

Las siete diferencias entre una slow juicer y una licuadora

Las siete diferencias entre una slow juicer y una licuadora

[imprimir](#)



Si las dos sirven para hacer zumos... ¿qué es lo que diferencia una licuadora de una slow juicer? ¿Cuál ofrece más beneficios para la salud? ¿Y cuál es la más cómoda? Estos siete puntos despejan estas dudas:

1. La técnica empleada tanto en los exprimidores como en las licuadoras es la centrifugación, un proceso que alcanza altas temperaturas capaces de provocar la pérdida de algunas propiedades vitamínicas; en cambio, la slow juicer utiliza la técnica del prensado en frío, un proceso en el que los zumos mantienen todas las vitaminas, los nutrientes y las enzimas de los alimentos.

2. El jugo preparado en una slow juicer queda más denso y uniforme y menos espumoso que un zumo preparado en una licuadora.
3. Los zumos elaborados con una slow juicer se conservan durante más tiempo en la nevera (hasta 72 horas).
4. En el momento de la extracción, con una licuadora el jugo entra en contacto con el aire, lo que provoca un mayor nivel de oxidación del zumo.
5. Con una slow juicer se aprovechan más los alimentos. ¿Un ejemplo? Puedes hacer unas galletas con la pasta que sobra después de preparar una bebida de almendras.
6. Frente al molesto ruido que hacen las licuadoras, una slow juicer es más silenciosa.
7. Gracias a la ancha tolva de las slow juicer (en especial, la de la Chef Plus Essential, que mide 8 x 8 cm, la más grande del mercado) no es necesario trocear la mayoría de alimentos. Ah, y en muchos casos tampoco es necesario pelar la fruta (¡ni siquiera un kiwi!).

[Extractor de zumos](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar