

## Sal común de mesa

vs

## Sal rosada del Himalaya



Minerales perdidos por purificación

Eleva presión arterial

Más cantidad, menos sabor

Yodo artificial

Compuestos anti apelmazantes



Rico en minerales y electrolitos

Regula niveles de agua

Fuente de magnesio

Ayuda al sistema circulatorio

Más sabor, menos cantidad

Niveles saludables del PH

Promueve sueños profundos

## Cocoa Tradicional

vs

## Cacao orgánico en polvo



Menos de 50% de cacao

Convencional

Producto ultra procesado

Escaso de nutrientes

Comunmente contiene azúcar, grasa de la leche, aceites hidrogenados, sabor artificial y harinas.

### Rendimiento:

1 cucharada colmada cada 240ml (1 taza)



100% cacao

Orgánico

100% natural

Alto en antioxidantes

Fuente natural de energía

Rico en vitaminas y minerales esenciales

Sin aditivos

### Rendimiento:

1 cucharadita cada 240ml (1 taza)

### Proceso de producción cacao en polvo

#### PEPA DE COCOA

Limpieza

Tueste

pelado

#### NIB DE CACAO

molienda

#### MASA O LÍQUIDO

prensado

#### TORTA DE CACAO

50% grasa saludable

#### COCOA EN POLVO

12% grasa saludable

