



Emballage alimentaire réutilisable

Avec la chaleur de vos mains, moulez l'emballage autour de votre contenant, assiette ou directement autour des fruits/légumes. Faites des pressions de quelques secondes avec vos mains pour que l'emballage adhère mieux. Lorsque vous recouvrez des plats, privilégiez les plats/contenants de verre, céramique ou en métal qui favorise une meilleure adhésion.

Emballez:



Recouvrez:



Entretien: Laver à l'eau froide entre les utilisations et si nécessaire, ajouter un peu de savon naturel.

Les emballages alimentaires créés par Atesa Boutique sont faits à base d'ingrédients naturels et peuvent être mis directement au bac à compost lorsque leur vie utile est terminée.

Ingrédients: Cire d'abeille bio, résine de pin, huile de jojoba bio, coton 100% bio

Important: Ne pas utiliser pour de la viande crue ou du poisson cru. Ne pas mettre au four, au micro-ondes, au lave-vaisselle ou à la machine à laver. Attendre que le plat refroidisse avant de le recouvrir. Évitez l'exposition au soleil et gardez entreposé dans un endroit frais et sec.



@[Atessaboutique](https://www.instagram.com/Atessaboutique)



@[Atessaboutique](https://www.facebook.com/Atessaboutique)



@[Atessaadle](https://twitter.com/Atessaadle)

Questions ? info@atessaboutique.com