

robot *coupe*®

Frische & Vitamine

Vergnügen & Wohlgefühl zu jeder
Tageszeit



robot coupe®

Dieses Rezeptbuch richtet sich an alle **Gastronomen** auf der Suche nach Ideen für absolut frische, schmackhafte und gesunde Obst- und Gemüsesäfte.



Authentischer Geschmack, Bewahrung der Vitamine – absolut frische Säfte können zum großen Vergnügen Ihrer Gäste zu jeder Tageszeit genossen werden.

Verleihen Sie Ihrem Image und Ihrem Angebot mithilfe unserer Rezeptauswahl einen dynamischen Touch.

Entdecken Sie unsere Tipps, um Ihren Automatik-Entsafter optimal zu nutzen und Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Wir wünschen eine angenehme Lektüre und: Wohl bekomm's!



VERPACKUNGEN VERMEIDEN:

Helfen Sie Verpackungen zu vermeiden, indem Sie Ihren Kunden absolut frischen Saft auf Wunsch anbieten.

Rezepte



Saftcocktails zum Frühstück

Multifruchtsaft	16
Energiedrink	18
Morning Juice	20
Orangen & Möhren	22
Kraftdrink	24

Klassische Saftcocktails

Wassermelone mit Honig	28
Wassermelone mit Blaubeeren	30
Pink Boost	32
Red Cocktail	34
Sprudelpfirsich	36
Grüner Genuss	38
Grapefruit mild	40
Afternoon Delight	42
Birnen-Melonen-Mix mit Kurkuma	44
Granatapfel mit Kiwi	46
Orient-Cocktail	48
Rio-Cocktail	50
Red Juice	52
Gurkenmilch	54
Melonen-Cocktail	56
Zitonenwasser	58
Mango & Blaubeeren	60

Säfte zum Entschlacken

Green Juice	64
Detox Red Juice	66
Detox Juice	68
Spargel-Shoot	70
Apfel-Kiwi-Saft	72

Smoothies

Passionsfrucht-Smoothie	76
Avocado-Smoothie	78
Kokos-Kiwi	80

Tipps zur Abfallvermeidung in der Küche	83
--	-----------

Lösungen für alle Gastronomiebereiche	89
--	-----------

Häufig gestellte Fragen	96
--------------------------------------	-----------

Absolut frische Säfte



Robot-Coupe

Die absolut frischen Säfte werden direkt aus Obst oder Gemüse für den unmittelbaren Genuss zubereitet. Dadurch werden alle Nährwertigenschaften bewahrt.

Weder Zucker noch Zusätze erforderlich!

Die Säfte bewahren den Geschmack der verwendeten Nahrungsmittel, im Gegensatz zu Säften aus Fruchtkonzentrat oder Fruchtnektar.



Die
Vorteile
der Automatik-Entsafter von
Robot-Coupe

Schnell

- In **6 Sekunden** lässt sich ein absolut frischer Saft zubereiten.

Benutzerfreundlich

- Großer Einfüllschacht für müheloses **automatisches** Entsaften ganzer Früchte.

Leicht zu reinigen

- Alle Teile lassen sich ohne Werkzeug herausnehmen und in der **Spülmaschine** reinigen.

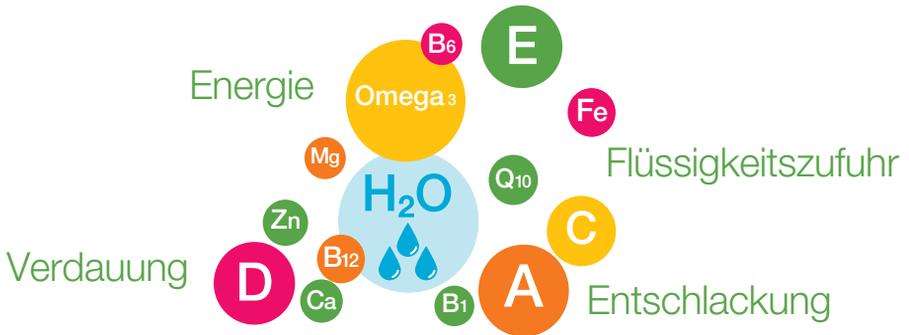
Rentabel

- Bereits nach **zwei Wochen** hat sich der Kauf Ihres Automatik-Entsafters ausgezahlt (beim Verkauf von 20 Gläsern pro Tag).

Vitmaninreich

- Obst und Gemüse behält **alle Nährstoffe** beim Entsaften und die verarbeiteten Nahrungsmittel werden nicht **erwärmt**.

Der Nutzen



Die absolut frischen Säfte ermöglichen einen **zusätzlichen Verzehr von Obst und Gemüse**, unkompliziert und schnell.

Sie sind reich an Nährstoffen und Vitaminen und liefern Energie.

