

A modern dining table with a dark, possibly stone or wood, top and curved metal legs. A glass of vibrant green juice sits on a small wooden coaster. In the background, a bookshelf holds several books, and a large potted plant with broad green leaves is illuminated by warm, golden light, creating a cozy atmosphere.

HUROM CE50 / CP50

RECIPE BOOK

HUROM

CE50 / CP50

Hurom presenta los extractores CE50/CP50 — diseñados pensando en tu salud.

Los jugos hechos con el CE50/CP50 preservan la frescura natural y los sabores auténticos de cada ingrediente.

Estas recetas utilizan ingredientes cotidianos que puedes encontrar fácilmente, creando una colección de jugos perfectamente equilibrados y enfocados en la salud, ideales para cafeterías, juguerías y restaurantes.

Con el CE50/CP50, crear tus propias recetas se vuelve más fácil y excepcional.

HUROM

CONSEJOS PARA EL DESARROLLO DE **RECETAS**

❶ ¡Usa ingredientes con alto contenido de humedad como base!

Al usar frutas con alto contenido de agua, como manzanas, naranjas, piñas o uvas, puedes producir una cantidad suficiente de jugo.

❷ ¡Crea combinaciones nutricionales según tu propósito!

Equilibrar nutrición y sabor aprovechando las propiedades únicas de cada ingrediente dará como resultado recetas realmente distintivas.

❸ ¡Considera la armonía de sabores!

Combinar ingredientes que mezclen sabores dulces, ácidos y amargos crea jugos más profundos y ricos en sabor.

Dulzor

Aumenta la proporción de frutas y verduras base.

Amargor

Las verduras de raíz aportan notas sutiles y amargas.

Acidez

Agrega cítricos como limón y lima.

Frescura

Realza el aroma con hierbas frescas como menta y albahaca.

Salinidad

Agrega apio para una salinidad natural.



MANUAL **CE50/CP50**

❶ Añada los ingredientes en la tolva en orden y cierra la tapa.

❷ Seleccione uno de los botones (1-4) según la cantidad de ingredientes para extraer jugo.

❸ Cuando la extracción esté completa, vierta el jugo en una taza.

❹ Decore el jugo con la guarnición recomendada para una presentación más elegante.



Preparación de los ingredientes

¡Así es como se hace correctamente!

El CE50 / CP50 extraiga el jugo de cáscaras y semillas, proporcionando el máximo beneficio nutricional.

Si los ingredientes están ligeramente marchitos, remójelos brevemente en agua antes de hacer jugo para obtener un sabor más fresco. Siempre lave bien la tierra, los residuos de pesticidas y otros contaminantes.



Herbs & leafy greens

Hierbas y verduras de hoja

(albahaca, eneldo, cilantro, espinaca, kale, perejil, romero, etc.)

Remoje los ingredientes en agua y luego enjuague bien bajo agua corriente. (Use un limpiador de frutas/verduras si es necesario). Retire los tallos. A continuación, seque de forma natural o dé golpecitos suavemente según sea necesario.

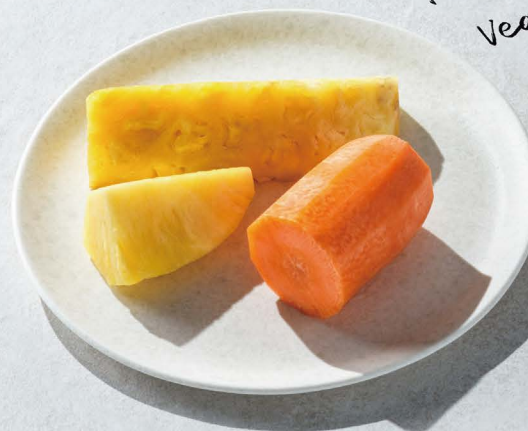
Frutas cítricas

(naranja, limón, toronja, lima, etc.)

Limpie bien la piel exterior y luego utilice un cuchillo para pelar y quitar las semillas.



Citrus fruits



Peel-first fruits & veggies

Frutas y verduras que requieren pelado

(sandía, piña, papaya, jengibre, mango, etc.)

Limpieza de la cáscara: Lave bien la superficie de los ingredientes.

Cáscara gruesa: Retire la piel con un cuchillo.

Cáscara fina: Pele la piel con un pelador de verduras.

Verduras de raíz: Elimine toda la tierra bajo agua corriente y luego pele la piel.

Mango, papaya, melón, etc.: Quite las semillas.

Frutas y verduras que no requieren pelado

(tomate, manzana, pepino, fresa, arándano, tomate cherry, uva, pimienta, col, apio, etc.)

Remoje los ingredientes en agua y luego enjuague bien bajo agua corriente. (Use un limpiador de frutas/verduras si es necesario). Retire los tallos. A continuación, seque de forma natural o dé golpecitos suavemente según sea necesario.



