配制出属于你自己的完全混合的咖啡

提早一天享受这美味的配方

GLYCOCAFÉ™ 不同配制方法

热用建议

在 6-8 盎司热水中加入一根 GlycoCafé 咖啡条，然后搅拌均匀。

蜂蜜肉桂圆面包

取 ½ 茶匙肉桂和 1 餐匙蜂蜜，加入杏仁乳中搅拌均匀，然后品尝。

独特咖啡味

取少许辣椒粉、¼ 茶匙肉桂、1 盎司黑巧克力或 1 堆尖茶匙纯可可粉和 ¼ 茶匙香草精，加入有机奶油中搅拌均匀，然后品尝。

冷用建议

在 6-8 盎司冷水中加入一根 GlycoCafé 咖啡条，然后搅拌均匀。

咖啡搭

将 6 盎司咖啡倒入一杯冰中，加入 ¼ 杯甜炼乳。然后进行搅拌。

水果茶

补加 ½ 餐匙酸橙汁，另加 1 餐匙天然椰子油。然后进行搅拌。加入冰块。

添加 1 盎司桃蜜或芒果蜜。然后进行搅拌。加入冰块。

提示：

用 GlycoCafe 咖啡制成小冰块，添加到您根据自己的喜好调制的咖啡中，不仅别具风味，而且更有益于健康。

如想品尝世界上味道最完全的咖啡，请联系我：

此为中文翻译，如有歧义，一切以英文版本为准。

© 2017 Mannatech, Incorporated. All rights reserved. GlycoCafé, Mannatech and Stylized M Design are trademarks of Mannatech, Incorporated. 20327.0417

MANNATECH