Sie gewährleisten die Zufuhr von Flüssigkeit, insbesondere bei älteren Menschen und kleinen Kindern. Wenn sie vor der Mahlzeit getrunken werden, fördern sie die Verdauung.

Die absolut frischen Säfte haben darüber hinaus den Vorzug, dass sich die Verdauungsorgane **erholen** und dass der Körper **entschlackt** wird.



Wenn Sie Saft im Voraus zubereiten, lässt sich das Oxidieren nach dem Entsaften durch das Hinzufügen natürlicher Antioxidantien (Zitrone, Orange, Grapefruit) begrenzen.

Natürliche Antioxidantien!



Gesundheitlicher Nutzen von Obst und Gemüse

Äpfel

Die antioxidative Wirkung von Äpfeln trägt zur Verminderung des Risikos von Herz-Kreislauferkrankungen bei, denn die in Äpfeln enthaltenen Pektine und Polyphenole helfen den Cholesterinspiegel zu regulieren.

Zitrusfrüchte

Zitrusfrüchte sind bekanntlich reich an Vitamin C. Außerdem enthalten sie große Mengen an Antioxidantien wie z. B. Flavonoide, die gemeinsam mit dem Vitamin C wirken. Zitrusfrüchte stärken unser Immunsystem und haben eine entzündungshemmende Wirkung.

Möhren

Möhren sind reich an Beta-Carotin, einem starken Antioxidans, das den Altersvorgang verlangsamt und gut für die Haut ist. Außerdem fördern Möhren die Wundheilung und sie sind reich an Vitamin A.

Rote Bete

Rote Bete enthalten Kalium und Antioxidantien. Kalium trägt zur Senkung des Blutdrucks bei und die Antioxidantien schützen vor freien Radikalen, die bei Herz-Kreislauferkrankungen eine Rolle spielen.





Salatgurke

Gurken entsäuern den Körper und tragen zum Ausgleich seines Säuren-Basen-Haushalts bei. Außerdem regulieren sie den Blutdruck.

Kiwis

Kiwis haben eine alkalisierende Wirkung, was durch die in ihnen enthaltenen Mineralstoffe einen Ausgleich für besonders säurehaltige Nahrungsmittel darstellt. Die Kiwifrucht ist außerdem reich an Vitamin C.

Ingwer

Abgesehen von seinem Ruf als starkes Aphrodisiakum ist Ingwer eine Pflanze, die die Verdauung fördert und eine belebende Wirkung hat. Außerdem hat er eine antibakterielle und fiebersenkende Wirkung.



Überraschen Sie Ihre Gäste

mit einem besonderen Geschmack

belebend

sauer

sonnig





anisartig

würzig

erfrischend

Saisongerechte Säfte

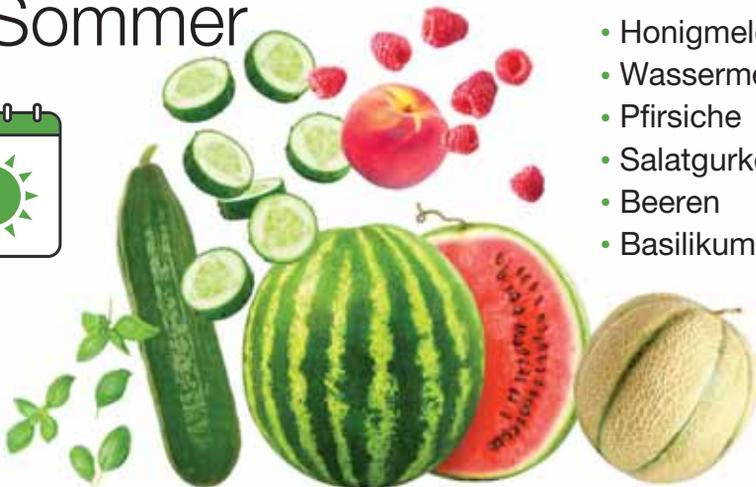
mit ursprünglichem Geschmack

Frühjahr



- Äpfel
- Möhren
- Salatgurke
- Sellerie
- Erdbeeren

Sommer



- Honigmelone
- Wassermelone
- Pfirsiche
- Salatgurke
- Beeren
- Basilikum

Herbst

- Weintrauben
- Äpfel
- Kiwis
- Birnen



Winter

- Äpfel
- Birnen
- Kiwis
- Rote Bete
- Grapefruit
- Fenchel
- Clementinen
- Orangen
- Ananas



Beispiel einer Rezeptseite

Zutaten

Schwierigkeitsgrad

ENTSCHLACKENDE SÄFTE

Green Juice

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 3 Äpfel
- 1 Bund frischer Spinat

Zubereitung

- Salatgurke, Äpfel und Spinat waschen.
- Der Reihe nach den Spinat, die Äpfel und die Salatgurke mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Gut mischen und kühl servieren.

Wohl bekomm's!

TIPP

Mit dem J 80 und dem J 100 müssen die Äpfel weder geschält noch entstielt werden! Das Gleiche gilt für die Gurke.

