

CUOR di frUtto



**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI
SENZA COLORANTI AGGIUNTI**



HO TANTA ENERGIA... E VENGO DALL'AMAZZONIA



SONO COSÌ DOLCE



SONO UNO DECISO, AROMATICO E ASPRINO



RINFRESCANTI ED OTTIMI AIUTANTI IN CUCINA



POLPOSO E DELICATO, PROVAMI CON LATTE!



DAL CUORE TROPICALE



SIGNORSUCCO FROZEN BRASIL

Solo frutta maturata, selezionata, surgelata e pastorizzata all'origine.
Il risultato è la migliore soluzione per accedere all'originalità
del gusto e del valore nutrizionale, ovunque!
Garantita qualità, sicurezza ed affidabilità.

**CUOR
di
frutto**

100 % FRUTTA

CON
AMORE
Xx



SignorSucco
vuole condividere le straordinarie
particolarità della frutta brasiliana.

La profonda cultura del corpo
tramandata dai brasiliani,
sfrutta la ricchezza della propria terra.
Fino ad oggi, in Brasile,
è pratico e popolare il consumo
della polpa di frutta surgelata:
a casa e nei locali non manca mai un bel
frullato fresco, come da vera frutta di
stagione. Già freddo, senza scarti, sempre
disponibile NATURALE e super-vitaminico!

Selezioniamo solo il miglior prodotto in
termini di qualità ed affidabilità.

ALCUNI BUONI MOTIVI

Accessibilità

ai frutti tropicali maturati in Brasile,
anche ai più delicati:
vera purea di frutta fresca selezionata,
nel pieno del gusto, 100% naturale

Il **surgelamento** immediato
mantiene gran parte delle vitamine
conservandone il **gusto originario** a lungo,
mentre la **sicurezza alimentare** del prodotto
è garantita dalla **pastorizzazione**

Personalizzazione:

versatilità del prodotto ed infinite ricette!

Convenienza e praticità:

niente scarti del frutto, velocità di preparazione,
disponibilità immediata e lunga scadenza.
Come avere sempre a disposizione
il frutto di stagione, più comodo!
Inoltre, non necessita dell'aggiunta di ghiaccio,
frullando la porzione non scongelata.

SENZA zuccheri, conservanti, coloranti aggiunti.



PRODOTTO
SURGELATO



CUOR
di
frutto

SMOOTHIE

IL CUORE DEL TUO FRUTTO TROPICALE



- Açaí
- Acerola
- Ananas
- Cacao
- Cajá
- Caju
- Cocco Verde
- Goiaba
- Graviola
- Mango
- Maracujá
- Papaya

Basta un buon frullatore e tanta fantasia.

Alla nostra frutta tropicale puoi aggiungere pezzi di frutta di stagione fresca e verdura, precedentemente pulita e congelata. Fragole, frutti di bosco, uva rossa, mela o banana sono ottimi abbinamenti, ad esempio.

Cuor di Frutto è tropicale e soprattutto già pronto.

SALUTE!





Polpa surgelata 100% frutta.

Mango, Ananas, Caju, Graviola, Goiaba, Papaya, Cocco Verde, Cacao, Ananas e Menta, Acerola, Cajà, Maracuja (Passion Fruit), Cupuaçu.

Açaí e Lime sono gli unici ad avere, inevitabilmente, una percentuale di acqua aggiunta.



Buste di plastica da 100g (in sacchetti da 1kg - 10x100g)

Buste di plastica da 1kg

Buste di plastica da 10kg

Tamburi di metallo con 2 buste interne di plastica da 170 a 180 kg circa.

Cartoncino Retail 3x100g (Açaí, Mango, Maracuja)



LA CLASSIFICA

I più dolci:



I più aspri:



I più intensi:



I più delicati:



I più corposi:



Gli speciali:



A TUTTE LE ORE

Al risveglio:

LIME Già SCONGELATO IN FRIGO

Colazione:

TAZZA DI AÇAÍ CON MIELE, BANANA MUESLI E FRUTTA SECCA E SEMI.

