

FIRE CHILLI-KAKAO

Sacred Kakao mit einem Schuss Schärfe!

Angereichert mit Cayennepfeffer und Zimt steigert Sacred FIRE das Energieniveau und fördert die Fettverbrennung, indem es das Verdauungssystem anregt und den Stoffwechsel ankurbelt. Es ist der ultimative Treibstoff, um den Tag zu starten oder Ihre Trainingsroutine zu optimieren. Am besten genießt Du Sacred FIRE als perfekten Start in den Tag.

Mit Liebe aus 100 % Bio-Zutaten hergestellt:

Bio-Rohkakaopulver, Bio-Johannisbrotpulver, Bio-Kokosnusszucker, Bio-Zimt, Bio-Cayennepfeffer, Rosa Himalaya-Salz

KAKAOZUBEREITUNG

Kann warm (bis max. 70 Grad erhitzen zum Erhalt der Inhaltsstoffe) und kalt (Ausnahme „Ceremonial Cacao“) zubereitet werden, mit Pflanzenmilch oder Wasser oder halb und halb.

Meine Empfehlung LATTE:

1 gehäuften Esslöffel (10 g) pro 200 ml Pflanzenmilch in einem Topf oder Milchaufschäumer erhitzen und glatt und cremig rühren. Erwärmen, bis es dampft, nicht kochen.

Wusstest Du, dass Kakao von den alten Mayas als „Nahrung der Götter“ verehrt wurde?



Mit Deinem Kakaoeinkauf bei GAIVIDA unterstützt Du einen der ältesten Stämme, der heute noch im Herzen des Amazonasbeckens-Dschungels lebt:

Die Ashaninka.

Sacred Kakao geht über den biologischen Anbau hinaus, da er in freier Wildbahn unter dem ersten Blätterdach anhand traditioneller Methoden und agrarforstwirtschaftlich ethischen und regenerativen Systemen angebaut wird.

Vorname Nachname

Tel: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Ambassador-Nr.: GV0000000

www.gaiavida.ag

FIRE CHILLI-KAKAO

Sacred Kakao mit einem Schuss Schärfe!

Angereichert mit Cayennepfeffer und Zimt steigert Sacred FIRE das Energieniveau und fördert die Fettverbrennung, indem es das Verdauungssystem anregt und den Stoffwechsel ankurbelt. Es ist der ultimative Treibstoff, um den Tag zu starten oder Ihre Trainingsroutine zu optimieren. Am besten genießt Du Sacred FIRE als perfekten Start in den Tag.

Mit Liebe aus 100 % Bio-Zutaten hergestellt:

Bio-Rohkakaopulver, Bio-Johannisbrotpulver, Bio-Kokosnusszucker, Bio-Zimt, Bio-Cayennepfeffer, Rosa Himalaya-Salz

KAKAOZUBEREITUNG

Kann warm (bis max. 70 Grad erhitzen zum Erhalt der Inhaltsstoffe) und kalt (Ausnahme „Ceremonial Cacao“) zubereitet werden, mit Pflanzenmilch oder Wasser oder halb und halb.

Meine Empfehlung LATTE:

1 gehäuften Esslöffel (10 g) pro 200 ml Pflanzenmilch in einem Topf oder Milchaufschäumer erhitzen und glatt und cremig rühren. Erwärmen, bis es dampft, nicht kochen.

Wusstest Du, dass Kakao von den alten Mayas als „Nahrung der Götter“ verehrt wurde?



Mit Deinem Kakaoeinkauf bei GAIVIDA unterstützt Du einen der ältesten Stämme, der heute noch im Herzen des Amazonasbeckens-Dschungels lebt:

Die Ashaninka.

Sacred Kakao geht über den biologischen Anbau hinaus, da er in freier Wildbahn unter dem ersten Blätterdach anhand traditioneller Methoden und agrarforstwirtschaftlich ethischen und regenerativen Systemen angebaut wird.

Vorname Nachname

Tel: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Ambassador-Nr.: GV0000000

www.gaiavida.ag