64 Lösungen Frische & Vitamine robot coupe

LEICHT SCHWER

FÜR

Zubereitung

Anzahl der Gläser



Die Rezepte

robot coupe[®]



Frühstück

von

robot  *coupe*[®]

Multifruchtsaft

Zutaten

- 3 Orangen
- 3 Äpfel
- 1 Möhre
- 1 Kiwi



Zubereitung

- Äpfel und Möhren waschen, ohne sie zu schälen.
- Die Orangen vollständig schälen und die Kiwi schälen.
- Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Mischen und kühl trinken!

Wohl bekomm's!



Nach dem Entsaften sofort servieren, und warum nicht, aufgrund seiner wohltuenden Wirkung, mit einer Prise Kurkuma.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Energiedrink

Zutaten

- 1 Stück Ingwer
- 1 Zitrone
- 4 Möhren
- 3 Äpfel



Zubereitung

- Die Zitrone vollständig schälen. Die Möhren und Äpfel brauchen nicht geschält zu werden, Möhren lediglich putzen.
- Ingwer, Zitrone, Äpfel, Möhren und dann die Äpfel mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Gut vermischen und servieren.

Wohl bekomm's!



Mit dem Automatik-Entsafter von Robot-Coupe, brauchen kalibrierte Äpfel nicht geschnitten zu werden!

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Morning Juice

Zutaten

- ½ Ananas
- 2 Äpfel
- 2 Zitronen



Zubereitung

- Zitronen und Ananas schälen und die Äpfel waschen.
- Äpfel, Zitronen und Ananas mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Vor dem Entsaften sollten Früchte mit dicker Schale (z. B. Ananas) vollständig geschält werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Orangen und Möhren

Zutaten

- Stück Ingwer
- 3 Möhren
- 3 Orange



Zubereitung

- Möhren nicht schälen, sondern lediglich putzen.
- Orangen schälen.
- Der Reihe nach den Ingwer, die Möhren und die Orangen mit dem Automatik-Entsafter entsaften.

Wohl bekomm's!



Zitrusfrüchte vollständig schälen, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden und komplett in den Automatik-Entsafter geben.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Kraftdrink

Zutaten

- 2 Möhren
- 3 Äpfel
- 1 Zucchini



Zubereitung

- Bei der Zucchini die Enden abschneiden und alle Zutaten waschen.
- Möhren, Äpfel und Zucchini mit dem Automatik-Entsafter entsaften.

Wohl bekomm's!



Die Möhren putzen, aber nicht schälen, damit Ihr Saft möglichst vitaminreich ist!

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Klassiker

von

robot  *coupe*[®]

Wassermelone mit Honig



Zutaten

- ½ Wassermelone
- ½ Zitrone
- 20 g Honig
- 20 ml Wasser

Zubereitung

- Honig mit dem Wasser zum Sieden bringen. Abkühlen lassen.
- Die Schale der Wassermelone entfernen, entkernen und in große Stücke schneiden.
- Die halbe Zitrone vollständig schälen.
- Die Wassermelone und die halbe Zitrone mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Zunächst den Sirup und dann den Wassermelonensaft ins Glas gießen.

Wohl bekomm's!



Obst und Gemüse mit dicker Schale (z. B. Wassermelone) muss vor dem Entsaften geschält werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Wassermelone mit Blaubeeren



Zutaten

- ½ Wassermelone
- 100 g Blaubeeren
- einige Blätter Minze

Zubereitung

- Die Schale der Wassermelone entfernen, entkernen und in große Stücke schneiden.
- Die Blaubeeren abspülen.
- Die Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.

Wohl bekomm's!



Eine Garnitur aus Minzblättern verleiht dem Saft eine erfrischende Note.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Pink Boost

Zutaten

- Äpfel
- 50 g Himbeeren
- 2 Williams-Christ-Birnen
- ½ Zitrone



Zubereitung

- Das Obst waschen und nur die halbe Zitrone vollständig schälen.
- Alle Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Mischen und gleich servieren.

Wohl bekomm's!



Mit dem J 80 und dem J 100 braucht Obst weder geschnitten, noch das Gehäuse entfernt zu werden!

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Red Cocktail

Zutaten

- 1 rohe Rote Bete
- 2 Möhren
- 2 kleine Rispen rote Weintrauben
- 2 Äpfel
- Cayennepfeffer



Zubereitung

- Die Rispen abbeeren und sämtliche Zutaten waschen.
- Alle Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Sehr kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Den Cocktail mit Cayennepfeffer abschmecken!

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Sprudelpfirsich

Zutaten

- 1 Stück Ingwer
- 6 entsteinte Pfirsiche
- ½ Zitrone
- 1 große Prise Muskatnusspulver
- 300 ml Mineralwasser mit Kohlensäure



Zubereitung

- Pfirsiche entsteinen und die halbe Zitrone vollständig schälen.
- Der Reihe nach den Ingwer, die Pfirsiche und die halbe Zitrone mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Vor dem Servieren den Saft mit dem Muskatnusspulver und dem Mineralwasser vermischen.

