CHOCOLAT CHAUD GOURMET

Savourez une tasse chaude et réconfortante de chocolat chaud enrichi de Ganoderma Lucidum, également connu sous le nom de “Reishi rouge”, utilisé dans la tradition chinoise pour ses bienfaits sur le système immunitaire. Le chocolat chaud est la boisson au cacao idéale pour toute la famille !

LE CACAO EN BREF:

- Le cacao provient du cacaoyer, également appelé Theobroma en latin, qui signifie “Nourriture pour les Dieux”. Les fèves de cet arbre n’étaient utilisées que pour des rituels par les Aztèques à l’époque préhispanique.
- Les cacaoyers vivent jusqu’à 200 ans, mais ne produisent des cabosses de qualité que pendant 25 ans.
- Il existe trois grandes variétés de cacao : Forastero, Criollo et Trinatorio.
- L’ensemble du processus de production du cacao est réalisé à la main : plantation, irrigation, récolte, fermentation et séchage. Les produits à base de cacao sont donc un luxe.
- 70% du cacao provient d’Afrique de l’Ouest.

BIENFAITS DU CACAO:

Le cacao est connu pour être riche en fibres

Il contient des centaines de composés, dont le polyphénol, un type d’antioxydant.

Il a des propriétés stimulantes pour l’humeur[1]

PRÉPAREZ VOTRE BOISSON PARFAITE:

Videz un sachet de chocolat chaud dans votre tasse préférée, remplissez-la d’eau chaude, remuez et savourez ! Ajoutez de la glace pour une boisson chocolatée décadente et glacée.

1 sachet + 6 onces d’eau (170 ml)
RICHE ET SAVOUREUX

1 sachet + 8 onces d’eau (225 ml)
DOUX ET CRÉMEUX

1 sachet + 10 onces d’eau (285 ml)
LÉGER ET SAVOUREUX

RECETTE À ESSAYER !

DÉLICE DE CACAO CHAUD AUX NOISETTES
Versez une tasse de lait dans une petite casserole à feu moyen
Ajoutez un sachet de cacao ORGANO® et 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner aux noisettes, remuez jusqu’à ce que le tout soit mélangé.
Servez chaud, ajoutez des mini-marshmallows sur le dessus, et savourez!

Certifié halal

sans noix

Sans caféine

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

ORGANO