

Soyabella

Sain, léger et délicieux, votre
lait végétal «maison» en 15 minutes !

SOYABELLA

149€

Seulement !



- ✓ Préparation 100% automatique
- ✓ 2 filtres pour toutes les préparations (laits végétaux, soupes, bouillons...)
- ✓ Microprocesseur double fonction : lait + broyeur (graines, café...)

Une lame hélicoïdale pour plus d'homogénéité

Le broyeur hélicoïdal à arrêtes en zig-zag du Soyabella est breveté. Sa conception originale permet d'obtenir une meilleure régularité de coupe et plus d'homogénéité, qualités spécialement appréciables pour broyer graines et céréales à sec.



Lame du Soyabella



Lame classique

Les laits végétaux - d'amande, de noix, de riz, de soja - constituent aujourd'hui une excellente alternative alimentaire et gourmande pour les personnes et les enfants intolérants au lait de vache (et notamment au lactose et à la caséine). Mais pas seulement : car leur richesse en protéines, vitamines et sels minéraux, associée à leurs propriétés dynamisantes et à leur assimilation facile sont des bienfaits pour l'organisme et la vitalité de tous. Conçue pour vous permettre de préparer ces laits chez vous, en quelques minutes, Soyabella est une machine à la fois performante et polyvalente, qui vous offre le top de la simplicité.

Les laits végétaux, concentrés de bienfaits !

Qu'ils soient confectionnés à base de soja ou de céréales (sans lactose ni cholestérol et pour certains sans gluten), ou à base d'oléagineux tels qu'amandes, noix, noisettes, châtaignes, sésame (sans cholestérol, lactose ni gluten), les laits végétaux sont des aliments particulièrement intéressants, et pas seulement comme alternatives aux laits animaux. Le lait de riz par exemple est à la fois très pauvre en graisse (moins de 1%), digeste, et riche en sucre lent : il est

donc recommandé aux intestins sensibles, mais s'adresse aussi aux sportifs comme boisson énergétique. Le lait de quinoa est également intéressant par sa richesse en protéines, et en sels minéraux (fer notamment) et peut constituer un substitut de petit-déjeuner intéressant pour les gens pressés ou un complément utile d'un repas sans céréales.

Autres laits végétaux remarquables : le lait de noix qui grâce à son abondance en calcium, phosphore, cuivre, zinc, magnésium et en vitamine A, B1, B2 présente des propriétés reminéralisantes, ou le lait de soja, bien sûr, dont la faible teneur calorique et les protéines sans graisse sont des alliés précieux dans les cas de régimes anti-cholestérol.

Soyabella : simple et polyvalent

Côté cuisine, les laits végétaux s'adaptent à beaucoup de préparations culinaires sans en changer la texture (flans, quiches, crêmes, veloutés...). Et chauds ou froids, simplement aromatisés d'une gousse de vanille ou d'une cuillerée de sucre roux, ce sont des boissons délicieuses et revigorantes... Alors pourquoi s'en priver ? D'autant plus que Soyabella est parfaitement simple à utiliser : de l'eau et des graines ou des céréales dans l'appareil pendant

¼ heure, et vous obtenez un lait maison, délicieux, prêt à être consommé.

Et Soyabella élargit encore vos possibilités grâce à sa fonction « soupe » et vous permet de préparer très simplement veloutés, soupes de riz, bouillons de légumes...

Et si vous souhaitez mouliner du café, des noix, des céréales ou des graines à sec, le gobelet de broyage et la lame polyvalente du Soyabella s'y prêtent tout aussi parfaitement.

Economies et plaisir garantis

Prenons l'exemple du lait de soja : si l'on tient compte du prix des ingrédients (eau, fèves de soja) et de l'électricité, le coût de production d'un litre de lait de soja avec le Soyabella est d'environ 35 centimes d'euros (il faut environ 100 grammes de fèves sèches pour 1 litre). Rapporté au prix d'achat du litre de lait de soja dans le commerce (entre 2,50€ et 3€), ce prix de revient est très économique et vous permet d'amortir votre Soyabella rapidement (4 à 6 mois), et encore plus vite si vous préparez d'autres laits végétaux, plus rarement commercialisés et plus coûteux.

Et dans tous les cas vous avez le plaisir d'un lait de première fraîcheur, dont vous choisissez vous-même les ingrédients.

Le top de la qualité et de la sécurité...

Si Soyabella est aujourd'hui si largement diffusé à travers le monde, c'est grâce à l'excellence de sa conception et aux détails techniques qui - à tous les niveaux - le rendent sensiblement plus sûr, plus efficace et plus simple à utiliser que les autres machines à lait de soja du marché.

→ **Elément de chauffe protégé - Système unique.** Protégé par son capot en acier inoxydable, l'élément de chauffe du Soyabella n'est pas en contact direct avec les ingrédients au contraire des concurrents. Cela évite toute brûlure et dénaturation du goût des ingrédients lors de leur transformation, et simplifie le nettoyage.

→ **Température contrôlée.** Pour un résultat optimal, les cycles de cuisson du Soyabella sont contrôlés par microprocesseur en durée et en température, alors que la plupart des machines n'offrent qu'une simple minuterie.

→ **Capteurs de sécurité.** Plusieurs capteurs de sécurité empêchent surchauffe et débordements. Ils interdisent également la mise en marche lorsque la cuve est vide.

→ **Gobelet de broyage.** Grâce à cet accessoire, le Soyabella se transforme tout simplement en broyeur pour le café, les graines sèches ou les céréales.

→ **Entretien facile.** Grâce à la cuve en acier inoxydable d'une seule pièce, et au bloc de chauffe extérieur à la cuve et protégé, le nettoyage du Soyabella est particulièrement simple et rapide.

Fiche technique

Modèle SB 130
Puissance moteur 200 W
Volume de la cuve : 0.8 L- 1.3 L
Taille : 15 x 18 x 28 cm
Poids : 2 kg
Garantie : 2 ans



La machine à lait végétaux Soyabella

Ref : SOYA

**PRIX
EN
BAISSE**



149€ seulement !

