunshine mix par les mélanges de fruits du menu et remplacez le rhum par du Baileys, du gin ou de la vodka. Ajoutez également 2 ou 3 glaçons.

Préparation de la Pina Colada

1. Versez 250 ml de jus de base Fresh Fruit Express dans un blender professionnel.
2. Ajoutez un sachet congelé de 150 g de fruits Fresh Fruit Express ananas & mangue dans le blender.
3. Ajoutez 3 à 5 glaçons et du jus de citron.
4. Ajoutez 50 g de Fresh Fruit Express Pina Colada instant mix.
5. Ajoutez 35 ml de rhum.
6. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
7. Versez le cocktail dans un verre ou un gobelet jetable et servez avec une paille d'au moins 8 mm.

Milkshake Pina Colada – Deux façons d'en profiter

Au blender :

- Préparez facilement un milkshake Pina rafraîchissant en mixant :
- 150 ml de lait
- 3 à 5 glaçons
- 50 g (ou 2 cuillères) de préparation instantanée Pina Colada
- Mixez jusqu'à obtenir un milkshake onctueux – prêt à déguster !

Avec une machine à granité :

Vous préférez une version glacée ? Consultez notre boutique en ligne à l'article Pina Colada instantané, sous *Informations complémentaires*, pour les instructions exactes.



Fresh Fruit Express

Pina Colada mélange instantané

Numéro d'article

171245

Contenu par boîte

12 sachets x 500 g

Prix site web

®
Viareggio



**La sensation
du café glacé**

®

Viareggio

Viareggio Cool Cappuccino Concept

Le Cool Cappuccino est un grand succès depuis des années. De plus en plus de consommateurs aux Pays-Bas découvrent cette boisson rafraîchissante au café. Tout comme le thé chaud est devenu ice tea, le café chaud est de plus en plus consommé froid. Le Cool Cappuccino séduit également de nouveaux publics, notamment les jeunes. En bref : le café froid est tendance !

Viareggio est un concept pratique de Cool Cappuccino, permettant de répondre à la demande croissante de boissons au café froid. En quelques secondes, vous pouvez préparer un délicieux et rafraîchissant Cool Cappuccino, avec un blender ou une machine à granité.

Avantages

- Un goût délicieux
- Préparation rapide, facile et fraîche
- Longue durée de conservation
- Un sachet de 500 g de poudre Viareggio Cool Cappuccino permet de préparer jusqu'à 10 tasses
- Des marges bénéficiaires très attractives

Préparation en Slush

Le Cool Cappuccino se prépare également parfaitement dans l'un de nos appareils à granité.

Vous trouverez la méthode de préparation exacte sur website, sous commander et autre, dans la product information de Viareggio Cool Cappuccino.

Remarque : Pour la variante au Baileys, ajoutez toujours le Baileys uniquement au moment de servir, afin de préserver la texture optimale du granité.

Préparation au Blender

1. Versez 150 ml de lait ou d'eau dans un blender.
2. Ajoutez 50 g (ou 2 cuillères doseuses) de Viareggio Cool Cappuccino instant mix par portion.
3. Ajoutez 3 à 12 glaçons secs par portion.
4. Pour la version Baileys, remplacez 35 ml de lait par 35 ml de Baileys.
5. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Pulse jusqu'à ce que la glace soit concassée, puis mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
6. Servez le Cool Cappuccino (éventuellement avec de la chantilly et du cacao) dans un verre ou un gobelet de 350 ml, avec une paille.

Avantages

Pour les amateurs de Baileys, remplacez 35 ml de lait par du Baileys, donnant ainsi au Viareggio Cool Cappuccino un aspect exclusif, tout en profitant de la forte notoriété de Baileys.



Viareggio

**Cool Cappuccino
mélange instantané**

Numéro
d'article

171246

Contenu par boîte

12 sachets x 500 g

Prix

Prix site web

Chai Latte Hot or Cold

Concept Chai Latte

Le Chai Latte est un grand succès depuis plusieurs années. De plus en plus de consommateurs aux Pays-Bas découvrent le chai. Le chai séduit également de nouveaux publics, notamment les jeunes. En bref : le chai est tendance !

Le Chai Latte Fresh Fruit Express est un concept pratique qui permet de répondre à la demande croissante de boissons chai.

En quelques étapes simples, vous pouvez préparer un délicieux chai latte dans le blender.

