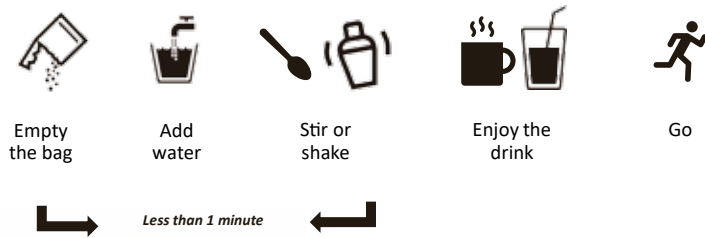


How to prepare Keto Choco drink?

Use contents of sachet in a suitable cup and add 150 ml of hot water (up to 90°C) while stirring.

Instead of hot water you can use hot milk or milk replacer.

For cold preparation we recommend to use lukewarm water and shaker, because lower solubility of cocoa butter and coconut oil.



 Český návod na druhé straně.



Why Keto Choco drink?

The Keto Choco is a low carb drink containing 25 % of cocoa powder, 8 % of cocoa butter, 37,5 % of coconut oil and 29,5 % of butter powder. Coconut oil is containing 65 % of medium-chain tryglycerides (MCT), which could help to suppress hunger and keep the feeling of fullness. MCT are converted into body to ketones, which brain uses more efficiently than sugars or carbs.

Saturated fat from butter helps to slow down the absorption of caffeine, so it gives energy for several hours without a caffeine spike and crash.

The Keto Choco drink is without added sugar and is suitable for Ketogenic diet. It can be used as a fast source of energy in the morning or during day.

Keto Choco drink is high in fibre.

1 portion contains 1 g of fibre, 7 mg of caffeine and 1,4 g of protein from cocoa powder.

The Keto Choco drink is free of any preservatives, colourants or flavours.

The drink is suitable for vegetarians.

Keep in dry place below 25°C.

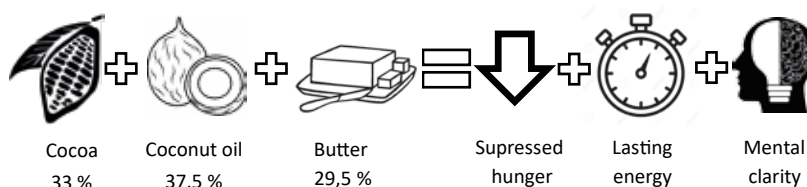
www.darkoff.com

Why not try other Keto drinks?

Keto tea Matcha latte



Keto coffee Bulletproof

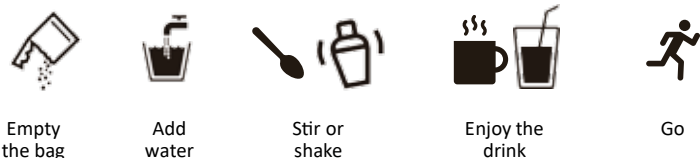


Jak si připravit Keto Horkou čokoládu?

Smíchejte obsah sáčku se 150 ml horké vody (do 90°C) a zamíchejte lžičkou.

Místo horké vody můžete použít horké mléko nebo mléčnou náhražku.

Pro přípravu za studena doporučujeme použít vlažnou vodu a šejkr, protože kakaové máslo a kokosový olej se v chladnější vodě hůře rozpouští.



Less than 1 minute



For English see first page.



Proč jsme vyvinuli Keto Choco nápoj?

Keto Horká čokoláda je instantním nápojem s nízkým obsahem sacharidů a s podílem 25 % kakaového prášku, 8 % kakaového másla, 37,5 % kokosového oleje a 29,5 % máslového prášku. Kokosový olej obsahuje 65 % triglyceridů se středně dlouhým řetězcem (MCT), které mohou pomoci potlačit chuť k jídlu a udržet pocit plnosti. Při přeměně MCT na energii se vytvářejí tzv. ketony, které náš mozek dokáže využít lépe než běžné cukry a sacharidy.

Nasyčené tuky z másla pomáhají zpomalit vstřebávání kofeinu, což prodlužuje jeho efekt a zamezí prudkým výkyvům energie.

Keto Horká čokoláda je bez přidaného cukru a je vhodná pro ketogenickou dietu. Může se použít jako rychlý zdroj energie po ránu nebo v průběhu dne.

Keto Horká čokoláda má vysoký obsah vlákniny.

1 porce obsahuje 1 g vlákniny, 7 mg kofeinu a 1,4 g proteinů z kakaového prášku.

Keto horká čokoláda neobsahuje žádné konzervanty, barviva a aroma.

Nápoj je vhodný pro vegetariány.

Skladujte v suché a chladné místnosti do 25°C.
www.darkoff.com

Už jste vyzkoušeli?

Keto čaj Matcha latté

Keto kávový nápoj Bulletproof