Wohl bekomm's!



Steinobst (z.B. Pfirsiche) vor dem Entsaften entsteinen.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Grüner Genuss



Zutaten

- 1 Stück Ingwer
- ½ Ananas
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Zitrone
- 1 Apfel
- 2 Stangen Sellerie

Zubereitung

- Ananas vollständig schälen und in große Stücke schneiden, die Zitrone ebenfalls vollständig schälen.
- Äpfel, Sellerie, Petersilie und Ingwer waschen.
- Sämtliche Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften, zuerst den Ingwer.
- Kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Mit dem J 80 und dem J 100, braucht der Ingwer nicht geschält zu werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Grapefruit mild

Zutaten

- 4 Orangen
- 3 Grapefruit
- 300 g Erdbeeren



Zubereitung

- Orangen und Grapefruit vollständig schälen, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden.
- Erdbeeren waschen, ohne sie zu entstielen.
- Sämtliche Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Vor dem Servieren gut vermischen.

Wohl bekomm's!



Zuvor geschälte Zitrusfrüchte entsaften, ohne sie zu schneiden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Afternoon Delight



Zutaten

- 4 Möhren
- 1 Mango
- 1 Birne

Zubereitung

- Mango schälen und entsteinen.
- Birne und Möhren waschen.
- Sämtliche Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Mit dem J 80 und dem J 100 brauchen weder die Birne, noch die Möhren geschält zu werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Birnen-Melonen-Mix mit Kurkuma



Zutaten

- 1 Stück Ingwer
- ½ Honigmelone
- 1 Grapefruit
- ½ Birne
- ½ Apfel (Golden Delicious)
- 1 Messerspitze Kurkuma

Zubereitung

- Die Melone vollständig schälen und in große Stücke schneiden, die Grapefruit vollständig schälen.
- Der Reihe nach den Ingwer, den halben Apfel, die halbe Birne, die halbe Melone und dann die Grapefruit mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Kurkuma zum Saft hinzufügen.
- Gut vermischen und kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Obst und Gemüse mit dicker Schale (z. B. Melonen) sollten vor dem Entsaften geschält und große Kerne entfernt werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Granatapfel mit Kiwi

Zutaten

- 10 Kiwis
- 2 Granatäpfel



Zubereitung

- Die Granatäpfel halbieren und die Samen herauslösen.
- Die Kiwis schälen.
- Die Kiwis und die Granatapfelsamen mit dem Automatik-Entsafter entsaften.

Wohl bekomm's!



Obst und Gemüse mit dicker Schale (z. B. Kiwis) sollten vor dem Entsaften geschält werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Orient-Cocktail

Zutaten

- ½ Ananas
- 3 Orangen
- 1 TL Vanilleextrakt



Zubereitung

- Orangen und Ananas vollständig schälen.
- Die halbe Ananas und die Orangen mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Vanilleextrakt mit dem Saft vermischen und den Cocktail servieren.

Wohl bekomm's!



Zitrusfrüchte vollständig, schälen, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden, und die ganzen Früchte entsaften.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Rio- Cocktail



Zutaten

- Orangen
- 400 ml Limonade
- 1 EL Granatapfelsirup

Zubereitung

- Orangen vollständig schälen und mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Die Limonade hinzufügen.
- 1 EL Granatapfelsirup hinzufügen und kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Sie können den Cocktail mit Limettenscheiben garnieren.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



KLASSIKER

Red Juice



Zutaten

- 300 g Erdbeeren
- 3 Möhren
- ¼ Ananas

Zubereitung

- Ananas vollständig schälen und Möhren und Erdbeeren waschen.
- Der Reihe nach das Viertel Ananas, die Erdbeeren und dann die Möhren mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Gut vermischen und kühl servieren. .

Wohl bekomm's!



Mit dem Automatik-Entsafter von Robot-Coupe brauchen die Erdbeeren nicht entstielt zu werden, ihre Stiele werden automatisch in den Tresterbehälter ausgeworfen.

