



## J'AI TESTÉ POUR VOUS LE FRUTIMIX

[stephane.delmotte@zodio.fr](mailto:stephane.delmotte@zodio.fr)



Bonjour à tous,

La chaleur est de retour et il faut bien se rafraîchir donc je vous propose le Frutimix, grâce à lui vous pourrez réaliser des sorbets totalement naturel et sans sucre ajouté.

Il est simple d'utilisation, on met les fruits dans le FRUTIMIX et on allume la machine et hop le sorbet sort par le bec verseur, et il n'y a plus qu'à déguster. Vous pouvez mélanger plusieurs fruits (mangue et ananas, banane et fraise, pomme et poire...) et les passer dans le FRUTIMIX en même temps, pour les plus gourmands vous pouvez rajouter des pépites de chocolat, des petites décorations en sucre (vermicelle de couleur...) ou tout ce qui vous fera plaisir.

La frutimix est au prix de 59,90€.



congelez vos fruits, là des fraises, au moins 24 h à l'avance





on verse les fraises dans le Frutimix

3



On allume le frutimix et le sorbet sort !!!

4



Et un magnifique sorbet à la fraise minute !!  
Stéphane votre conseiller de vente maison gourmande

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)