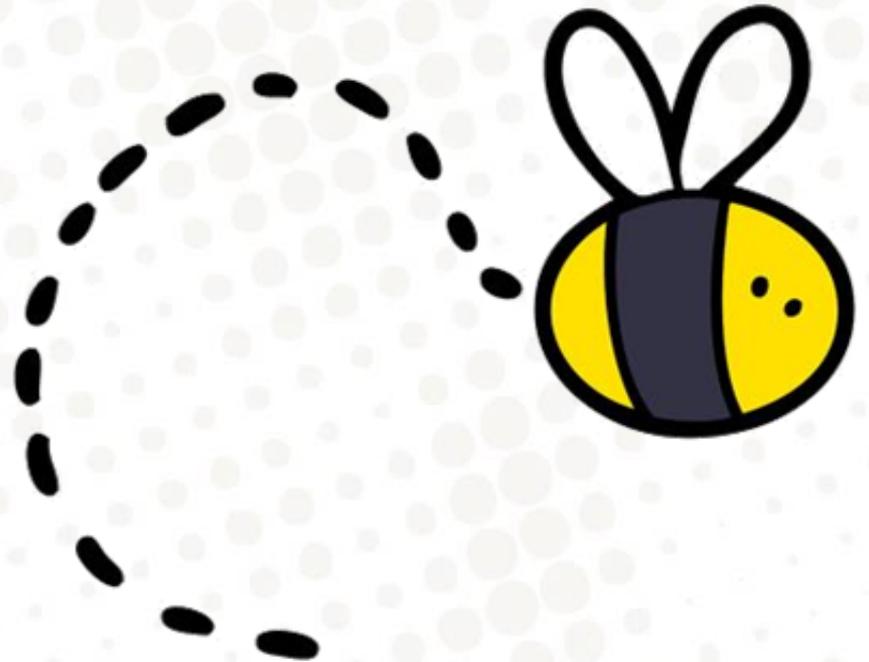




BEEOPAK: IL PACKAGING NATURALE



L'**alternativa ecologica**
alla pellicola di
plastica: rispetta
l'ambiente e conserva
il cibo fresco più a
lungo...



GARABOMBO

BEEOPAK

sicuro sugli
alimenti

multiuso

conveniente

lavabile

PRATICO

riutilizzabile per 1 anno

naturale



COM'È FATTO BEEOPAK

È realizzato in **cotone biologico** ed imbevuto in una miscela di:

- cera d'api biologica
- olio di nocciole piemontesi IGP biologico
- resina di pino.

La miscela protegge gli alimenti e rende il **tessuto adesivo**.

Ogni BEEOPAK è fatto a mano in modo artigianale.



COM'È FATTO BEEOPAK

Il cotone GOTS (*certificato biologico ed etico*) viene filato in Piemonte con una tramatura sviluppata appositamente per **BEEOPAK** per assorbire la miscela di cera, olio e resina. I processi di stampa sono FORMALDEIDE FREE e OEKOTEX, cioè garantiti per non contenere metalli pesanti e tossici.



GARABOMBO

COM'È FATTO BEEOPAK

Si usa solo **CERA BIOLOGICA CERTIFICATA**, priva di sostanze chimiche dannose o estranee come la paraffina e la stearina, e che proviene da apicoltori piemontesi, rispettosi delle api e dell'ambiente.





BEEOPAK si usa per:

CONSERVARE: pane, formaggi, frutta, verdure ed erbe aromatiche

COPRIRE: recipienti, piatti di portata, insalatiere

PORTARE: snack, panini, cracker, biscotti in borsa, a scuola, al lavoro, al mare, ad un pic-nic

CONGELARE: alimenti da scongelare, poi, a temperatura ambiente

FAVORIRE LA LIEVITAZIONE: coprire il contenitore della preparazione da far lievitare

GARABOMB
BO

CONSIGLI

Usare BEEOPAK è facile e intuitivo. È necessario applicare una leggera pressione per alcuni secondi per farlo aderire perfettamente



BEEOPAK si lava con acqua fredda ed una spugnetta morbida o spazzola naturale. Si può anche sciogliere del sapone naturale nell'acqua ed immergervi la pellicola oppure usare dell'aceto bianco in acqua o direttamente sopra il panno. Piegare BEEOPAK quando è asciutto

Tenere BEEOPAK lontano da fonti di calore poiché la cera si scioglie; non usarlo per coprire cibi ancora caldi, aspettare che si raffreddino. Non adatto per avvolgere direttamente carne, pesce e formaggi particolarmente molli e oleosi



LE NOVITÀ: le bag

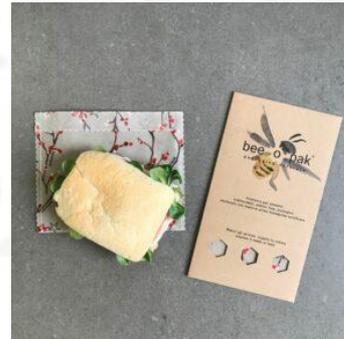
I sacchetti dedicati agli alimenti:

Salad bag verde (cm 25x25)

Cheese bag gialla (cm 30x20)

Sandwich bag grigia (cm 20x20)

Pocket bag (cm 30x30)

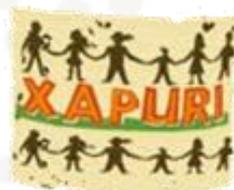


L'AZIENDA

È un'azienda agricola di Druento, in provincia di Torino (LA MATERASSERA). Il **BEE WRAP** è il primo prodotto biologico italiano e ricorda le vecchie carte cerate con cui, prima dell'avvento della plastica, si avvolgevano formaggi e prodotti freschi.



GARABOMBO



Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it