No-peel fruits & veggies

Cargando sus ingredientes ¡Aquí está la mejor manera!

Las verduras ligeras y de hoja tienden a flotar durante la extracción. Coloque en capas estratégicamente:

verduras de hoja → ingredientes blandos → ingredientes firmes.

Los ingredientes duros presionan naturalmente todo hacia abajo para lograr la máxima extracción de jugo.

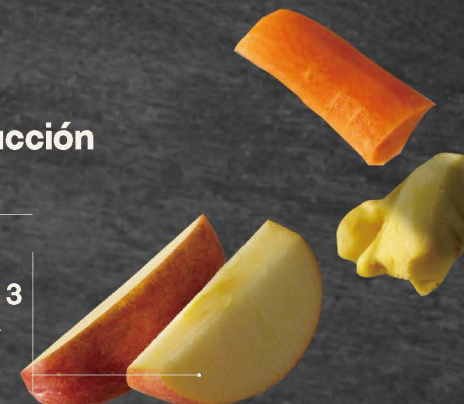


Orden de introducción de ingredientes

Orden de introducción 3

Ingredientes firmes (manzana, zanahoria, jengibre, etc.)

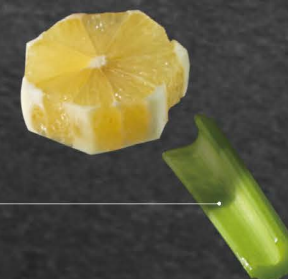
Agréguelos al final.



Orden de introducción 2

Ingredientes blandos (apio, limón, fresa, etc.)

Agréguelos antes de los ingredientes firmes.



Orden de introducción 1

Ingredientes de hoja (col, espinaca, albahaca, etc.)

Enróllelos e introdúzcalos primero.



RECETA DE JUGO

P. 11 ____ Jugo de tomate con albahaca

P. 12 ____ Jugo delicia dorada

P. 13 ____ Jugo doble GCC

P. 14 ____ Jugo mojito asiático

P. 15 ____ Jugo verde de uva y piña

P. 16 ____ Jugo verde claro de piña

P. 17 ____ Jugo de manzana Mallory

P. 18 ____ Jugo Mary de tomate

P. 19 ____ Jugo dorado de bayas

P. 20 ____ Jugo de zanahoria cítrica

P. 21 ____ Jugo de uva, bayas y raíz

P. 22 ____ Jugo tropical de mousse

P. 23 ____ Leche de almendras real

P. 24 ____ Chupito de jengibre y limón

P. 25 ____ Sorbete bronce de frutas

#01

Jugo de tomate con albahaca

Fresco sabor de tomate y albahaca.
Dulce y ácido sabor de manzana y naranja.

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Albahaca: 6-7 hojas (6 g)
- 2 Tomate: ½ pieza (110 g)
- 3 Naranja: 1 pieza (150 g)
- 4 Manzana: 1 y ½ piezas (225 g)
- 5 Remolacha: ¼ pieza (20 g)

#02

Jugo delicia dorada

Dulce sabor de naranja y manzana, refrescante limón, aroma picante de jengibre y fragante aroma de eneldo

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Eneldo: 1 tallo (6 g)
- 2 Limón: $\frac{1}{3}$ pieza (30 g)
- 3 Naranja: 1 y $\frac{1}{2}$ piezas (230 g)
- 4 Manzana: 1 y $\frac{1}{2}$ piezas (240 g)
- 5 Jengibre: $\frac{1}{2}$ pieza (8 g)



#03

Jugo doble GCC

Complejidad intensa, similar al vino, de uvas verdes y rojas, riqueza aterciopelada de la zanahoria y delicada nota de nuez de la col

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Col: $\frac{1}{16}$ pieza (50 g)
- 2 Col morada: $\frac{1}{16}$ pieza (50 g)
- 3 Uvas verdes: $\frac{1}{3}$ racimo (150 g)
- 4 Uvas rojas: $\frac{1}{3}$ racimo (150 g)
- 5 Zanahoria: $\frac{1}{3}$ pieza (100 g)
- 6 Zanahoria morada: $\frac{1}{3}$ pieza (100 g)



#04

Jugo mojito asiático

Dulzura sutil de la col, sabor fragante del cilantro, dulzura suave de la manzana y jugo fresco de uvas verdes

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Cilantro: 6 tallos (6 g)
- 2 Col: $\frac{1}{17}$ pieza (30 g)
- 3 Lima: $\frac{1}{4}$ pieza (15 g)
- 4 Uvas verdes: $\frac{1}{4}$ racimo (110 g)
- 5 Manzana: 1 y $\frac{1}{2}$ piezas (230 g)

#05

Jugo verde de uva y piña

Dulzura de la piña, dulzura refrescante de las uvas verdes, y saludable sabor amargo de espinaca y kale

