

A modern dining table with a glass of green juice and a bookshelf in the background. The scene is dimly lit, with a warm light source on the right creating a cozy atmosphere. A large potted plant is visible on the right side of the frame.

HUROM CE50 / CP50

RECIPE BOOK

HUROM

CE50 / CP50

Hurom stellt die Entsafter CE50/CP50 vor – entwickelt mit Blick auf Ihre Gesundheit.

Mit dem CE50/CP50 hergestellte Säfte bewahren die natürliche Frische und den authentischen Geschmack jeder Zutat. Diese Rezepte verwenden alltägliche Zutaten, die Sie leicht finden können, und bieten eine Auswahl perfekt ausgewogener, gesundheitsorientierter Säfte, die ideal für Cafés, Saftbars und Restaurants sind.

Mit dem CE50/CP50 wird das Erstellen eigener Rezepte einfacher und außergewöhnlicher.

HUROM

TIPPS ZUR REZEPTENTWICKLUNG

1 Verwenden Sie feuchtigkeitsreiche Zutaten als Basis!

Durch die Verwendung von Früchten mit hohem Wassergehalt, wie Äpfeln, Orangen, Ananas oder Trauben, können Sie eine ausreichende Menge Saft herstellen.

2 Kreieren Sie Nährstoffkombinationen für Ihren Zweck!

Wenn Sie die einzigartigen Eigenschaften jeder Zutat nutzen, um ein Gleichgewicht zwischen Nährwert und Geschmack herzustellen, entstehen wirklich unverwechselbare Rezepte.

3 Achten Sie auf die Harmonie der Aromen!

Kombinieren Sie Zutaten, um süße, saure und bittere Aromen zu mischen, um Säfte mit einem tieferen, reicheren Geschmack zu erhalten.

Süße Erhöhen Sie den Anteil an Basisobst und -gemüse.

Bitterkeit Wurzelgemüse sorgt für subtile bittere Noten.

Säure Fügen Sie Zitrusfrüchte wie Zitrone und Limette hinzu.

Frische Verstärken Sie das Aroma mit frischen Kräutern wie Minze und Basilikum.

Salzigkeit Fügen Sie Sellerie für natürliche Salzigkeit hinzu.

CE50/CP50-HANDBUCH

- 1 Zutaten der Reihe nach in den Trichter geben und den Deckel schließen.
- 2 Je nach Menge der zu entsaftenden Zutaten eine der Tasten (1–4) auswählen.
- 3 Nach Beendigung des Entsaftungsvorgangs den Saft in einen Becher gießen.
- 4 Den Saft mit der empfohlenen Garnierung verzieren, um eine ansprechende Präsentation zu erzielen.



Vorbereitung der Zutaten So machen Sie es richtig!

Der CE50 / CP50 extrahiert Saft aus Schalen und Kernen und liefert so ein Maximum an Nährstoffen.
Wenn die Zutaten leicht welk sind, legen Sie sie vor dem Entsaften kurz in Wasser ein, um einen frischeren Geschmack zu erzielen.
Waschen Sie Erde, Pestizidrückstände und andere Verunreinigungen immer gründlich ab.



Herbs & leafy greens

Kräuter und Blattgemüse

(Basilikum, Dill, Koriander, Spinat, Grünkohl, Petersilie, Rosmarin usw.)

Die Zutaten in Wasser einweichen und anschließend unter fließendem Wasser gründlich abspülen. (Bei Bedarf Obst- und Gemüsewaschmittel verwenden.) Stiele entfernen und dann an der Luft trocknen lassen oder bei Bedarf vorsichtig abtupfen.