LEICHT

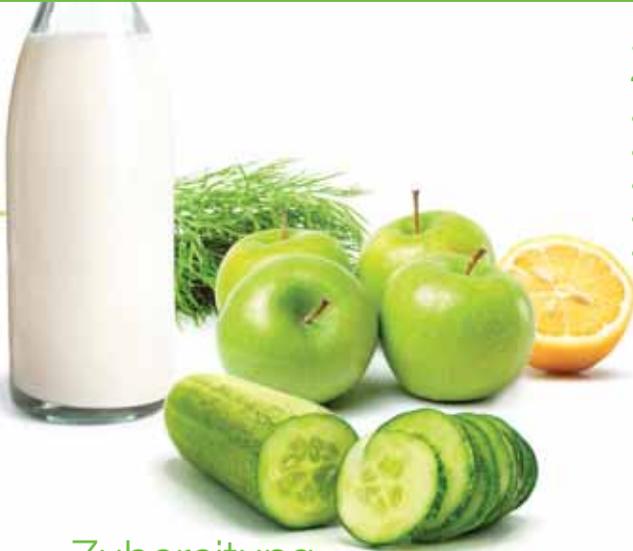


SCHWER

FÜR:



Gurkenmilch



Zutaten

- 1 Salatgurke
- 4 Äpfel (Granny Smith)
- 3 EL Dill
- ½ Zitrone
- Milch

Zubereitung

- Die halbe Zitrone vollständig schälen, die Gurke, die Äpfel und den Dill waschen.
- Der Reihe nach die Gurke, die Äpfel, den Dill und dann die halbe Zitrone mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Die Milch mit dem Saft vermischen.

Wohl bekomm's!



Die Gurke braucht nicht geschält zu werden, ihre Schale enthält Vitamine und verleiht dem Saft eine kräftigere Farbe. In diesem Fall möglichst Bio-Gurken verwenden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Melonen- Cocktail

Zutaten

- ½ Zuckermelone
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone



Zubereitung

- Die Melone schälen und in große Stücke schneiden, die Zitrone vollständig schälen.
- Die halbe Melone, die Zitrone und die Äpfel mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Gut vermischen und den Cocktail mit einigen Minzeblättern verfeinern.

Wohl bekomm's!



Die Apfelsorte Golden Delicious ist besonders ertragreich.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Zitronenwasser



Zutaten

- 8 Zitronen
- 60 g Rohrzucker
- 750 ml Wasser

Zubereitung

- Zitronen vollständig schälen und mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Den Zucker im Zitronensaft auflösen und vermischen.
- Sobald sich der Zucker vollständig im Zitronensaft aufgelöst hat, das kalte Wasser hinzugießen.

Wohl bekomm's!



Sie können Minzeblätter und ein Stück frischen Ingwer hinzufügen.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Mango und Blaubeeren



Zutaten

- 1 Schale Blaubeeren
- 2 Mangos
- ½ TL Zimt

Zubereitung

- Blaubeeren waschen.
- Die Mangos schälen und entsteinen.
- Mangostücke und Blaubeeren mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Den Zimt zum Saft hinzufügen und vor dem Servieren mischen.

Wohl bekomm's!



Mangos vor dem Entsaften schälen und entsteinen.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Entschlackende Säfte

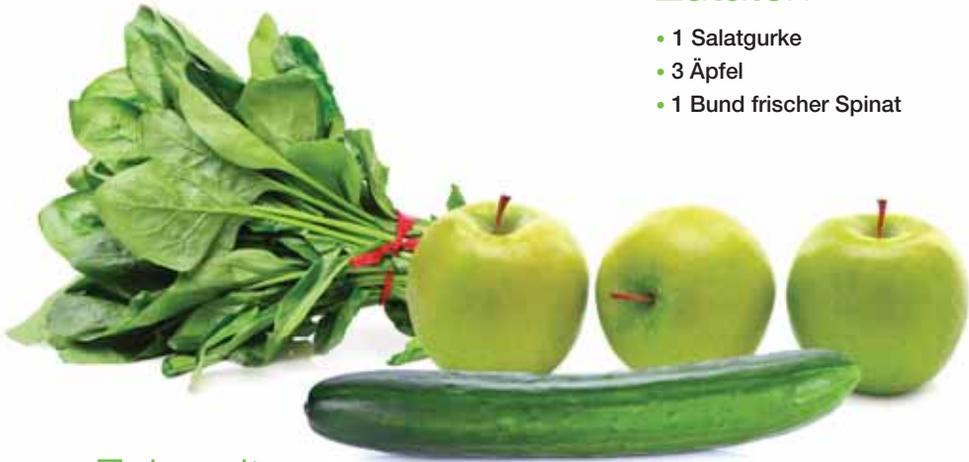
von

robot  *coupe*[®]

Green Juice

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 3 Äpfel
- 1 Bund frischer Spinat



Zubereitung

- Salatgurke, Äpfel und Spinat waschen.
- Der Reihe nach den Spinat, die Äpfel und die Salatgurke mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Gut mischen und kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Mit dem J 80 und dem J 100 müssen die Äpfel weder geschält noch entstielt werden! Das Gleiche gilt für die Gurke.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Detox Red Juice



Zutaten

- 2 rohe Rote Bete
- 4 Möhren
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

- Rote Bete, Möhren und Petersilie waschen.
- Sämtliche Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften, zuerst die Petersilie.
- Kühl servieren.

Wohl bekomm's!