Avantages

- Rapide, facile et fraîchement préparé
- Longue durée de conservation
- Un sachet de 1 kg de Fresh Fruit Express Chai Latte Instant Mix permet de préparer 50 chai lattes de 300 ml
- Des marges bénéficiaires très attractives
- La recette est composée de thé noir, de vanille et d'épices exotiques. La saveur du chai est sublimée avec du lait chaud dans le blender.

Préparation du Chai Latte

Versez 300 ml de lait chaud dans un verre et mélangez énergiquement avec une cuillère 20 grammes de Chai Latte.



Fresh Fruit Express

Numéro d'article **Contenu par boîte** **Prix**

Chai Latte instantmix 171249 **6 sachets x 1 kg** Prix site web

Smoothie bowls

Préparation du Smoothie Bowl

1. Versez 200 à 400 ml de base de jus smoothie dans le bol du blender.
2. Ajoutez éventuellement deux bananes (congelées).
3. Ajoutez un ou deux sachets de mélange Açaí Fruit ou un autre mélange de smoothie.
4. Mixez brièvement à basse vitesse (niveau 4 sur le blender Fresh Fruit Express) jusqu'à obtention d'une texture épaisse.
5. Versez dans un bol et ajoutez des toppings comme fruits frais, graines, muesli, noix ou copeaux de noix de coco.

Pourquoi Fresh Fruit Express ?

En utilisant nos sachets de fruits surgelés et notre jus de base pour smoothie, vous profitez d'une longue durée de conservation. La qualité supérieure de notre jus de base, combinée à nos sachets de fruits surgelés, donne aux smoothie bowls Fresh Fruit Express un goût unique.

Nos mélanges de fruits surgelés sont disponibles chez tous les grossistes en restauration.

Consultez notre site Web pour découvrir des recettes et inspirations de smoothie bowls !



Smoothie Bowls

Depuis 2007, Fresh Fruit Express fabrique des smoothies, donc passer aux smoothie bowls était une évolution naturelle. La principale différence est que les smoothie bowls sont plus épais que les smoothies classiques. De plus, vous pouvez les personnaliser avec divers toppings, tels que des morceaux de fruits, des graines, du muesli, des noix ou de la noix de coco râpée. Cette combinaison rend chaque smoothie bowl magnifique !

Pourquoi Fresh Fruit Express ?

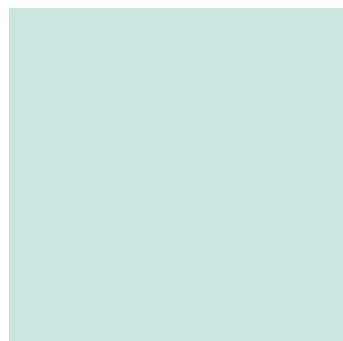
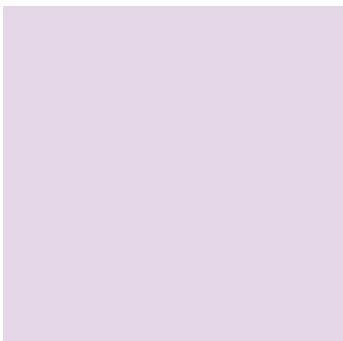
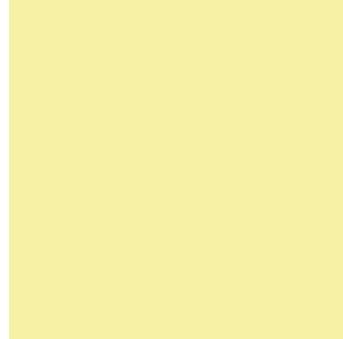
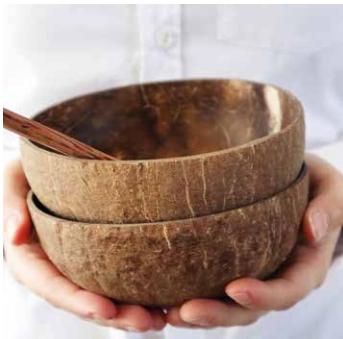
Ces dernières années, les smoothie bowls sont devenus une véritable tendance. Ils sont rapides à préparer et parfaits pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou une collation. Leur texture onctueuse, associée aux différents toppings, offre un repas nourrissant et satisfaisant. Vous pouvez personnaliser votre smoothie bowl selon vos goûts, rendant chaque bol unique !

