



Bye Bye Plastique - Hello Bee Smart !

Les emballages à base de cire d'abeille **Bee Smart** sont des emballages 100% Naturels et Ecologiques, fait à la main à St-Blaise. Une alternative aux emballages plastiques, cellophane, papier d'aluminium. Les propriétés anti-bactériennes naturelles de la cire d'abeille permettent de conserver les aliments frais.

Conseils d'utilisation

Il suffit de « modeler » le **Bee Smart** sur le plat désiré. Utilisé plusieurs fois par semaine, il durera une année avant d'être remplacé.

Entretien

Laver à l'eau froide savonneuse et laisser sécher à l'air libre. En fin de vie, le couper en bandelette avant de le jeter au compost ou peut être utilisé comme allume feu.

Précautions d'usage

Il est important de laisser refroidir le plat ou aliment avant de le couvrir avec le **Bee Smart** qui est totalement incompatible avec le chaud (four, micro-ondes, lave-vaisselle, ...).

Il n'est pas recommandé pour l'emballage direct de la charcuterie, la viande et le poisson.

Assortiment & Tailles

L'assortiment « Découverte » comporte trois emballages **Bee Smart** et vous permet de découvrir les différentes tailles (Small, Medium et Large) en fonction de vos besoins.

Le format S : permet de garder au frais un demi-avocat, un demi citron ou de petites collations. Il peut également couvrir un pot de yogourt.

Le format M : pour emballer un morceau de fromage et recouvrir un bol de taille moyenne. Il permet également d'emporter avec soi un sandwich.

Le format L : pour couvrir un grand plat et conserver un morceau de pastèque, des légumes frais ou encore un reste de cake.



Qui suis-je ?

J'aime coudre, bricoler, cuisiner et voyager.. en résumé ...

Notre Planète est belle, préservons là !

J'ai l'intime conviction qu'il n'y a pas de petits gestes pour amorcer un changement, une prise de conscience.

*« Sois le changement que tu veux voir dans le monde ».
(Ghandi)*

Sarah Geiser-Lemoine
sreisarah+creations @ gmail.com

www.sreisarah.com
créations nomades