

Emballage à la cire d'abeille «Maya»



Bonjour

Moi, c'est «Maya», l'emballage à la cire d'abeille, l'alternative idéale au film alimentaire et aux feuilles d'aluminium. Fabriqué à partir de matières premières naturelles, coton et cire d'abeille, je suis réutilisable et sert notamment à emballer et conserver le fromage, le pain et d'autres aliments. Mais on ne peut pas m'utiliser au four, ni pour emballer des produits carnés.

Utilisation:

Envelopper les aliments et presser légèrement sur l'emballage. En ramollissant la cire, la chaleur des mains rend la feuille autoadhésive.

Nettoyage:

Lave-vaisselle et lave-linge interdits.
Nettoyage à la main à l'eau froide et au savon doux.
Compostable.

Reste frais et écolo!