Prix

Pour un smoothie bowl à l'açaï sans banane supplémentaire, le coût est d'environ 2,30 €, hors toppings. Nous recommandons vivement d'ajouter du muesli aux noix croustillant.



FRESH FRUIT[®]
EXPRESS



**FACILE,
SAIN
& AMUSANT**

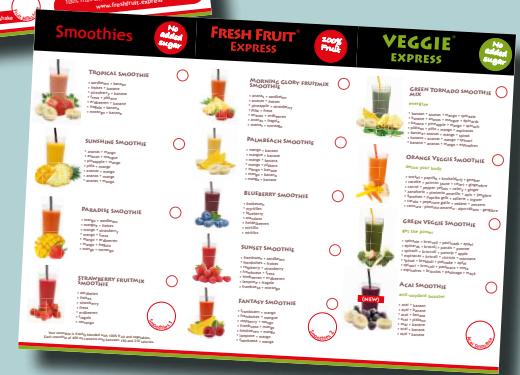
Matériel promotionnel

Gratuit pour Tous Nos Clients !

En utilisant Fresh Fruit Express, vous avez la possibilité de profiter gratuitement des supports promotionnels Fresh Fruit Express, afin de promouvoir nos produits de manière attrayante et efficace.

Demandez gratuitement des affiches, des panneaux extérieurs et des cartes de menu auprès de Fresh Fruit Express pour soutenir ce concept de smoothie frais et unique.

De plus, tout le matériel promotionnel est disponible sur notre site web : www.freshfruit.express



NOTRE PROMOTION!



Cool Cappuccino

Piña Colada Milkshake

Chai Latte hot or cold
with black tea, vanille and exotic spices



Cool Cappuccino with Baileys



PINA COLADA COCKTAIL

- ananas + mango + kokos + rum
- ananas + mangue + noix de coco + rum
- pineapple + mango + coconut + rum
- piña + mango + coco + rum
- 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 + banane + baileys
- fragola + banana + baileys



RED DAIQUIRI COCKTAIL

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



SMOOTHIE BOWLS

- fruitmix + toppings
- mélange de fruits + garnitures
- fruitmix + toppings
- mezcla de frutas + coberturas
- fruchtmischung + beläge
- mix di frutta + condimenti



FRUIT MILKSHAKES

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

Each fruit smoothie is also possible as a fruit milkshake



Smoothie
freshly blended for you



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

Smoothies



**FRESH FRUIT®
EXPRESS**



**VEGGIE
EXPRESS**



TROPICAL SMOOTHIE

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



MORNING GLORY FRUITMIX SMOOTHIE

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



SUNSHINE SMOOTHIE

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



PALMBEACH SMOOTHIE

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



PARADISE SMOOTHIE

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



BLUEBERRY SMOOTHIE

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



STRAWBERRY FRUITMIX SMOOTHIE

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



SUNSET SMOOTHIE

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



GREEN TORNADO SMOOTHIE MIX

energize

- banaan + ananas + mango + spinazie
- banaan + 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
- carotte + poivron jaune + céleri + gingembre
- carrot + pepper yellow + celery + ginger
- zanahoria + pimiento amarillo + ajo + jengibre
- 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
- spinat + brokkoli + patinake + apfel
- spinaci + broccoli + pastinaca + mela



ACAI SMOOTHIE

anti-oxydant booster

- acai + banaan
- açaí + banane
- acai + banana
- acai + plátano
- acai + banane
- acai + banana



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

STRAWBERRY SMOOTHIE



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

MORNING GLORY SMOOTHIE



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

Également disponible en milkshake aux fruits.
Entre 150 kcal et 210 kcal par verre de 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
- framboesa + fresa
- himbeeren + erdbeeren
- lampone + fragola



FANTASY SMOOTHIE

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



ACAI SMOOTHIE

- acai + banaan
- açai + banane
- acai + banana
- acai + plátano
- acai + banane
- acai + banana

Également disponible en milkshake aux fruits.
Entre 150 kcal et 210 kcal par verre de 400 ml.