Spuntino:

FRULLATO DI GRAVIOLA E LATTE DI MANDORLA 4%

Pranzo:

CARAFFA DA TAVOLO DISSETANTE DI SUCCO DI CAJU.

Digestivo:

SORBETTO RINFRESCANTE DOPO PASTO DI MANGO AL 100%

Merenda:

GELATO DI CAJA OPPURE SMOOTHIE DI ACEROLA E PAPAYA CON MIELE E YOGURT

Aperitivo:

GOIABA CAMPARI

Dopocena:

VODKA MARACUJA MACEDONIA CON PEZZI DI COCCO VERDE O CHEESCAKE AL MANGO



ALCUNE RICETTE

1)  +  +  =  **PLAYFUL**  
100g Taglia a cubetti da congelato Mettere in cocktail, macedonie o yogurt.

2)  +  +  +  =  **JUICE 100%** 
200g Lasciare nel frigorifero fino a scongelamento Aprire e versare nel bicchiere Dolcificare a gusto. 200 ml

3)  +  +  +  =  **SORBET** 
100g Scongellare parzialmente in acqua per 10 minuti. Schiacciare manualmente, poi aprire Dolcificare e mescolare energicamente. 100 g

4)  +  +  +  =  **REFRESHING** 
300g Scongellare parzialmente in acqua 10 min. 700 ml acqua /latte mandorla 4% 80g zucchero di canna. Mescolare 1 litro

Consigli:

- Lascia la porzione surgelata sotto l'acqua corrente per un po' prima dell'utilizzo.
- Più di diluisce più dolcificazione si richiede.

THE SIMPLEST WAY

100% POLPA DI FRUTTA

- 1) Semplicemente tagliare a cubetti, senza scongelare, ed inserire in cocktail, macedonie...
- 2) Oppure, scongelare leggermente il prodotto, tenendolo in acqua fresca per qualche minuto. Poi schiacciare con le mani ed aprire. Mescolare energicamente e dolcificare. Sorbetto 100% frutta.
- 3) Lasciare scongelare totalmente da chiuso in frigorifero. Bere entro 24 ore.

ALTRE IDEE QUI: www.signorsucco.com

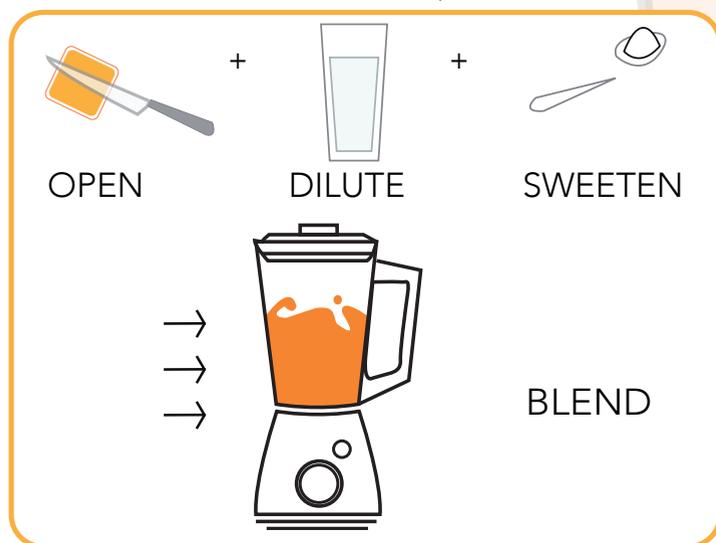
**CUOR
di frUtto**

PROVALI TUTTI SEGUENDO SEMPLICI ISTRUZIONI

FROZEN SMOOTHIE

Frullando la purea quando congelata, si ottiene un prodotto già freddo, pronto da bere!

