

# CAFÉ LATTE GOURMET

El Café Latte Gourmet ORGANO® le ayuda a saltarse las filas de las cafeterías y preparar instantáneamente una bebida especial suave y cremosa con el sabor rico y distintivo del café, además de obtener los poderosos beneficios del Ganoderma.

## HECHOS DEL CAFÉ LATE

- Un latte italiano tradicional está compuesto de 1/3 de expreso y 2/3 de leche emulsionada.
- Latte es la palabra italiana para 'leche'.
- El 7 de octubre es el Día Nacional del Latte.
- El novelista William Dean Howells fue el primero en usar el término caffè latte en inglés en 1867 en su ensayo "Italian Journeys" ["Viajes Italianos"].
- Aunque las cafeterías en Europa han servido café desde el Siglo 18, su gran popularidad en Norteamérica inició en Seattle en los años 80.



## UNA MEZCLA BALANCEADA DE INGREDIENTES



### CAFÉ

Mantiene su mente despierta, aumenta su desempeño motor y agrega antioxidantes para proteger su salud.<sup>(1)</sup>



### GANODERMA

Una gran fuente de fibra, para promover un proceso digestivo adecuado, y antioxidantes, para mantener su sistema inmune.



### CREMA

Y una pizca de dulzura que crea una bebida de textura suave y reconfortante.

## ¡ME ENCANTA EL LATTE!

### MÁS BARATO:

Con un valor de \$1.01 por taza, ahorra más dinero que el café promedio en cualquier cafetería.<sup>(2)</sup>

### MÁS SALUDABLE:

Con menos grasa que las marcas más populares de latte.

### CONVENIENTE:

Le ahorra tiempo y evita que haga fila en las cafeterías para obtenerlo.

### GRAN SABOR:

Una mezcla fuerte de café rico y crema sedosa que coincide con el sabor de sus competidores.

## PREPARE UN CAFÉ LATTE DE TEMPORADA

Mezcle un sobrecito de Café Latte Gourmet ORGANO® en agua caliente y agréguelo a uno de los siguientes ingredientes:

- 1 cucharada de puré de calabaza + 1/2 cucharadita de especia de pastel de calabaza
- 1 cucharada de salsa de caramelo
- 4 o 5 hojas de menta fresca
- 1 cucharada de crema de avellanas y chocolate
- 1/4 de crema de menta o crema irlandesa

## MERCADO

Hoy mismo, 1.4 mil millones de tazas de café se están sirviendo en todo el mundo, con una tendencia anual creciente en un 3% en el consumo de cafés especiales, como el Latte. Sólo los millennials representan más del 50% de todos los consumidores de estas bebidas.<sup>(3)</sup>

(1) <https://blog.organogold.com/a-cup-of-coffee-for-your-bodys-well-being/>

(2) <https://www.newsday.com/lifestyle/restaurants/chain-coffee-ranked-starbucks-mcdonald-s-and-more-1.11299139>

(3) <https://dailycoffeeneews.com/2014/05/09/2014-coffee-consumer-trends-report-more-gourmet-single-cups/>