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

RED DAIQUIRI COCKTAIL



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

SMOOTHIE BOWLS



- fruitmix + toppings
- mélange de fruits + garnitures
- fruitmix + toppings
- mezcla de frutas + coberturas
- fruchtmischung + beläge
- mix di frutta + condimenti



FRUIT MILKSHAKES

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



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

FRESH FRUIT[®]
EXPRESS

Smoothies

No
added
sugar



Strawberry Smoothie



Tropical Smoothie



Sunshine Smoothie



Fantasy Smoothie



Sunset Smoothie



Paradise Smoothie



Morning Glory Smoothie



Blueberry Smoothie



Palmbeach Smoothie



Green Tornado
Smoothie



Orange Veggie
Smoothie



Green Veggie
Smoothie



Acai
Smoothie

Freshly blended for you

Our smoothie mixes are also available as fruit milkshakes, smoothie bowls and cocktails.

A close-up photograph of a woman with long, dark brown hair. She is looking down at a clear glass filled with a light-colored, frothy beverage, likely a cappuccino. The background is a soft, out-of-focus light color.

Cool
Cappuccino



Ice Cold
Coffee Sensation

Viareggio®
www.viareggio.nu

Viareggio®

Ice Cold Coffee Sensation



Cool Cappuccino

Cool Cappuccino
with Baileys

Blenders

Blenders Fresh Fruit Express

Faciles à utiliser, simples et offrant des résultats parfaits. Les blenders de Fresh Fruit Express sont parfaitement adaptés à la préparation de nos produits.

Gobelets

Les gobelets Fresh Fruit Express ont une forme ronde unique avec des graduations pour mesurer avec précision le volume du jus de base. Ils sont équipés de quatre lames tranchantes pour mixer les fruits congelés et le jus en un smoothie délicieux à chaque préparation.

Capot Anti-Bruit

Les blenders équipés d'un capot anti-bruit permettent un blending plus silencieux.

Programmation des Smoothies

Le blender dispose de quatre boutons préprogrammés :

- 1, 2 et 3 pour 1, 2 et 3 smoothies
 - 4 pour une préparation plus silencieuse
- Le blender s'arrête automatiquement.

Garantie et Conditions

- 1 an de garantie sur le blender à l'achat.
- Aucune garantie sur les gobelets.
- Les gobelets ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Les mélanges de fruits ne doivent pas être conservés à une température inférieure à -20°C.

**EXCELLENT
RAPPORT
QUALITÉ-PRIX**

FRESH FRUIT[®] EXPRESS



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 blender:	L 215 x P 274 x H 449 mm
Puissance:	2200 W ou 3 HP
Bol:	Sans BPA
Programme:	4 touches préprogrammées: 1,2 et 3 smoothies et 4 pour une préparation silencieuse.
Couleur:	Noir
Vitesse:	27.000- 30.000 rotations p/m
Numéro d'article du blender:	FFE-0020
Numéro d'article du bol:	FFE-0022

FRESH FRUIT[®] EXPRESS



FRESH FRUIT EXPRESS BLENDER AVEC 2 BOLS

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

Contenu du bol:	2 litre
Dimensions du blender:	B 235 x D 265 x H 520 mm
Puissance:	1500 W
Bol:	Sans BPA
Programme:	4 touches préprogrammées: 1,2 et 3 smoothies et 4 pour une préparation silencieuse.
Couleur:	Noir
Vitesse:	27.000- 30.000 rotations p/m
Numéro d'article du blender:	FFE-0010
Numéro d'article du bol:	FFE-0012

FRESH FRUIT[®] EXPRESS



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
blender: L 240 x P 230 x H 530 mm

Puissance: 1500 W

Bol: Sans BPA

Programme: 4 touches à programmer par vous-même

Couleur: Noir

Vitesse: 45.000 rotations p/m

Numéro d'article
du blender: FFE-0030

Numéro d'article
du bol: FFE-0031

**FRESH FRUIT[®]
EXPRESS**

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

FRESH FRUIT[®]
EXPRESS**BOI POUR FRESH FRUIT EXPRESS
BLENDER INCLUSIEVE CAPUCHE
INSONORISÉ**

1,5L

FFE0022

Prix : Voir site web

FRESH FRUIT[®]
EXPRESS**BOL POUR FRESH FRUIT EXPRESS
BLENDER SANS CAPUCHE INSO-
NORISÉ**

2L

FFE0012

Prix : Voir site web

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

1,9L

FFE0031

Prix : Voir site web

Slush

Viareggio Cool Cappuccino

Nos machines à granité sont idéales pour préparer le Viareggio Cool Cappuccino. La méthode de préparation se trouve dans notre boutique en ligne, sous l'article Viareggio Cool Cappuccino dans la rubrique Informations complémentaires.

