

PESCA FRIZZANTE

Estate, Antiossidante, **Colorito radioso**, Vitamine A e C

Per
3
Bicchieri

Ingredienti:

6 pesche snocciolate

½ limone

1 bel pizzico di noce moscata in polvere

300 ml di bevanda gassata

1 fettina sottile di zenzero

Preparazione: Snocciolare le pesche e sbucciare il limone. Non è necessario sbucciare lo zenzero. Passare nell'ordine le pesche, lo zenzero e il limone nella centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra.

In seguito mescolare la noce moscata e la bevanda gassata con il succo. Suddividere la preparazione in tre bicchieri.

Idea per la decorazione: decorare i bicchieri con fettine sottili di pesca.

Benefici: La pesca, ricca di minerali, vitamine A e C, è un ingrediente ideale nei **cocktail antiossidanti**.

Altra idea: Per questo succo di frutta potete utilizzare pesche bianche e gialle.

Astuzia Robot-Coupe: Ricordatevi di snocciolare sempre la frutta con il nocciolo (ad es. pesche, albicocche, ciliegie...). Potete facilmente passare nella centrifuga J 80 Ultra le spezie e le radici come lo zenzero assieme ad altra frutta e verdura per un **cocktail speziato**.

