

ORGANO CAFÉ MOCHA

El Café Mocha Gourmet Organo® combina el Ganoderma, el café y el cacao para traerle las propiedades más saludables de estos ingredientes naturales mientras le brinda el calor de una bebida sedosa y sabrosa.



OBTENGA SU TEXTURA FAVORITA EN UN CAFÉ MOCHA



1 sobre + 6 oz. de agua
RICO Y SABROSO



1 sobre + 8 oz. de agua
SUAVE Y CREMOSO



1 sobre + 10 oz. de agua
LIGERO Y SABROSO

EL MEJOR MOMENTO PARA BEBER UNA TAZA DE CAFÉ MOCHA



POR LA MAÑANA

Deje que la cafeína le despierte con un toque dulce de chocolate.



A MEDIO DÍA

Una bebida estimulante para ayudarlo a seguir desempeñando sus actividades diarias.



POR LA TARDE

El postre perfecto para acurrucarse en el sillón después de un día ajetreado.

TRES FUENTES DE ANTIOXIDANTES



GANODERMA

Nuestros métodos de cosecha orgánica extraen los mejores nutrientes de la tierra y 3 gramos de fibra en cada taza de Café Mocha.



CACAO

Agrega el sabor a chocolate perfecto a su bebida mientras mantiene su presión arterial, mejorando las funciones de su cerebro y mejora su estado de ánimo. ⁽¹⁾



CAFÉ

La cafeína mantiene su resistencia física y puede ayudarlo a mejorar su memoria. ⁽²⁾

AGREGUE UN TOQUE ESPECIAL A SU CAFÉ MOCHA HABITUAL

MEZCLE

su sobrecito con agua caliente y agregue 5 ó 6 hojas de menta.

CÚBRALA

con crema batida o una bola de helado.

VIERTA

la mezcla preparada en un vaso con 5 ó 6 cubos de hielo.

(1) <https://www.healthline.com/nutrition/cocoa-powder-nutrition-benefits>

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