

CAFÉ LATTE GOURMET

Le café latte gourmet ORGANO vous aide à éviter les files d'attente et offre instantanément un breuvage de spécialité doux et crémeux avec une saveur de café riche et somptueuse avec toutes les qualités du ganoderma.

LES FAITS SUR LE CAFÉ LATTE

- Un café latte italien traditionnel consiste en 1/3 de café expresso, et 2/3 de lait moussé.
- Latte est un mot italien qui signifie « lait ».
- Le 7 octobre est la journée internationale du latte.
- Le romancier William Dean Howell fut le premier à utiliser le terme caffè latte en anglais en 1867 dans son essai « Italian Journeys ».
- Les cafés européens ont débuté le service du café latte au 18^e siècle, mais la popularité nord-américaine n'a débuté qu'à Seattle dans les années 80.



UN MÉLANGE ÉQUILIBRÉ D'INGRÉDIENTS



CAFÉ

Maintient votre esprit éveillé, augmente les performances motrices, et ajoute des antioxydants pour protéger votre santé.⁽¹⁾



GANODERMA

Une très bonne source de fibre, favorise le processus de digestion, et d'antioxydants, pour favoriser le système immunitaire.



SUBSTITUT DE CRÈME À CAFÉ

une touche de douceur supplémentaire qui crée une boisson à la texture onctueuse et réconfortante.

J'ADORE LE LATTE !

ÉCONOMIQUE :

Payez 1,01\$ par tasse, et économisez sur l'achat de votre breuvage latte dans un café.⁽²⁾

PLUS SAIN :

Contient moins de matières grasses que le latte de marque populaire.

PRATIQUE :

Vous gagnez du temps et vous évitez de faire la queue dans les cafés bondés.

FLAVORFUL:

Un mélange de café riche avec une crème à café somptueuse à la hauteur de tous ses compétiteurs.

PRÉPARER UN CAFÉ LATTE À LA SAVEUR DE LA SAISON

Mélanger un sachet de café latte gourmet ORGANO avec de l'eau chaude et l'un des ingrédients suivants :

- 1 cas de purée de citrouille + ½ cat d'épice à tarte à la citrouille
- 1 cas de sauce au caramel
- 4 ou 5 feuilles de menthe fraîche
- 1 cas de crème au chocolat et noisette
- ¼ tasse de crème à la menthe ou crème irlandaise

FAITS RELATIFS AU MARCHÉ:

Aujourd'hui seulement, 1,4 milliard de cafés seront versés autour du monde, avec une tendance d'augmentation annuelle de 3% de la consommation de café de spécialité, tel que le latte. La génération du Millénaire représente à elle seule plus de 50% de tous les consommateurs pour ce breuvage.⁽³⁾

(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://dailycoffeeneeds.com/2014/05/09/2014-coffee-consumer-trends-report-more-gourmet-single-cups/>