

ORGANO™

CAFÉ MOCHA GOURMET

Un délice chocolaté doux et crémeux et du café ORGANO™ de qualité supérieure font de cette gourmandise une indécence que vous pouvez vous offrir tous les jours.



Le Café Mocha Gourmet ORGANO™ est un délice qui allie au ganoderma lucidum la saveur riche et onctueuse du chocolat dans une tasse de café crémeux haut de gamme. Onctueux et nourrissant, c'est un délice pour commencer votre journée, comme boisson après le dîner ou comme remontant en milieu d'après-midi.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Gourmandise délicate et décadente, le Café Mocha ORGANO™ se compose d'un café au goût onctueux équilibré par du succédané de crème et un arôme sucré. Il est sublimé par une subtile touche de noisette apportée par l'étonnant champignon biologique qu'est le ganoderma lucidum.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Café – café instantané riche et savoureux, adouci par le goût sucré du succédané de crème et du cacao pour une gourmandise onctueuse et délicate.

Poudre de cacao – Plusieurs études ont montré que la teneur en antioxydants du café instantané peut être plus élevée qu'avec d'autres méthodes d'infusion. Les polyphénols naturels sont des antioxydants qui favorisent une bonne santé, notamment pour le cœur, le cerveau et l'intestin. Beaucoup disent que le cacao crée un sentiment de « bonheur » dans le corps et le cerveau.

Fibres – chaque Café Mocha contient 3 g de fibres.

Le ganoderma – 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.

Nutrition Facts / Valeur Nutritive

Serving Size / Portion: 1 Sachet (0.99 OZ / 28g)

Servings per Container / Portions par Contenant: 15

Amount per Serving / Quantité par Portion

Calories / Calories 130

Calories from Fat / Calories de Matières Grasses 35

% Daily Value / % Valeur Quotidienne *

Total Fat / Total Lipides 4g	6%
Saturated / Saturés 4g	20%
+ Trans / Trans 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	
Sodium / Sodium 35mg	1%
Carbohydrate / Glucides 21g	7%
Fiber / Fibres 3g	12%
Sugars / Sucres 14g	
Protein / Protéines 2g	
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	4%
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.

Le ganoderma lucidum est utilisé dans la médecine traditionnelle asiatique depuis des milliers d'années. Le mot ganoderma lucidum signifie "puissance spirituelle", tandis que le terme japonais Reishi peut se traduire par "roi des herbes".

Sucre de canne naturel & Succédané de crème - apporte une pointe de douceur et un goût crémeux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chocolat contient des flavonols, un type de nutriment végétal présent dans de nombreux aliments et boissons, comme le thé, le vin rouge, les myrtilles, les pommes, les poires, les cerises et les cacahuètes. Ils sont particulièrement abondants dans les graines du cacao, les fèves de cacao. La fermentation, le séchage et la torréfaction des fèves produisent la poudre de cacao, qui est utilisée pour faire le chocolat.

Il peut vous faire économiser de l'argent et être meilleur que d'autres marques.

Le café Mocha ORGANO™ vous donne un café avec de la poudre de cacao et du ganoderma lequel 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