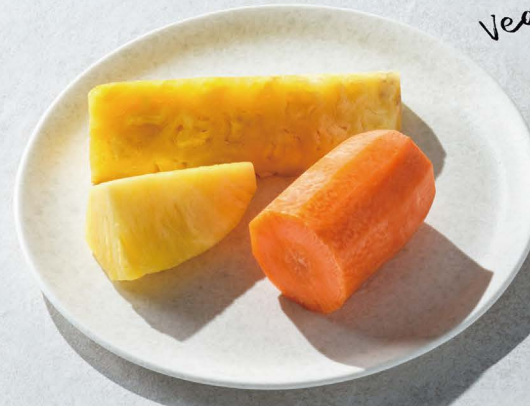
Zitrusfrüchte

(Orange, Zitrone, Grapefruit, Limette usw.)

Die Schale gründlich reinigen, dann mit einem Messer schälen und die Kerne entfernen, während Sie die Frucht drehen.



Citrus fruits



Peel-first fruits & veggies

Obst und Gemüse, das geschält werden muss

(Wassermelone, Ananas, Papaya, Ingwer, Mango usw.)

Reinigung der Schale:

Die Oberfläche der Zutaten gründlich waschen.

Dicke Außenhaut:

Die Schale mit einem Messer entfernen.

Dünne Außenhaut: Die Schale mit einem Gemüseschäler entfernen.

Wurzelgemüse:

Vor dem Schälen unter fließendem Wasser gründlich waschen, um alle Erdreste zu entfernen.

Mango, Papaya, Melone usw:

Kerne entfernen.

Obst und Gemüse, das nicht geschält werden muss

(Tomaten, Äpfel, Gurken, Erdbeeren, Heidelbeeren, Kirschtomaten, Trauben, Paprika, Kohl, Sellerie usw.)

Die Zutaten in Wasser einweichen und anschließend unter fließendem Wasser gründlich abspülen. (Bei Bedarf Obst- und Gemüsewaschmittel verwenden.) Stiele entfernen und dann an der Luft trocknen lassen oder bei Bedarf vorsichtig abtupfen.



No-peel fruits & veggies

Zutaten einfüllen So geht's am besten!

Leichte und blättrige Zutaten neigen dazu, während der Extraktion aufzuschwimmen. Schichten Sie strategisch: **Blattgemüse** → **weiche Zutaten** → **feste Zutaten**. Die harten Zutaten drücken alles auf natürliche Weise nach unten, sodass möglichst viel Saft gewonnen wird.

Reihenfolge der Zutaten

Reihenfolge 3

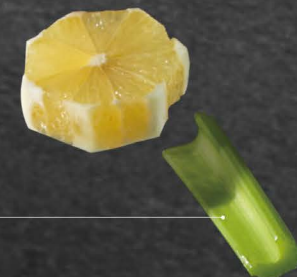
Feste Zutaten
(Apfel, Karotte, Ingwer usw.)
Diese zuletzt hinzufügen.

Reihenfolge 2

Weiche Zutaten
(Sellerie, Zitrone, Erdbeere usw.)
Diese vor den festen Zutaten hinzufügen.

Reihenfolge 1

Blattgemüse
(Kohl, Spinat, Basilikum usw.)
Aufrollen und zuerst hinzufügen.



SAFTREZEPT

- P. 11 ____ Basilikum-Tomatensaft
- P. 12 ____ Golden Delight-Saft
- P. 13 ____ Double GCC-Saft
- P. 14 ____ Asian Mojito-Saft
- P. 15 ____ Grüner Kiefern-Traubensaft
- P. 16 ____ Grüner Kiefernсаft
- P. 17 ____ Apple Mallory-Saft

- P. 18 ____ Mary Tomaten-Saft
- P. 19 ____ Golden Berry-Saft
- P. 20 ____ Zitrus-Karotten-Saft
- P. 21 ____ Trauben-Beeren-Wurzelsaft
- P. 22 ____ Tropischer Mousse-Saft
- P. 23 ____ Echte Mandelmilch
- P. 24 ____ Ingwer-Zitronen-Shot
- P. 25 ____ Bronze-Fruchtsorbet

