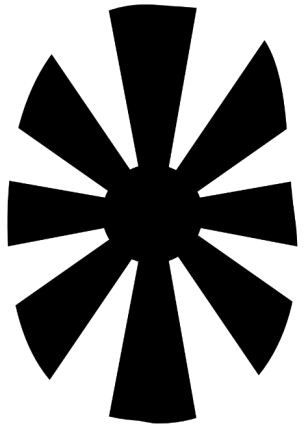
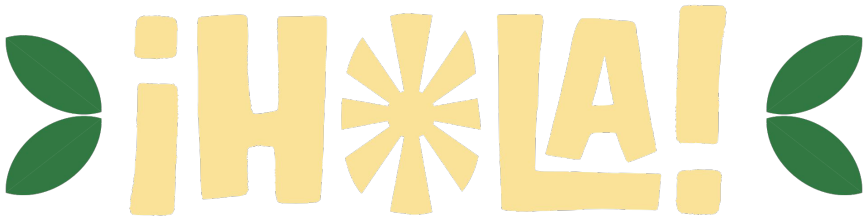

¡HOLA!

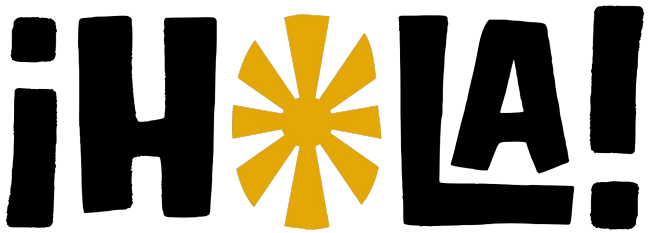
LOGO

¡HOLA!



DÉCLINAISON DU LOGO



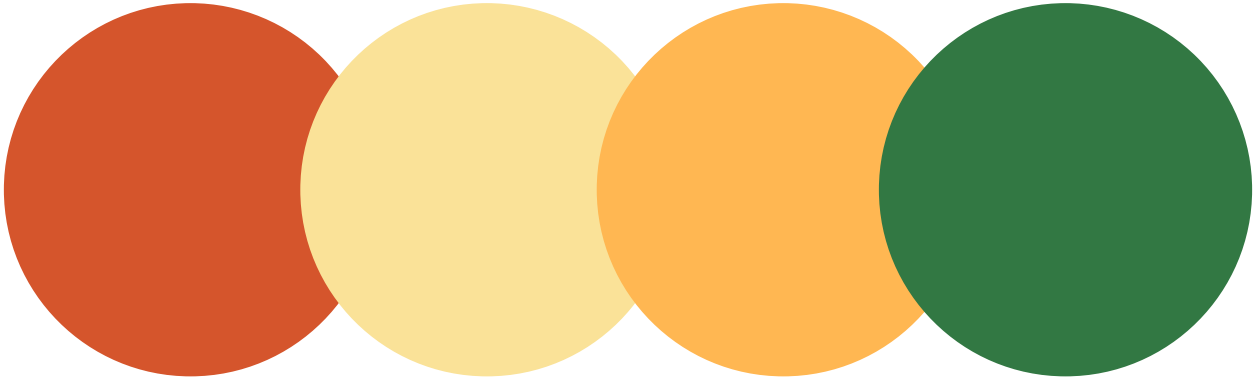


TYPOGRAPHIE

ABC ABC

Sora CHILL CHIRP

COULEURS



MOCKUP


¡H✳LA!


¡H✳LA!