- 1) Lasciare qualche secondo la bustina sotto l'acqua
- 2) Poi tagliarla in quattro parti.
- 3) Inserire li pezzi di polpa nel frullatore
- 3) Aggiungere acqua e zucchero di canna a gusto.
(altrimenti solo succo di mela o latte di mandorla 4%)
- 4) Frullare, e poi servire
- 5) Non contiene conservanti, consumare immediatamente, come una spremuta.



Suggeriamo di dolcificare con miele, zucchero di canna, fruttosio, uva o banana congelata, succo di mela o latte di mandorla 4%. PAPAIA, GRAVIOLA, GOIABA, MANGO sono corposi e densi. Molto adatti, così come il COCCO e l'ANANAS-MENTA, all'abbinamento con latte o latte vegetale.

PREPARAZIONI CON FRULLATORE

	FRULLA =	
<p>100g leggermente scongelata + 15/20ml acqua + zucchero di canna (20g)</p>		<p>120 g sorbetto</p>
	FRULLA =	
<p>200g leggermente scongelata + 150ml acqua o succo di mela + miele: un cucchiaino (20g)</p>		<p>350 g base smoothie</p>
	FRULLA =	
<p>100g + 120ml acqua (o latte di mandorla) + zucchero di canna (20g)</p>		<p>220 ml succo</p>
	FRULLA =	
<p>100g + 400ml acqua + zucchero di canna (40g)</p>		<p>500 ml succo acquoso</p>
	FRULLA =	
<p>300g + 700ml acqua + zucchero di canna (80g)</p>		<p>1 litro succo</p>

TANTE IDEE





Açaí

Euterpe oleracea

Energizzante, Antiossidante, Omega 3.
DELICATO, GRANULOSO, CARATTERISTICO



Acerola

Malpighia glabra

Bomba di Vitamina C!
FLOREALE, DELICATO



Ananas

Ananas comosus

Vitamina A, C, Manganese, fosforo. Bromelina.
DOLCE, DELICATO



Ananas-Menta

Ananas comosus - Mentha

Vitamina A, gruppo B, C. Mentolo.
Rinfrescante e digestivo. DECISO ED AROMATICO.



Cacao

Theobroma cacao

Vitamina A, B1, B2, C, ferro, Fosforo, Antiossidanti.
DELICATO



Cajá

Spondias mombin

Calcio, Magnesio, Potassio, Ferro. Carotenoidi.
Dissetante. ASPRO, AROMATICO



Caju

Anacardium occidentale

Vitamina C, A, E, B6, K. Acido folico e Sali minerali.
MOLTO DOLCE



Cocco Verde

Cocos nucifera

Sali minerali, Vitamine gruppo B, C, E, K, J.
DOLCE, GRANULOSO E DELICATO



Cupuaçu

Theobroma grandifolium

Acidi grassi Omega 3 e flavonodi, Teacrina.
DECISO E CARATTERISTICO



Goiaba

Psidium guajava L.

Vitamina A, B, C, PP, Licopene.
MOLTO DELICATO E CORPOSO



Graviola

Annona muricata

Vitamina D, ferro, magnesio, potassio. Più di 40 principi attivi.
ASPRINO E CORPOSO



Lime

Citrus x aurantiifolia

Vitamina A, B, E, K, J, Sali minerali.
Depurativo. ASPRO



Mango

Mangifera indica L.

Vitamine A, B, C, E, sali minerali. Antiossidante lupeol.
Ricoostituente. DOLCE E CORPOSO



Maracujá

Passiflora edulis

Vitamina C, B1, B2 e sali minerali. Passiflorina.
Rilassante. ASPRO E AROMATICO



Papaya

Carica papaya

Antiossidanti. Papaina, tratto gastro-intestinale
DOLCE, DELICATO, CORPOSO.



