

# FRAPPÉ *sublime*

## INGREDIENTES:

1 sobre de Omniplus Supreme Acaí  
1 sobre de Aloe Beta Supreme (sabor piña)  
100 ml de Agua Blu Supreme.  
Hielo



## MODO DE PREPARACIÓN:

Mezclar los sobres de los productos en Agua Blu Supreme, agregar hielo, licuar hasta lograr una consistencia tipo frappé, servir y **¡a disfrutar!**

## ICON ALOE ORGÁNICO!

La liofilización es el procedimiento que emplea la deshidratación por congelación para convertir en polvo un producto natural, el cual conserva intactos desde su sabor, olor y color, hasta sus valores nutricionales.

En el caso del aloe vera, el método se realiza así: se extrae el gel de cada una de las hojas para formar una pasta, la cual pasa por un enfriamiento previo a la deshidratación. Enseguida, la pasta congelada es sometida a un proceso de secado por sublimación a una temperatura aproximada de -40° Celsius— para, finalmente, obtener polvo de aloe vera libre de aditivos y conservadores.

## ESTEVIA



## FIBRA

Con carácter,  
**SIN ENDULZAR**



## Extracto de CAFÉ VERDE

Estimula el uso de grasa almacenada como energía



SUPLEMENTO ALIMENTICIO  
A BASE DE CAFÉ CON INULINA Y CROMO  
CONTENIDO NETO 175 g

MEJOR VIVIR **BALANCEADO**

f omnilifeoficial o @omnilife g omnilife.com

**OMNILIFE**  
GENTE QUE CUIDA A LA GENTE

## EXTRACTO DE CAFÉ VERDE

CROMO

EXTRACTO  
DE CAFÉ VERDE

SIN ENDULZAR



FIBRA

Desarrollado para favorecer el cuidado del peso saludable, debido a que estimula la utilización de grasa almacenada como fuente de energía por su contenido de extracto de café verde y cromo.

Ahora ¡Sin endulzar!

Elije la opción de consumo que más se adapta a tu ritmo de vida:

1. Antes de tus alimentos
2. En tus colaciones
3. Si realizas alguna actividad física, disfrútalo previamente

# COFFEE menta

### INGREDIENTES:

5 gramos de Cafezzino Plus  
Sin Endulzar  
1 sobre de Estop Plus  
100 ml de Agua Blu Supreme  
Hielo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Mezclar 5 gramos de  
Cafezzino Plus Sin Endulzar,  
el sobre de Esto Plus, 100  
ml de Agua Blu Supreme,  
hielo y licuar hasta dejar una  
consistencia tipo frappé.  
Servir y **¡a disfrutar!**