Gleich nach dem Entsaften servieren, ggf. mit einer Prise gemahlenem Kümmel.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Detox Juice

Zutaten

- 3 Äpfel
- 1 Stange Sellerie
- 1 Salatgurke



Zubereitung

- Äpfel, Sellerie und Gurke waschen.
- Alles mit dem Automatik-Entsafter entsaften.

Wohl bekomm's!



Die kleinen grünen Sellerieblätter zum Garnieren aufheben.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Spargel-Shoot

Zutaten

- 1 kg Spargel
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 Prise Fleur de Sel



Zubereitung

- Spargel schälen und harte Enden entfernen.
- Direkt mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Das Ganze mit Piment d'Espelette und Fleur de Sel abschmecken.

Wohl bekomm's!



Gewürze und Wurzelgemüse wie Piment d'Espelette lassen sich auch mit anderem Obst und Gemüse für scharfe Cocktails im Automatik-Entsafter verarbeiten.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Apfel-Kiwi-Saft

Zutaten

- 3 grüne Äpfel (Granny Smith)
- 1 Limette
- 3 Kiwis



Zubereitung

- Die Zitrone und die Kiwis vollständig schälen.
- Die Äpfel waschen.
- Die Zutaten mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Mischen und gleich servieren, um zu vermeiden, dass der Apfelsaft oxidiert.

Wohl bekomm's!



Mit Ihrem Automatik-Entsafter von Robot-Coupe brauchen Äpfel weder geschält noch geschnitten zu werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Smoothies

von

robot  *coupe*[®]

Passionsfrucht-Smoothie



Zutaten

- 3 Äpfel
- 4 Orangen
- 10 Passionsfrüchte
- 1 Stück Ingwer

Zubereitung

- Die Äpfel waschen, die Orangen vollständig schälen und das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte herauslösen.
- Äpfel und Orangen mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Den Saft in einen Standmixer geben und das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte sowie den Ingwer hinzufügen.
- Eine Minute lang mixen und servieren.

Wohl bekomm's!



Die kurze Tülle am Entsafter J 100 anbringen, um den Saft direkt im Behälter Ihres Standmixers aufzufangen.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Avocado-Smoothie

Zutaten

- 2 Avocados
- 150 g frischer Spinat
- 5 Äpfel
- zerstoßenes Eis



Zubereitung

- Äpfel und Spinat abspülen.
- Der Reihe nach den Spinat und die Äpfel mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Den Saft in einen Standmixer füllen und die geschälten und in Stücke geschnittenen Avocados sowie das zerstoßene Eis hinzugeben.
- Eine Minute lang mixen und in Gläsern servieren.

Wohl bekomm's!



Die kurze Tülle am Entsafter J 100 anbringen, um den Saft direkt im Behälter Ihres Standmixers aufzufangen.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Kokos- Kiwi



Zutaten

- 6 Kiwis
- 200 ml Kokos-Eis
- 100 ml Kokosmilch
- zerstoßenes Eis

Zubereitung

- Die Kiwis schälen und mit dem Automatik-Entsafter entsaften.
- Das Kokoseis, den Kiwisaft und die Kokosmilch in einen Standmixer geben. Das zerstoßene Eis hinzufügen und eine Minute lang mixen.
- Den Cocktail in Gläser füllen und gleich trinken.

Wohl bekomm's!



Die Kokosmilch kann durch eine andere Pflanzenmilch wie z. B. Mandelmilch ersetzt werden.

LEICHT



SCHWER

FÜR:



Tipps für **ZERO WASTE**

von

robot coupe[®]



Wie lassen sich die Rückstände von Obst und Gemüse aus Ihrem Automatik-Entsafter verwerten?

Tresterkuchen

Beispiel Möhrentrester



Zutaten

- 200 g Trester
z. B.: 120 g Apfeltrester
und 80 g Möhrentrester
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g Zucker
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Chia-Samen



Zubereitung

- Zum Kuchenteig die Rückstände aus Ihrem Automatik-Entsafter und die Chia-Samen hinzufügen.
- Vorsichtig vermischen.
- Die Masse in eine Kastenform geben.
- Ofen auf 200 °C vorheizen und 25 Minuten backen.



Den Trester am Ende der Zubereitung hinzufügen.

LEICHT



SCHWER



Schoko-Muffins mit Trester

Beispiel
Passionsfruchttrester



Zutaten

- 200 g Fruchttrester
- 160 g Zartbitterschokolade
- 80 g Mehl
- 60 g Zucker
- 50 g Butter
- 3 Eier
- Hefe



Zubereitung

- Zum Schoko-Muffin-Teig den Trester aus Ihrem Automatik-Entsafter hinzufügen.
- Die Teigmasse in Muffi-Formen geben und 15 Minuten bei 180 °C backen.



Fügen Sie zum Verfeinern des Geschmacks etwas Vanille hinzu.