#01

Basilikum- Tomatensaft

Frischer Geschmack von Tomate
und Basilikum und der
süß-säuerliche Geschmack von
Apfel und Orange

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen
Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Basilikum: 6-7 Blätter (6g)
- 2 Tomate: ½ Stück (110g)
- 3 Orange: 1 Stück (150g)
- 4 Apfel: 1 ½ Stück (225g)
- 5 Rote Bete: ¼ Stück (20g)



#02

Golden Delight-Saft

Süßer Geschmack von Orange und Apfel, erfrischende Zitrone, würziges Aroma von Ingwer und duftendes Aroma von Dill.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Dill: 1 Stängel (6g)
- 2 Zitrone: $\frac{1}{3}$ Stück (30g)
- 3 Orange: 1 $\frac{1}{2}$ Stück (230g)
- 4 Apfel: 1 $\frac{1}{2}$ Stück (240g)
- 5 Ingwer: $\frac{1}{2}$ Stück (8g)



#03

Double GCC-Saft

Kräftige, weinähnliche Komplexität aus grünen und roten Trauben, samtige Karottenfülle und die zarte Nussigkeit von Kohl.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Kohl: $\frac{1}{16}$ Stück (50g)
- 2 Rotkohl: $\frac{1}{16}$ Stück (50g)
- 3 Grüne Trauben: $\frac{1}{3}$ Bund (150g)
- 4 Rote Trauben: $\frac{1}{3}$ Bund (150g)
- 5 Karotte: $\frac{1}{3}$ Stück (100g)
- 6 Lila Karotte: $\frac{1}{3}$ Stück (100g)



#04

Asian Mojito-Saft

Die subtile Süße von Kohl, der aromatische Geschmack von Koriander, die sanfte Süße von Äpfeln und der frische Saft von grünen Trauben

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Koriander: 6 Stängel (6g)
- 2 Kohl: $\frac{1}{17}$ Stück (30g)
- 3 Limette: $\frac{1}{4}$ Stück (15g)
- 4 Grüne Trauben: $\frac{1}{4}$ Bund (110g)
- 5 Apfel: 1 $\frac{1}{2}$ Stück (230g)

#05

Grüner Kiefern-Traubensaft

Die Süße der Ananas, die erfrischende Süße grüner Trauben und der gesunde bittere Geschmack von Spinat und Grünkohl.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Spinat: $\frac{1}{6}$ Bund (40g)
- 2 Grünkohl: 8 Blätter (60g)
- 3 Ananas: $\frac{1}{7}$ Stück (190g)
- 4 Grüne Trauben: $\frac{1}{5}$ Bund (150g)

#06

Grüner Kiefernsoft

Erfrischende Säure der Zitrone, tropische Süße der Ananas, knackige Kühle der Gurke und der reine Geschmack von Sellerie.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Petersilie: 1 Stängel (10g)
- 2 Sellerie: 1 Stängel (70g)
- 3 Gurke: 1 Stück (100g)
- 4 Zitrone: ¼ Stück (20g)
- 5 Ananas: ¼ Stück (300g)

#07

Apple Mallory-Soft

Die weiche, saftige Süße der Melone, das subtile Aroma des Selleries, die erfrischende Süße des Apfels und das frische grüne Aroma des Bok Choy.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Bok Choy: ½ Stück (45g)
- 2 Sellerie: ½ Stängel (45g)
- 3 Apfel: 1 Stück (150g)
- 4 Melone: ¼ Stück (250g)

#08

Mary Tomaten-Saft

Die Süße von Erdbeeren und Ananas,
die Frische von Kirschtomaten,
die subtile Nussigkeit von Rotkohl und
der duftende Abgang von Rosmarin

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen
Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Rosmarin: 1 Stängel (2g)
- 2 Rotkohl: $\frac{1}{17}$ Stück (40g)
- 3 Kirschtomaten: 12 Stück (260g)
- 4 Erdbeeren: 5 Stück (125g)
- 5 Ananas: $\frac{1}{8}$ Stück (130g)

