

ORGANO CAFÉ MOKA

Le Café moka gourmet ORGANO^{MD} combine ganoderma, café et cacao pour vous offrir les propriétés les plus saines de ces ingrédients naturels tout en vous procurant la chaleur d'une boisson soyeuse et savoureuse.



OBTENEZ VOTRE TEXTURE PRÉFÉRÉE AVEC LE CAFÉ MOKA



1 sachet + 6 onces d'eau
RICHE ET SAVOUREUX



1 sachet + 8 onces d'eau
DOUX ET CRÉMEUX



1 sachet + 10 onces d'eau
LÉGER ET SAVOUREUX

MEILLEUR MOMENT POUR BOIRE UNE TASSE DE CAFÉ MOKA



MATIN

Laissez la caféine vous réveiller avec un doux soupçon de chocolat.



MIDI

Une boisson remontante pour vous aider à effectuer vos activités quotidiennes.



SOIRÉE

Le parfait dessert pour s'installer bien au chaud sur le canapé après une longue journée.

TROIS SOURCES D'ANTIOXYDANTS



GANODERMA

Nos méthodes biologiques de récolte font ressortir les meilleurs nutriments de la terre et 3 grammes de fibres dans chaque tasse de café moka.



CACAO

Ajoute la parfaite saveur chocolatée à votre boisson tout en favorisant une bonne tension artérielle en améliorant votre fonction cérébrale et votre humeur. ⁽¹⁾



CAFÉ

La caféine favorise une bonne endurance physique et pourrait aider à améliorer la mémoire. ⁽²⁾

AJOUTEZ UNE TOUCHE SPÉCIALE À VOTRE CAFÉ MOKA HABITUEL

MIXEZ

vos sachets dans de l'eau chaude et ajoutez 5 à 6 feuilles de menthe.

AJOUTEZ

sur le dessus de la crème fouettée ou une boule de glace.

VERSEZ

le mélange préparé dans un verre avec 5 à 6 glaçons.

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

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