LEICHT



SCHWER



Verwendung der Rückstände von Obst und Gemüse

Fügen Sie den Trester von Obst und Gemüse zu Ihrem Waffel- oder Pfannkuchenteig, zu Ihren Salaten oder sogar zu Ihren Omelettes hinzu.



robot coupe®

Lösungen
für alle
Gastronomiebereiche

Automatik-Entsafter von Robot-Coupe®

INNOVATION

GROSSER EINFÜLLSCHACHT.
Ø 79 mm zum Einfüllen ganzer Früchte



EINFÜLLAUTOMATIK
- Obst oder Gemüse mühelos entsaften Dank einer Einfüllautomatik
- Schnelles Entsaften: 250 ml in nur 6 Sekunden

SIEB
Mit zwei Griffen für einfache Handhabung, Herausnehmen ohne Werkzeug und leichtes Reinigen.

NEU

2 Anti-Spritz-Tüllen in verschiedenen Größen:
1 Krug / Mixerbehälter
2 Glas



NEU

TROPFENFÄNGER
Großer Tropfenfänger für eine stets saubere Arbeitsfläche



NEU

SCHRÄGER SOCKEL
für ein optimales Abfließen

MOTOR
- 1000 W für intensiven Gebrauch den ganzen Tag über
- Leise für den Gebrauch in Gegenwart des Kunden



Tresterauswurf in Behälter unter der Arbeitsfläche

2 Verwendungsmöglichkeiten:

1 - Permanenter Tresterauswurf
Auswurftrichter: für ununterbrochenen Tresterauswurf in einen Behälter unter der Arbeitsfläche

2 - Auswurf in Tresterbehälter
Durchsichtiger Tresterbehälter mit 7,2 Liter Fassungsvermögen



Ihr Bereich?

Restaurants, Bars und
Gesundheitswesen:

J 80



Hotels, Schulkantinen und
Betriebsrestaurants:

J 80 Buffet

für Selbstbedienung



Saftbars und Supermärkte
(außer Selbstbedienung):

J 100

für intensiven Gebrauch

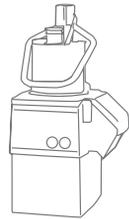


Lösungen von Robot-Coupe

Zubereitungen aus frischen Produkten

Gemüseschneider

Wie lassen sich Obst und Gemüse auf originelle Weise präsentieren?



Mit den Gemüseschneidern lassen sich Obst und Gemüse auf über 50 innovative und neuartige Weisen schneiden.

Sie können raspeln und in Scheiben, Streifen, Juliennes, Würfel, Pommes Frites, Brunoise, Scheiben in Waffelform schneiden.

Dadurch kreiert der Küchenchef im Handumdrehen neue appetitliche und vielfältige Präsentationen.

Die Vorzüge⁺⁺ der Gemüseschneider von Robot-Coupe

- + **Größte Schnittvielfalt:** über 53 Scheiben verfügbar
- + **Zuverlässig, leistungsstark und robust**



Stabmixer

Wie lassen sich auf der Grundlage frischer, nahrhafter und appetitlicher Zutaten Suppen zubereiten?

Mit den 21 robusten und leistungsstarken Stabmixer-Modellen lässt sich jedes Gemüse der Saison zur Freude Ihrer Gäste in frische, cremige und schmackhafte Suppen verwandeln.



- **Robust**, mit einem Mischkopf ganz aus Edelstahl
- **Perfekte Hygiene**, da Stab und Messer für leichte Reinigung und einfache Wartung vollständig auseinander genommen werden können.
- **Leistungsstark** mit besonders schnellem Pürieren und wenig Rückständen

Die Vorzüge⁺⁺

der Stabmixer von Robot-Coupe

- + **Aufnahme von Ballaststoffen**
- + **Bewahrung des ursprünglichen Geschmacks**
- + **Kostensparnis**



Lösungen von Robot-Coupe

Für Zubereitungen aus frischen Zutaten

Snackbars



J 80

CL 40

Salatbars



J 80

CL 50

Suppenbars



J 80

MP 350 Ultra

Hotels



J 80 Buffet

CL 50

Softbars



J 100

CL 40

Supermärkte



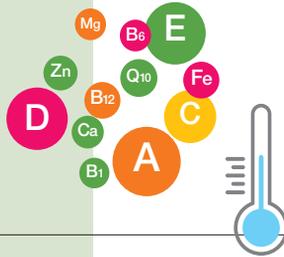
J 100

CL 52

Häufig gestellte Fragen



Werden die Vitamine beim Entsaften bewahrt?



Bei den Automatik-Entsaftern von Robot-Coupe wird das Obst und Gemüse nicht erwärmt, weshalb nicht die Gefahr besteht, dass die Vitamine zerstört werden könnten. Sämtliche Nährwertigenschaften der Zutaten werden somit bewahrt.



Wie lange dauert die Zubereitung eines Glases Saft?