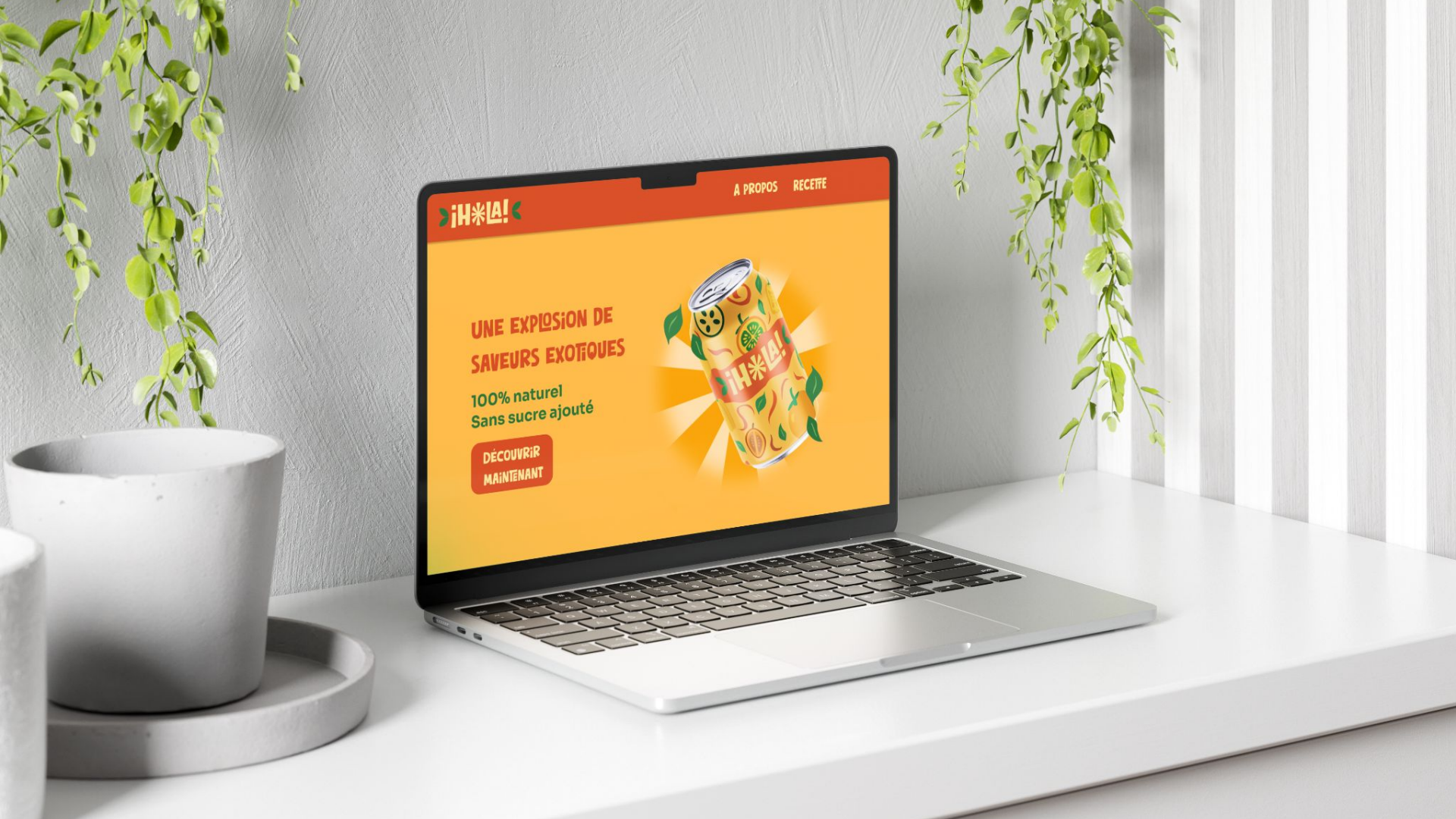

Boisson aux fruits et légume
exotiques d'Amérique du Sud
Ingrédients : Eau de cactus (35%), jus de
lulo, purée de cherimoya, jus de maracuj
purée de tomate de árbol, extrait de
poivron jaune, arômes naturels.
Contient naturellement des fibres,
antioxydants, bêta-carotène et vitamine
Sans sucres ajoutés – Sans conservateurs
Valeurs nutritionnelles
Valeurs nutritive pour 1 canette (330 ml)
Énergie 210 kJ • 50 kcal • Protéines 0,3 g
Glucides 11 g dont sucres 9 g • Matières
grasses 0 g • dont acides gras saturés 0 g
Fibres 1,8 g • Sel 0 g • Vitamine C 30 mg
(37% AR) • Bêta-carotène 1,2 mg
À consommer de préférence avant :
voir dessous
À conserver au frais et à
l'abri de la lumière.
Bien agiter avant ouverture.
Produit 100% végétal
Sans colorants


¡H✳LA!


¡H*LA!


¡H✳LA!

WEBDESIGN


¡HOLA!
A PROPOS
RECETTE
UNE EXPLOSION DE SAVEURS EXOTIQUES
100% naturel
Sans sucre ajouté
DÉCOUVRIR MAINTENANT
¡HOLA!


¡HOLA!
UNE EXPLOSION DE SAVEURS EXOTIQUES
¡HOLA!
100% naturel
Sans sucre ajouté
DÉCOUVRIR MAINTENANT

PUBLICITE


FRESH
FRESH
FRESH
FRESH
¡HOLA!


FRESH
FRESH
FRESH
FRESH
FRESH
¡HOLA!
THE BEST
SUMMER
DRINK
¡HOLA!

RECETTE

¡H✳LA!



COCKTAIL DES ANDES

INGRÉDIENTS

1/2 lulo ou naranguille
riche en fibres et antioxydants, bon pour la digestion

1/2 cherimoya
douce et riche en vitamines

1/2 maracuja
détoxifiant et plein de vitamine C

1/2 tomate de árbol
acidulé, riche en bêta-carotène et bon pour le foie

1/2 poivron jaune
source de vitamine C et antioxydants

250 ml d'eau de cactus
hydratante et drainante

Quelques glaçons

PRÉPARATION

Coupez le lulo, la cherimoya, le maracuja, la tomate de árbol et le poivron en morceaux.

Mixez avec les feuilles d'épinard et l'eau de cactus.

Filtrez si besoin, ajoutez des glaçons et dégustez !


¡HOLA!
COCKTAIL DES ANDES
INGRÉDIENTS
1/2 lulo ou naranguille
riche en fibres et antioxydants, bon pour la digestion
1/2 cherimoya
douce et riche en vitamines
1/2 maracuja
détoxifiant et plein de vitamine C
1/2 tomate de árbol
acidulé, riche en bêta-carotène et bon pour le foie
1/2 poivron jaune
source de vitamine C et antioxydants
250 ml d'eau de cactus
hydratante et drainante
Quelques glaçons
PRÉPARATION
Coupez le lulo, la cherimoya, le maracuja, la tomate de árbol et le poivron en morceaux.
Mixez avec les feuilles d'épinard et l'eau de cactus.
Filtrez si besoin, ajoutez des glaçons et dégustez !
MES 50 PLUS DÉTOX