

CACAO CALIENTE GOURMET

Deléitese con una reconfortante taza de Cacao Caliente enriquecida con Ganoderma Lucidum, también conocido como "Red Reishi", utilizado en la tradición china por sus beneficios inmunológicos. ¡El Cacao Caliente es la bebida de chocolate perfecta para el disfrute de toda la familia!

DATOS CURIOSOS DEL CACAO:

- El cacao proviene del árbol del cacao, también llamado Theobroma en Latín, que significa "Alimento de los Dioses". Los granos de este árbol solo se usaban para rituales de los aztecas en la época prehispánica.
- Los árboles de cacao viven hasta 200 años, pero solo producen vainas de calidad durante 25.
- Existen tres variedades principales de cacao diferentes: Forastero, Criollo y Trinitario.
- Todo el proceso de producción del cacao se realiza a mano: siembra, riego, recolección, fermentación y secado. Por lo tanto, los productos a base de cacao son un verdadero lujo.
- El 70% del cacao proviene de África Occidental.

BENEFICIOS DEL CACAO:



Se sabe que el cacao es rico en fibra.



Contiene cientos de compuestos, incluido el polifenol, un tipo de antioxidante.



Tiene propiedades que mejoran el estado de ánimo¹



ELABORE SU BEBIDA PERFECTA:

Vierta un sobre de Cacao caliente en su taza favorita, llénela con agua caliente, revuelva y disfrute. Agregue hielo para obtener una bebida de chocolate decadente y fría.



1 sachet + 6 oz. de agua (170 ml)
FUERTE Y ATREVIDO



1 sachet + 8 oz. de agua (225 ml)
AGRADABLE Y CREMOSO



1 sachet + 10 oz. de agua (285 ml)
LIGERO Y SABROSO

¡RECETA PARA DEGUSTAR!

DELICIA DE CACAO CALIENTE CON AVELLANA

Vierta 1 taza de leche en una cacerola pequeña a fuego medio.
Agregue un sobre de cacao caliente ORGANO® y 2 cucharadas de crema de cacao con avellanas y revuelva hasta que se combinen entre sí.
¡Sirva caliente, agregue mini malvaiscos y disfrute!



Halal Certificado



Libre de Nueces



libre de cafeína

(1) <https://www.livescience.com/61754-chocolate-facts.html>