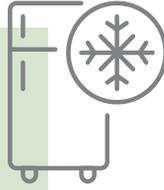
Die Zubereitung von einem Glas absolut frischem Saft dauert mit den Automatik-Entsaftern von Robot-Coupe lediglich 6 Sekunden.



Wie viel Obst und Gemüse sind erforderlich, um ein Glas Saft zuzubereiten?

Der Saftertrag der Automatik-Entsafter von Robot-Coupe hat einen der höchsten Werte auf dem Markt. Für ein Glas (150 ml) Saft sind lediglich zwei mittelgroße Äpfel erforderlich.

Muss Obst und Gemüse vor dem Entsaften kühl gelagert werden?



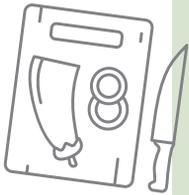
Wir empfehlen das Obst und Gemüse im Kühlschrank aufzubewahren. Legen Sie es während der Betriebszeiten auf ein Eisbett für einen noch erfrischenderen Saft!

Ist es möglich, Zirusfrüchte (Orangen, Zitronen, Grapefruit, Limetten) zu entsaften?



Ja. Wir empfehlen allerdings, sie vollständig, d. h. mitsamt der weißen Haut, zu schälen, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden.

Muss das Obst oder Gemüse vor dem Entsaften in Stücke geschnitten werden?



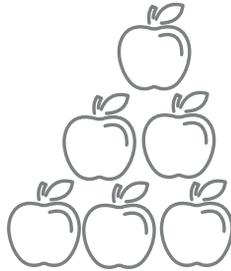
Das am meisten für die Zubereitung von Saft verwendete Obst und Gemüse (Äpfel, Birnen, Möhren) braucht nicht vorbereitet, also weder geschnitten noch geschält, entstielt oder entkernt zu werden. Wir empfehlen die Verwendung von Bio-Produkten, damit Sie die an Vitaminen sowie Ballast- und Mineralstoffen reiche Schale mitentsaften können. Steinobst wie z.B. Pfirsiche müssen vor dem Entsaften entsteint werden.

Können auch Kräuter und Blätter (Spinat, Grünkohl, Petersilie usw.) entsaftet werden?



Die Automatik-Entsafter von Robot-Coupe sind dafür nicht vorgesehen. Trotzdem ist es möglich, eine Geschmacksnote durch Kräuter oder Blätter hinzuzufügen, indem diese vor dem Obst oder Gemüse in den Automatik-Entsafter gegeben werden.

Welche Menge Obst und Gemüse kann entsaftet werden, bevor der Tresterbehälter geleert werden muss?



Wir empfehlen den Tresterbehälter nach dem Entsaften von etwa 20 kg Obst oder Gemüse zu leeren. Die Tresterbehälter der Automatik-Entsafter von Robot-Coupe sind durchsichtig, wodurch Sie leicht erkennen, wann es Zeit ist, sie zu leeren.



Wie lange dauert das Reinigen des Geräts nach dem Gebrauch?

Die Zahl der zu reinigenden Bestandteile unserer Automatik-Entsafter wurde möglichst gering gehalten. Außerdem lassen sie sich leicht und ohne Werkzeug herausnehmen und können in der Spülmaschine gereinigt werden, wodurch sich die für die Reinigung erforderliche Zeit verkürzt.

Muss das Gerät nach jeder Saftzubereitung gespült werden?



Nein. Aber um eine unerwünschte Verfärbung des folgenden Saftes zu vermeiden, ist es ratsam, den Automatik-Entsafter zu spülen. Gießen Sie bei laufendem Gerät 0,5 l Wasser in den Einfüllschacht. So brauchen Sie das Gerät nicht auseinanderzunehmen.

Die Integration

absolut frischer Säfte in Ihr Angebot

Gestalten Sie die Einkäufe und die Lagerung von Obst und Gemüse für Ihre gesamte Einrichtung rationeller:



- Bieten Sie in Ihrem Menü einen „Tagessaft“ an.
- Verwenden Sie die frischen Zutaten Ihres Menüs.



Auch „unansehnliches“ Gemüse ergibt ausgezeichneten Saft:



- Bedienen Sie sich bei dem in der Küche nicht verwendeten Obst und Gemüse.
- Erwirtschaften Sie so zusätzlichen Gewinn.



Bereiten Sie für die Zubereitung von Säften Portionen aus Obst und Gemüse im Voraus zu:



- Sparen Sie während der Öffnungszeiten wertvolle Zeit durch eine minimale Zahl von Handgriffen.
- Vermindern Sie Verschwendung durch die Verwendung der genau erforderlichen Mengen.



robot coupe®

#THEsolution



Verarbeiten Sie
frische Produkte mit
Leichtigkeit



Sparen Sie
Zeit



Reduzieren Sie
manuelle Tätigkeiten



Vermindern Sie
Abfall



Ref.: 451 739 - Allemagne



Fordern Sie auf unserer Website eine Vorführung an:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



In Frankreich hergestellt