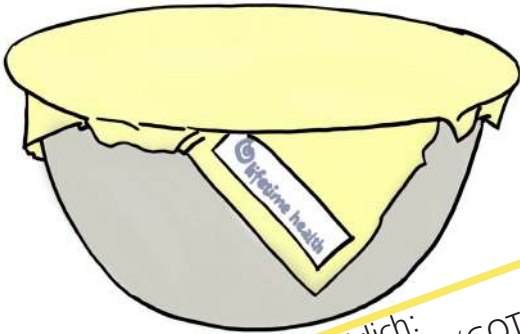




Das Bienenwachstuch

hält Lebensmittel frisch



- 100% natürlich:
- Biobaumwolle (GOTS-zertifiziert)
 - reines Bienenwachs
 - Fichtenharz
 - Propolis
 - Bio-Kokosfett



Anleitung

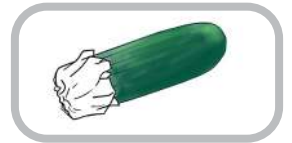


Bienenwachstücher schützen die Nahrungsmittel...

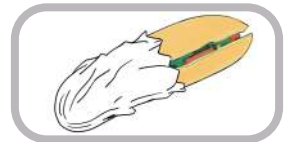
vor Austrocknen:



vor Aromaverlust:



beim Transportieren:



Pflege



Bienenwachstücher sind bei schonender Reinigung 1-2 Jahre verwendbar:

5-25
°C

Vor Hitze schützen, da Bienenwachs schmilzt



Bei Verschmutzungen mit kaltem Wasser und mildem Waschmittel abspülen



Zum Regenerieren fünf Minuten im Backofen bei 60°C aufwärmen



Produktion



Startrampe

Dieses Produkt wurde in unserem beruflichen und sozialen Integrationsprogramm „Startrampe“ hergestellt. Wir unterstützen seit mehr als zehn Jahren Menschen beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt.

Frischhaltefolie war gestern, Bienenwachstücher sind heute!

Für die Herstellung der Bienenwachstücher verwenden wir Bio-Baumwollstoffe (GOTS-zertifiziert), Bienenwachs und Propolis aus der Region, fair hergestelltes Bio-Kokosfett und Fichtenharz, welches wir selber sammeln, auskochen und reinigen. Dank den hochwertigen Zutaten, auf welche wir grossen Wert legen, ist das Bienenwachstuch antibakteriell und kann mehrfach und vielseitig verwendet werden. Jedes einzelne Bienenwachstuch wurde mit viel Freude und Liebe zum Detail von Hand gefertigt.

Anwendung

Kneten Sie das Bienenwachstuch mit den Händen. Durch die Wärme passt es sich jeder Form an. Lebensmittel wie Brot, Gemüse, Obst, Käse, Salat und Kräuter (für Fisch und Fleisch nicht geeignet) können direkt eingewickelt werden. Es eignet sich auch zum Abdecken von Schüsseln und Einfrieren von Lebensmitteln.