



RICETTE

DEI SIQURI



CREA LA TUA RICETTA

Puoi utilizzare solo l'estrattore di succo vivo!

Vietato utilizzare: frullatori, centrifughe e robot da cucina.



RICETTE PER ESTRATTORE DI SUCCO



ELISA VAVASSORI

1^ ricetta classificata - 346 punti



JAYESH CORBETTA

6^ ricetta classificata - 101 punti



TERESA PASTORE LINO MORGANTE

2[^] ricetta classificata - 340 punti



DANIELA RONNIE MAC-ULAN TESTOLIN

7^ ricetta classificata - 91 punti



ELEONORA D'IPPOLITI GIOVANNELLI

3^ ricetta classificata - 120 punti



ANTONELLA VENTO

8^ ricetta classificata - 68 punti



ROBERTA PETERLINI

4^ ricetta classificata - 110 punti



FRANCESCA GELONI

9^ ricetta classificata - 53 punti



ALESSANDRO GRASSO

5^ ricetta classificata - 109 punti



MANUELA FILMAKER MARRI

10^ ricetta classificata - 43 punti



DEDICATO AI NOSTRI MAKERS

Noi li chiamiamo siQuri, sono la nostra community creativa...



LE RICETTE DEI SIQURI_3

uesto non è più il tempo dei super esperti, dei professori che salgono in cattedra, dei saggi, di chi dice di saperne più degli altri e di chi dispensa solo il proprio sapere come il migliore.

Questo è il tempo dei makers, il tempo delle persone che con i propri talenti creano, innovano, praticano, condividono. Questo accade anche nel campo dell'alimentazione, del cibo, del benessere.

Le ricette che vi presentiamo sono frutto della fantasia e della condivisione delle persone che provano e realizzano i succhi vivi badando al gusto e al proprio benessere, ma anche alla condivisione con gli altri.

E' uno stile di vita, un modo di fare cultura, non meno importante di altri modi.

Le ricette di questo numero appartengono alla terza sfida (una sfida buona e gustosa) che si è tenuta e si tiene ogni settimana su facebook.com/siquri

Divertitevi a vincere, ma soprattutto condividete la vostra creatività nei prossimi contest di siQuri.com (www.facebook.com/siquri - ogni settimana 100 euro in prodotti siQuri.com sono in palio per chi realizza la ricetta più apprezzata).

Francesco Arleo, direttore di siquri.com direzione@siquri.com

TEAM SIQURI.COM



FRANCESCO ARLEO Direttore direzione@siquri.com



SIMONE SIGNOR Media designer grafica@siquri.com



Costumer Care assistenza@siguri.com

GERARDO FIORITO

IT Manager tecnologie@siquri.com



GLORIA SCAPIN

Costumer Care and Comunity Manager

TECNOLOGIE DEL BENESSERE - ALIMENTAZIONE FUNZIONALE - INTEGRATORI NATURALI WWW.SIQURI.COM



SIAMO SIQURI



iQuri è il negozio italiano online specializzato nella vendita di food wellness technologies ovvero di utensili orientati ad una cucina sana e salutare.

siQuri ha un proprio laboratorio di cucina dove ogni tecnologia viene selezionata, utilizzata e valutata da un team esperto prima di offrirla ai propri clienti online.

CI TROVI SOLO ON-LINE

siQuri non ha negozi o rivenditori autorizzati sul territorio, né agenti di vendita porta a porta, né affiliati.



ELISA VAVASSORI

Colazione energizzante dal tocco autunnale

Ingredienti:

2 mele

2 pere

2 limoni

1 banana

3 gambi di sedano

1 grappolo di uva fragola

1 manciata di mirtilli

bacche di goji





TERESA PASTORE LINO MORGANTE

ArcoSucco

Ingredienti:

1 mela verde una rossa e una gialla

1 pera

1 limone

20 acini d'uva bianca





ELEONORA D'IPPOLITI GIOVANNELLI

Red Passion

Ingredienti:

more

lamponi

chicchi di melograno, fichi d'india

carotebacche di goji

con l'aggiunta di semi di canapa.





ROBERTA PETERLINI

Succo piu' buono

Ingredienti:

3 carote

3 mele

2 pompelmi

2 zucchini

1 limone





ALESSANDRO GRASSO

Oktoberfest

Ingredienti:

Ananas

Mirtilli

Melograno

Zenzero

Lime

Uva

Semi di Limo e Malto d'Orzo per guarnire





JAYESH CORBETTA

Bomboclat

Ingredienti:

Melograno

barbabietola cruda





DANIELA RONNIE MACULAN TESTOLIN

September juice

Ingredienti:

melograno

uva

carote

arancia





ANTONELLA VENTO

L'Aperi-succo di fine estate

Ingredienti:

banana

pesca

fico d'india

mela

un piccolo rametto d'uva (ca.15 acini)

una fogliolina di menta fresca.. Servire con un cubetto di ghiaccio..





FRANCESCA GELONI

Sweet september

Ingredienti:

1 pigna di uva bianca dei colli di Luni

mezzo melone verde

1 pera

1 prugna





MANUELA FILMAKER MARRI

Frapome

Ingredienti:

Pompelmo

mela

fragole

ananas





Tutte le ricette e le foto delle ricette sono originali create dalla community

1º Contest dedicato alle persone che utilizzano un estrattore di succo



www.siquri.com