#09

Golden Berry-Saft

Die reichhaltige Süße von goldener Kiwi
und Orange,
die sanfte Säure von Erdbeeren,
die erfrischende Zitronenschale und
der subtile, erfrischende Geschmack von
gelber Paprika.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen
Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Goldene Kiwi: 2 Stück (145g)
- 2 Erdbeeren: 5 Stück (115g)
- 3 Zitrone: $\frac{1}{4}$ Stück (20g)
- 4 Orange: 1 $\frac{1}{2}$ Stück (225g)
- 5 Gelbe Paprika: $\frac{1}{4}$ Stück (35g)

#10

Zitrus- Karotten-Saft

Reichhaltiger Saft und erfrischender Geschmack von Grapefruit und Orange, subtile Süße von Karotten und die frische Schale von Zitronen.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Zitrone: $\frac{1}{2}$ Stück (15g)
- 2 Orange: 1 Stück (150g)
- 3 Grapefruit: 1 Stück (250g)
- 4 Karotte: $\frac{1}{2}$ Stück (150g)



#11

Trauben- -Beeren-Wurzelsaft

Reichhaltiger Geschmack von Blaubeeren und roten Trauben, dezente Süße von Kohlrabi und die sanfte Tiefe von Rote Beete.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Blaubeeren: 1 Tasse (110g)
- 2 Rote Trauben: $\frac{1}{2}$ Bund (220g)
- 3 Kohlrabi: $\frac{1}{4}$ Stück (80g)
- 4 Rote Beete: $\frac{1}{15}$ Stück (20g)



#12

Tropischer Mousse-Saft

Die reichhaltige Süße der Mango, die sanfte Würze der Papaya, der subtile, milde Geschmack der Drachenfrucht und der kühle Saft der Wassermelone.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Mango: $\frac{1}{2}$ Stück (130g)
- 2 Drachenfrucht: $\frac{1}{8}$ Stück (30g)
- 3 Papaya: $\frac{1}{8}$ Stück (40g)
- 4 Wassermelone: $\frac{1}{10}$ Stück (300g)

#13

Echte Mandelmilch

Nussiger und cremiger Geschmack von Mandeln und eine subtile Süße, die den Mund erfüllt.

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Mandeln: $\frac{1}{2}$ Tasse (150g)
- 2 Wasser: 1 Tasse (330g)

* Mandeln, Cashewnüsse usw. können ohne Einweichen sofort verwendet werden. Einige Nüsse müssen jedoch eingeweicht werden, um eine weichere Konsistenz zu erhalten. Übermäßige Mengen können die Leistung beeinträchtigen, daher halten Sie sich bitte an die empfohlenen Mengen.

#14

Ingwer- Zitronen-Shot

Natürliche Süße der Orange,
erfrischende Säure der Zitrone,
würziger Geschmack des Ingwers,
subtiles würziges Aroma
von schwarzem Pfeffer und Kurkuma und
das sanfte Aroma von Olivenöl

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen
Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Zitrone: 1 Stück (90g)
- 2 Orange: 1 Stück (150g)
- 3 Ingwer: ½ Stück (5g)
- 4 Ganze schwarze Pfefferkörner: 7 Stück (kleine Menge)
- 5 Kurkuma: Kleine Menge
- 6 Olivenöl: Kleine Menge

#15

Bronze- Fruchtsorbet

Die cremige Süße der Banane,
das reichhaltige Aroma der Mango und
die Frische und Saftigkeit der Erdbeeren

12oz

● Die Zutaten in der angegebenen
Reihenfolge hinzufügen!

- 1 Gefrorene Banane: 150g
- 2 Gefrorene Mango: 150g
- 3 Gefrorene Erdbeeren: 150g

* In 2-3 cm große Stücke schneiden, einfrieren und dann in den
Entsafter geben.



HUROM