

# Frischaltefolie ade

freudenstoff.de/2018/03/frischhaltefolie-ade

March 12, 2018



Die einfachste, hübscheste und praktischste Variante Plastik aus seinem Leben zu verbannen, ist es, Bee Wax Wrapping zu nutzen. Damit wurde bei uns zu Hause die Alu- und Frischhaltefolie aus der Küche verbannt, denn außer rohes Fleisch kann man alles wunderbar damit frischhalten. Einfach Brot, Käse, Obst und Gemüse in das Wrap wickeln oder eine Schüssel damit abdecken. Durch die Wärme der Hände wird das Wachstuch an die unterschiedlichsten Formen angepasst und so gleich fixiert. Die Tücher werden aus 100% Baumwolle, OTOP-zertifiziertem reinem Bienenwachs, Bio-Kokosöl und Baumharz hergestellt.

Das Bee Wrap ist die perfekte Alternative zu Frischhalte- oder Alufolie für Lebensmittel oder auch für Kosmetik auf Reisen. Es kann ungefähr ein Jahr lange genutzt werden, einfach nach Gebrauch mit einem feuchten Spültuch abwischen und an der Luft trocknen lassen. Dann kann es auch schon wieder los gehen!

<https://superbee.me/>