



# Le **HEALTHY** latte

la nouvelle boisson **SANTÉ !**

*Exit le café latte et vive le **healthy latte**, la nouvelle boisson vegan énergisante sans caféine qui régale nos papilles tout en prenant soin de nous. Simple à réaliser, il peut être se décliner à volonté selon ses envies et ses goûts. Bref, il a vraiment tout pour plaire !*

## Pourquoi faut-il tester ces boissons sans plus attendre ?



Elles sont jolies à regarder.



Elles sont 100% végétales.



Elles sont très faciles à préparer avec un minimum d'ingrédients :

- **une boisson végétale bio de base** : riz, avoine, épeautre, noix de cajou, noix de coco...
- **un légume ou un fruit bio** : cru entier, ou déjà en jus
- **un super aliment ou une épice** : curcuma, spiruline, poudre ou éclat de fèves de cacao, thé vert Matcha...
- **et éventuellement, un sucre alternatif** : sirop d'agave, sucre de coco, muscovado, stévia...



Elles sont nutritives, alcalinisantes (pour réduire l'excès d'acides dans le corps).



Elles sont réconfortantes, cocooning voire régressives.



Elles peuvent être consommées froides ou chaudes.

*Démonstration avec 4 recettes à tester au plus vite avec les boissons végétales bio **MARKAL** !!*



## Pink Latte

LE PLUS DÉTOX



**INGRÉDIENTS**  
pour 1 verre

30 cl de boisson riz-amande bio MARKAL  
1 morceau de betterave crue bio  
1 cuillère à café de sirop d'agave bio MARKAL



**LA RECETTE**

1. Mélanger tous les ingrédients au blender.

Se consomme froide ou chaude

*Boisson riz-amande bio*

› **MARKAL**

Issue de riz et d'amandes d'origine italienne. La présence d'amandes apporte une finesse en bouche. Sa texture proche du lait de vache a été obtenue grâce à la sélection rigoureuse des matières premières par Markal.

**Brique de 1 litre : 3,14 €**



*Pur sirop d'agave bio*

› **MARKAL**

Le sirop d'agave est fabriqué à partir d'agave bleue du Mexique. Il est idéal pour accompagner crêpes ou gaufres, le sirop d'agave est aussi délicieux dans les desserts ou boissons. Il possède un faible indice glycémique et un haut pouvoir sucrant.

**Flacon de 330 g : 3,87 €**



## Matcha Latte

LE PLUS ANTIOXYDANT



**INGRÉDIENTS**  
pour 1 verre

30 cl de boisson végétale riz calcium bio MARKAL  
1 cuillère à café de poudre de Matcha bio  
2 cuillères à café de sirop d'agave bio MARKAL



**LA RECETTE**

1. Mélanger la poudre de Matcha avec un peu de boisson végétale, à l'aide d'un « latte pen ».
2. Ajouter le reste de la boisson végétale (chaude ou froide).
3. Terminer par l'ajout du sucre et mélanger à nouveau.
4. Battre en surface avec le latte pen pour obtenir une mousse onctueuse.

Se consomme froide ou chaude

*Boisson Avoine nature bio*

› **MARKAL**

Une boisson naturellement sans lactose, pauvre en lipides et graisses saturées. Nature, sans sucres ajoutés, juste les sucres naturellement présents dans l'avoine. Idéale pour les personnes véganes, les personnes sensibles aux boissons végétales à base de soja.

**Brique de 1 litre : 2,24 €**



## Golden latte

LE PLUS GOURMAND



**INGRÉDIENTS**  
pour 1 verre



30 cl de lait de coco bio  
1 cuillère à soupe de curcuma bio en poudre  
1 cuillère à café de gingembre bio en poudre  
1 cuillère à café de sirop d'agave bio MARKAL  
2 tours de moulin à poivres.



### LA RECETTE

1. Mélanger dans le verre le curcuma et le gingembre en poudre. Ajouter un peu de boisson végétale et mélanger à l'aide d'un « latte pen ».
  2. Ajouter le reste de la boisson végétale (chaude ou froide).
  3. Terminer par l'ajout du sucre et mélanger à nouveau.
  4. Battre en surface avec le latte pen pour obtenir une mousse onctueuse.
- Servir et boire rapidement.  
Se consomme froide ou chaude

## Hibiscus latte

LE PLUS RÉCONFORTANT



**INGRÉDIENTS**  
pour 1 verre



30 cl de boisson végétale riz-amande bio MARKAL  
1 cuillère à soupe de fleurs d'hibiscus séchées  
2 gouttes d'huile essentielle géranium rosat (facultatif)  
1 cuillère à café de sirop d'agave bio MARKAL



### LA RECETTE

1. Mettre les fleurs d'hibiscus dans le verre puis verser par dessus la boisson végétale froide ou chaude. Faire macérer en remuant avec une petite cuillère. Une fois la couleur obtenue souhaitée, filtrer le mélange.
  2. Ajouter le reste de la boisson végétale (chaude ou froide).
  3. Terminer par l'ajout du sucre et éventuellement de l'huile essentielle puis mélanger à nouveau.
  4. Battre en surface avec le latte pen pour obtenir une mousse onctueuse.
- Servir et boire rapidement.  
Se consomme froide ou chaude

Les produits Markal sont disponibles en magasins bio

CONTACTS PRESSE:

**Mybeautifulrp - Sophie Macheteau**

22 Sente du Nord - 92410 Ville d'Avray - 01 74 62 22 25

sophie@mybeautifulrp.com - claire@mybeautifulrp.com