LA LEGGENDA DELL' Açaí:

Anni fa, in Amazonia, una popolosa tribù di indigeni subì una terribile carestia. Con l'arrivo di nuovi membri nella Tribù, la mancanza di cibo non era più sopportabile. Il capo, Itaki, a nome del dio Tupã, ordinò il sacrificio di ogni neonato, fino al giorno in cui il popolo sarebbe riuscito nuovamente a sostenersi, trovando cibo. Venne persino uccisa la bambina neonata di laçã, figlia del capotribù: niente eccezioni quindi. laçã pianse diversi lunghi giorni, pregando Tupã per far cessare questa condizione drammatica. Una notte laçã sentì provenire, dalla foresta pluviale, la voce della bambina morta che piangeva, uscì di corsa, inoltrandovisi: le parse di trovarla seduta sul tronco di una palma e l'abbracciò. La mattina seguente laçã fu trovata ancora lì, morta, con le labbra felici e lo sguardo senza vita diretto verso l'alto, verso i frutti della palma: delle bacche blu-violacee. Il padre fece raccogliere le bacche, accorgendosi di quanto fossero nutrienti e preziose. Da quel giorno non venne più sacrificato nessun neonato della tribù ed il frutto prese il nome di laçã, ma al contrario: Açaí. Per gli indigeni ancora oggi si chiama: iça-çai, "frutto che piange" ed è ancora un alimento fondamentale per le popolazioni amazzoni.

Açaí na tigela

INGREDIENTI:

- 200g (2porzioni) di polpa surgelata di Açaí
- 20ml acqua
- 50ml di sciroppo di guaranà
- una banana, di cui metà per guarnire

IDEE TOPPING:



Muesli/Cereali tostati,
Mezza banana a fette,
Miele, Semi di chia o di lino
Frutta fresca
Granella di nocciole
Scaglie di cocco o cioccolato

Bagnare le due porzioni di polpa, senza scongelarle.
Tagliarle in 4 parti, poi estrarre i pezzi dall'involucro ed inserire nel frullatore.
Aggiungere lo sciroppo di guaranà e mezza banana, poi frullare.
Versare il contenuto omogeneo in una ciotolina, senza dimenticare il Topping.
Servire subito, al cucchiaino.

. Açaí . Euterpe oleracea

Si pronuncia "Assai".
Proviene da un' altissima palma amazzonica chiamata anche: manicole, Açazeiro, pinauu, manaka. Bacca straordinaria dalla preziosa polpa granulosa. L' 80% del frutto è nocciolo. La palma di açai cresce solo tra l'equatore e il trentesimo grado di latitudine nord e produce una media di ventiquattro chili di frutti ogni anno. Viene raccolto tra luglio e dicembre, **esclusivamente a mano**; lavorato subito poiché mantiene le sue proprietà nutritive solamente per 24 ore.

Ha rappresentato per secoli l'alimento **base per le popolazioni indigene e gli atleti brasiliani!** Solo da poco, la ricerca è arrivata a classificarli come i frutti più nutrienti di tutta la foresta Amazzonica.

Vanta di un'elevata concentrazione di **antocianine**: gli antiossidanti contenuti nella frutta viola e rosso scuro. Il potere antiossidante dell'Açaí supera quello dei mirtilli neri di ben 3 volte. Ricco di **acidi grassi essenziali**: Omega 3,6,9. Contiene proteine e sali minerali, ferro e fosforo. Anti-infiammatorio, favorisce il controllo del colesterolo ed è ricco di fibre. Per i brasiliani è un vero **ingrediente di bellezza**, viene utilizzato anche come rimedio naturale per i problemi dell'epidermide.

Adatto all'**alimentazione vegana** e, dato anche l'**indice glicemico molto basso**, è accessibile a diverse diete. Può costituire un pasto leggero perché nutrizionalmente completo, **energizzante e nutriente**. **Aiuta il metabolismo**, ed è considerato ottimo **integratore per gli sportivi**.



CONTATTI

e-mail:
gvf@signorsucco.com

web:
www.signorsucco.com

Telefono:
+39/ 347-2431025
+39/ 345-5029844



www.gruppogene.com

www.signorsucco.com