Variante Baileys : Ajoutez le Baileys uniquement au moment de servir. La slush préparée se conserve jusqu'à 4 jours dans l'appareil.

Pina Colada & Milkshake Pina Colada – Facile et rapide !

Préparez sans effort :

- Pina Colada
- Milkshake Pina Colada
- Pina Colada 0.0%

Préparation :

Voir la boutique en ligne, article Pina Colada instantanée, rubrique Informations complémentaires.

Conservation :

Jusqu'à **4 jours** dans l'appareil à granité.

Appareils à granité

Nos machines à granité, combinées avec notre blender 4L, sont parfaites pour :

- Smoothies
- Cool Cappuccino
- Pina Colada

Plus d'infos sur notre site web et boutique en ligne.

Garantie et conditions

1 an de garantie à l'achat.

Valable uniquement avec nos produits.

Les dommages dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts.

Attention :

Graisser la machine aux 3 points indiqués avec la graisse spéciale.

Réduire la température à temps comme indiqué à l'avant.

Évaluation faite selon les principes de raisonnableté et d'équité par Fresh Fruit Express International B.V.



Slush Machine

Slush Model X1

NewSlush Machine
Capacity: 1*12L
Power: 430W
Dimensions: 840*280*610mm
Temperature (slush model): -2°C~ -12°C
Temperature (beverage model): 1°C~ 4°C
Ambient range: 5°C~ 32°C (Indoors only)

Prijs: € 1.250,-

Slush Model X2

NewSlush Machine
Capacity: 2*12L
Power: 886W
Dimensions: 940*490*610mm
Temperature (slush model): -2°C~ -12°C
Temperature (beverage model): 1°C~ 4°C
Ambient range: 5°C~ 32°C (Indoors only)

Prijs: € 1.750,-

The LED light of the new model is available in different colour to match the slush



FRESH FRUIT[®] EXPRESS

Fresh Fruit Express

Prix



FRESH FRUIT EXPRESS SLUSH NOIR 2 X 12 LITRES

Dimensions	49,6 x 61 x 94 cm
Matériau	Acier inoxydable
Modèle	Fresh Fruit Express
Type	Électrique
Puissance	886 Watts
Référence	SlushFFE2x12

Prix : Voir site web



COFRIMELL SLUSH NOIR 1 X 10 LITRE

Dimensions	21 x 53 x 84 cm
Matériau	Acier inoxydable
Modèle	Oasis Standard
Type	Électrique
Puissance	530 Watts
Référence	SlushC1x10

Prix : Voir site web



FRESH FRUIT EXPRESS BLENDER 4 LITRE AVEC 1 BOL ACIER INOXYDABLE

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

Contenu du bol:	4 litre
Dimensions du blender:	B 329 x D 368 x H 517 mm
Puissance:	2200 W of 3HP
Bol:	Acier inoxydable
Couleur:	Noir
Vitesse:	27.000- 30.000 rotations p/m
Numéro d'article du blender:	HSS1GT2
Numéro d'article du bol:	4LJAR



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. Nos pailles en bois en particulier sont une valeur ajoutée.



