

**Betty Bossi**



**Toile à la cire d'abeille,  
rouleau, 30 x 100 cm**

## **BON À SAVOIR**

### **Pourquoi la cire d'abeille?**

Les emballages à la cire d'abeille se composent de matières 100% naturelles (coton biologique, cire d'abeille française, résine de pin des Landes biologique et huile de tournesol biologique). Ils vous permettent ainsi d'emballer vos aliments sans plastique. Ils sont en outre entièrement biodégradables et peuvent donc être jetés sans faire de déchet. Le revêtement de qualité supérieure et l'efficacité naturelle antibactérienne de la cire d'abeille permettent de garder vos denrées alimentaires fraîches.

### **Quelle est la durée de vie des emballages?**

Les emballages à la cire d'abeille sont réutilisables. Avec un bon entretien et pour une utilisation quasi quotidienne, ils se gardent au moins un an.

### **Comment nettoyer les emballages à la cire d'abeille?**

Lavage à l'eau froide ou tiède courante après chaque usage. Pas trop chaud vu que la cire d'abeille fond à partir de 62 degrés. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle. Pour le séchage, il suffit de suspendre l'emballage pour le réutiliser par la suite. Pour les miettes et saletés tenaces, il est conseillé de laver à l'eau très froide. L'emballage à la cire d'abeille se durcit et devient plus facile à nettoyer.

### **Les emballages à la cire d'abeille absorbent-ils les odeurs?**

Normalement non, puisque les emballages sont lavables. Par ailleurs, la cire d'abeille neutralise aussi les odeurs grâce à ses propriétés antibactériennes. Mais les odeurs extrêmes, telles que celles des oignons, peuvent être absorbées. Pour des aliments à forte odeur, il est préférable de toujours réutiliser la même feuille.

### **Comment profiter longtemps de vos emballages à la cire d'abeille?**

- Ne rien couvrir ni emballer de chaud. En premier lieu, toujours faire refroidir les aliments.
- Poisson et viande crus n'ont pas leur place dans un emballage à la cire d'abeille. Mais cuits ou rôtis, ces produits peuvent aussi y être conservés.
- Ne les nettoyer en aucun cas dans le lave-linge ou le lave-vaisselle.
- Ne pas couper dessus, le revêtement serait endommagé.
- Ne les ranger qu'une fois bien secs, après les avoir nettoyés.
- Ne conviennent pas aux aliments très humides et/ou contenant de l'acide citrique.