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Espinaca: $\frac{1}{6}$ manojo (40 g)
- 2 Kale: 8 hojas (60 g)
- 3 Piña: $\frac{1}{7}$ pieza (190 g)
- 4 Uvas verdes: $\frac{1}{3}$ manojo (150 g)

#06

Jugo verde claro de piña

Acidez refrescante del limón, dulzura tropical de la piña, frescura crujiente del pepino y sabor limpio del apio

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Perejil: 1 tallo (10 g)
- 2 Apio: 1 tallo (70 g)
- 3 Pepino: 1 pieza (100 g)
- 4 Limón: $\frac{1}{4}$ pieza (20 g)
- 5 Piña: $\frac{1}{4}$ sección (300 g)

#07

Jugo de manzana Mallory

Dulzura suave y jugosa del melón, sutil aroma del apio, dulzura refrescante de la manzana y fresco aroma verde del bok choy

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Bok Choy: $\frac{1}{2}$ pieza (45 g)
- 2 Apio: $\frac{1}{2}$ tallo (45 g)
- 3 Manzana: 1 pieza (150 g)
- 4 Melón: $\frac{1}{4}$ pieza (250 g)

#08

Jugo Mary de tomate

Dulzura de la fresa y la piña, fresca de jitomates cherry, sutil sabor a nuez de la col morada y fragante final del romero

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Romero: 1 tallo (2 g)
- 2 Col morada: $\frac{1}{17}$ pieza (40 g)
- 3 Tomates cherry: 12 piezas (260 g)
- 4 Fresas: 5 piezas (125 g)
- 5 Piña: $\frac{1}{8}$ pieza (130 g)

#09

Jugo dorado de bayas

Rica dulzura del kiwi dorado y la naranja, suave acidez de las fresas, refrescante ralladura de limón y sutil frescura del pimiento amarillo

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Kiwi dorado: 2 piezas (145 g)
- 2 Fresas: 5 piezas (115 g)
- 3 Limón: $\frac{1}{4}$ pieza (20 g)
- 4 Naranja: 1 y $\frac{1}{2}$ piezas (225 g)
- 5 Pimiento amarillo: $\frac{1}{4}$ pieza (35 g)

#10

Jugo de zanahoria cítrica

Jugo abundante y sabor refrescante de toronja y naranja, sutil dulzura de la zanahoria y ralladura fresca de limón

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Limón: $\frac{1}{5}$ pieza (15 g)
- 2 Naranja: 1 pieza (150 g)
- 3 Toronja: 1 pieza (250 g)
- 4 Zanahoria: $\frac{1}{2}$ pieza (150 g)



#11

Jugo de uva, bayas y raíz

Sabor intenso de arándano y uvas rojas, util dulzura del colinabo y profundidad suave del betabel

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Arándano: 1 taza (110 g)
- 2 Uvas rojas: $\frac{1}{2}$ racimo (220 g)
- 3 Colinabo: $\frac{1}{4}$ pieza (80 g)
- 4 Betabel: $\frac{1}{15}$ pieza (20 g)



#12

Jugo tropical de mousse

Rica dulzura del mango, suave sabor de la papaya, sabor delicado y ligero de la pitahaya, y jugo fresco de sandía

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Mango: ½ pieza (130 g)
- 2 Pitahaya: ⅓ pieza (30 g)
- 3 Papaya: ⅓ pieza (40 g)
- 4 Sandía: ⅓ pieza (300 g)

#13

Leche de almendras real

Sabor suave y a nuez de la almendra y sutil dulzura que llena la boca

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Almendras: ½ taza (150 g)
- 2 Agua: 1 taza (330 g)

Las almendras, nueces de la India, etc. pueden usarse de inmediato sin remojar para mayor comodidad. Sin embargo, algunas nueces necesitan remojo para una textura más suave. Cantidades excesivas pueden afectar el rendimiento, así que sigue las cantidades recomendadas.

#14

Chupito de jengibre y limón

Dulzura natural de la naranja, acidez refrescante del limón, sabor picante del jengibre, sutil aroma picante de la pimienta negra y la cúrcuma, y delicado aroma del aceite de oliva

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Limón: 1 pieza (90 g)
- 2 Naranja: 1 pieza (150 g)
- 3 Jengibre: ½ pieza (5 g)
- 4 Pimienta negra entera: 7 granos (pequeña cantidad)
- 5 Cúrcuma: Pequeña cantidad
- 6 Aceite de oliva: Pequeña cantidad

#15

Sorbete bronce de frutas

Dulzura cremosa del plátano, rico sabor del mango, y fresca y jugosidad de las fresas

12oz

● ¡Agregue los ingredientes en orden!

- 1 Plátano congelado: 150 g
- 2 Mango congelado: 150 g
- 3 Fresas congeladas: 150 g

* Córtelas en piezas de 2-3 cm, congélelas y luego introdúzcalas en el extractor.



HUrom