

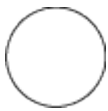
Sous plat aliments



Ces plateaux en bois informé redonnent aux aliments dénaturés par la conservation ou la cuisson leur vitalité.

L'information glutamine, acide aminé d'origine végétale, est un exhausteur naturel de goût. Les aliments deviennent plus digestes et leur acidité diminue. De plus, le niveau vibratoire des aliments augmente

Application : Placer la coupe de fruits, le saladier, la poêle, la cocotte, le fait tout... contenant les aliments sur le sous plat pendant au minimum 3 à 4 minutes ou plus. Vous constaterez que les fruits et les légumes resteront frais plus longtemps. Les aliments peuvent être chauds ou froids, crus ou cuits, le contact physique avec l'aliment n'est pas nécessaire.



Référence : 1 pièce Composition :
hk 8511 de Ø 25 cm bois informé