AMUSANT & FACILE

Sunset
Smoothie
€ 2.50

ANSWER

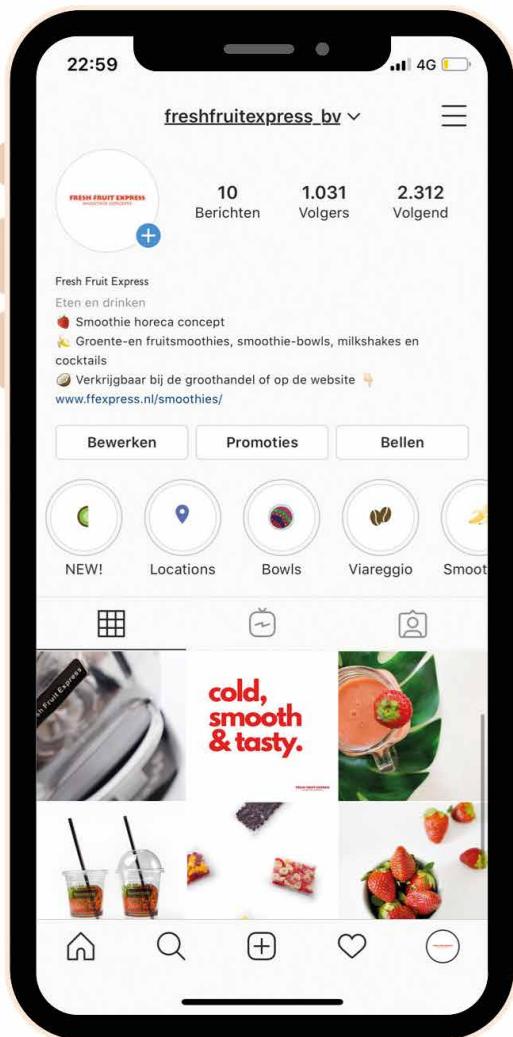
Palm Beach
smoothie
€ 2.50

ORANGE VEGGIE SMOOTHIE

A small red ribbon or bow is visible in the bottom right corner of the page.

FRESH FRUIT®
EXPRESS

SUIVEZ-NOUS!



@freshfruitexpress_bv



@freshfruitexpressbv



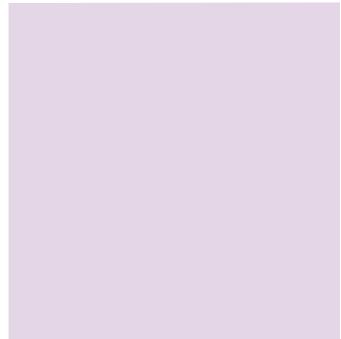
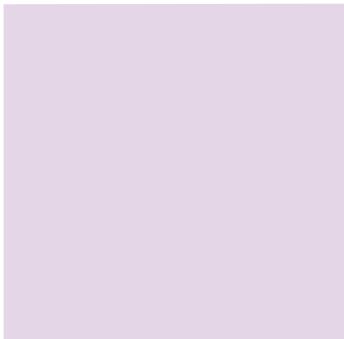
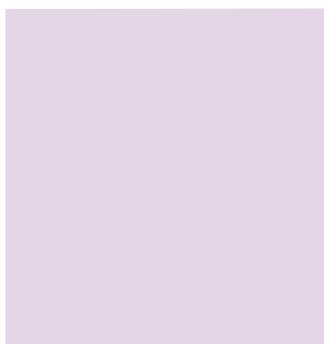
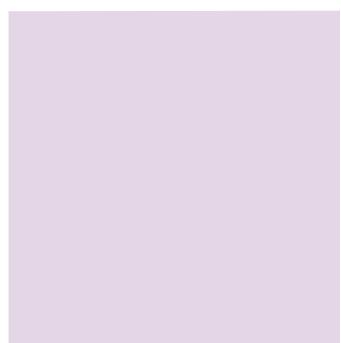
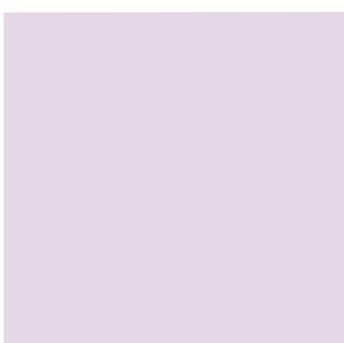
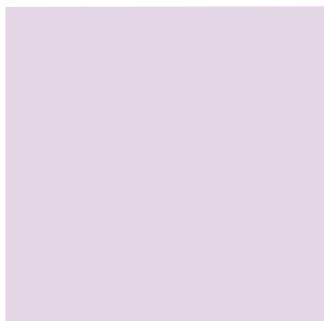
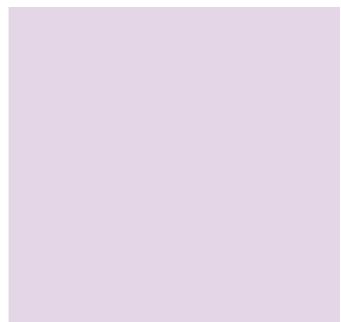
Fresh Fruit Express

