

ORGANO™

LE CHOCOLAT CHAUD GOURMET

Une tasse réconfortante et chaleureuse que toute la famille peut déguster.



Le Chocolat chaud Gourmet ORGANO™ est un délicieux mélange de riche cacao et de ganoderma dans une exquise boisson crémeuse que toute la famille peut savourer.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le Chocolat chaud Gourmet ORGANO™ est une boisson chocolatée réconfortante, chaude et onctueuse, riche en arômes. Il peut être dégusté chaud ou glacé, pour une exquise gourmandise au cacao.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Cocoa – le mot grec pour cacao, Theobroma, signifie littéralement “nourriture des Dieux”. Le cacao offre de nombreux bienfaits, dont son bon goût. Le cacao renferme des centaines de composants, dont des polyphénols, un type d'antioxydant.

Fibres – chaque Chocolat chaud Gourmet OG contient 4gr de fibres par portion.

Le ganoderma lucidum – aussi appelé champignon Reishi rouge, et dont la saveur douce ajoute de la profondeur au goût du café, apporte ses propres bienfaits. Le ganoderma fournit des triterpénoïdes et des acides aminés.

Le ganoderma lucidum est utilisé dans la culture traditionnelle asiatique depuis des milliers d'années. Le mot ganoderma

Nutrition Facts / Valeur Nutritive

Serving Size / Portion: 1 Sachet (1.13 OZ / 32g)
Servings per Container / Portions par Contenant: 15

Amount per Serving / Quantité par Portion

Calories / Calories 140

Calories from Fat / Calories de Matières Grasse 30

% Daily Value / % Valeur Quotidienne *

Total Fat / Total Lipides 3.5g	5%
Saturated / Saturés 3g	15%
+ Trans / Trans 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	
Sodium / Sodium 50mg	2%
Carbohydrate / Glucides 24g	8%
Fiber / Fibres 3g	12%
Sugars / Sucres 17g	
Protein / Protéines 2g	
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	6%
Iron / Fer	6%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

* Le pourcentage des valeurs journalières est basé sur un régime de 2,000 calories. Dépendantes de vos besoins caloriques, vos valeurs journalières peuvent être supérieures ou inférieures.

lucidum signifie “puissance spirituelle”, tandis que le terme japonais Reishi peut se traduire par “roi des herbes”.

Extrait de malt – l'extrait de malt contribue au goût de chocolat “à l'ancienne” du Chocolat chaud Gourmet OG, ainsi que d'autres avantages.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Plus de 70 % de la production mondiale de cacao vient d'Afrique de l'Ouest, qui fournit la majeure partie du cacao utilisé pour le chocolat produit à grande échelle. Un cacaoyer ne produit qu'environ mille fèves, soit suffisamment pour obtenir un kilo de chocolat. Une cabosse de cacao fait la taille d'un ananas et contient 30 à 50 graines (juste assez pour produire sept tablettes de chocolat au lait ou deux tablettes de chocolat noir).

Le chocolat chaud gourmet ORGANO™ vous offre une poudre de cacao et du ganoderma lucidum qui contient naturellement des fibres.

COMMENT L'UTILISER

Videz un sachet dans votre tasse préférée, remplissez d'eau chaude, mélangez et dégustez ! Peut également être mélangé avec de la glace pour un délicieux café frais et crémeux.



6 oz.

Riche et parfumé



8 oz.

Doux et crémeux



10 oz.

Léger et parfumé