www.freshfruit.express

#FRESHFRUITEXPRESS



LOVE





Mode d'Emploi – Blenders Fresh Fruit Express

SMOOTHIE AUX FRUITS OU AUX LÉGUMES

- Versez 250 ml de jus de base Fresh Fruit Express par smoothie aux fruits ou 300 ml par smoothie aux légumes dans le blender.
- Ajoutez 1 sachet congelé Fresh Fruit Express ou Veggie Express (150 g de fruits ou légumes surgelés) dans le blender.
- Démarrer le blender et attendez 30 à 40 secondes jusqu'à ce que le smoothie soit bien mixé. Pour 2 smoothies, mixez 15 secondes de plus et pour 3 smoothies, mixez 30 secondes de plus.
- Réglages du blender Fresh Fruit Express :
 - **Touche 1** : 1 smoothie
 - **Touche 2** : 2 smoothies
 - **Touche 3** : 3 smoothies
 - **Touche 4** : 1 smoothie avec un niveau sonore réduit
- Éteignez le blender une fois terminé.
- Versez le smoothie dans un grand verre de 400 ml ou dans notre gobelet jetable spécial smoothie, et servez avec nos pailles en bois de 8 mm.



Pour le jus, utilisez de préférence Fresh Fruit Express Smoothie Base Juice 100% fruit.

MILKSHAKE AUX FRUITS

- Versez 250 ml de jus de fruit dans le blender.
- Ajoutez 1 sachet congelé Fresh Fruit Express (150 g de fruits surgelés) dans le blender.
- Ajoutez de la glace soft, un mélange de milkshake ou 1 à 2 boules de glace par milkshake.
- Démarrer le blender et attendez que le milkshake soit parfaitement mixé. Versez le milkshake aux fruits dans un grand verre de 400 ml ou un gobelet en plastique, et servez avec notre paille en bois de 8 mm.
- Utilisez la touche 2 pour préparer 1 milkshake aux fruits.



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 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.

Conseils :

- 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 la Pina Colada (Milkshake) dans une machine à granité.**
- **Pour la préparation : consultez notre boutique en ligne sous préparation instantanée Pina Colada.**
- 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 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.

Conseils :

- 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 la Pina Colada (Milkshake) dans une machine à granité. Pour la préparation : consultez notre boutique en ligne sous préparation instantanée Pina Colada.**
- 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 commandés sur notre site web.



Mode d'Emploi – Blenders Fresh Fruit Express COOL CAPPUCCINO

- Versez 120 ml de lait pasteurisé ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **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 **85 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **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.

Conseils :

- 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 une machine à granité. Pour la préparation : consultez la boutique en ligne sous préparation instantanée Viareggio Cool Cappuccino.**
- 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 120 ml de lait pasteurisé ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **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 **85 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **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.

Conseils :

- 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 une machine à granité. Pour la préparation : consultez la boutique en ligne sous préparation instantanée Viareggio Cool Cappuccino.**
- 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 International BV

Nassaulaan 9
4651 AA Steenbergen NB
Tel Pays-bas: +31 (0) 167 54 04 00

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

Instructions de retour À partir du 01-02-2025

Blenders et machines à granité pour réparation

Veuillez noter que les bols du blender ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
Cela réduit considérablement leur durée de vie.

De plus, ne mettez pas de mélanges de fruits à une température inférieure à -19 °C dans le blender, sinon les lames risquent de se casser ou la base du blender (où le bol est inséré) pourrait être endommagée.

Étape 1 Envoyez ou apportez votre blender ou machine à granité directement à notre technicien à l'adresse suivante :

Transport Partners (Peters and May)
à l'attention de Fresh Fruit Express
Houtzagerij 2
4651 SN Steenbergen Pays-Bas

Étape 2 Indiquez clairement sur une note l'adresse de retour ci-dessus ainsi que le problème. Si vous ne le faites pas, c'est à vos propres risques et frais. Le blender ou la machine à granité ne sera pas pris en charge. **Les blenders sales ne seront pas acceptés non plus.**

Étape 3 Pour retourner un blender avec un capot acoustique, retirez le capot (et conservez bien les 3 vis du Waring).

Envoyez uniquement la base du blender avec le tapis en caoutchouc encore fixé.

Tout dommage au capot acoustique sera à votre charge.
Pour toute question, vous pouvez envoyer un message WhatsApp au +31-6-21285666.

www.freshfruit.express

FRESH FRUIT®
EXPRESS

FRESH FRUIT®
EXPRESS

Smoothie Concept

ENJOY
HEALTHY