

(Read now) File size: 22.Mb

# Le Bicarbonate et ses vertus (Sant, bien-tre)



*Par Pierre Ripert*  
ebooks / Download PDF / \*ePub /  
DOC / audiobook

Dtails sur le produit Rang parmi les  
ventes : #703642 dans eBooksPubli le:  
2010-11-10Sorti le: 2010-11-10Format:  
Ebook Kindle

(Read now) Le Bicarbonate et ses vertus  
(Sant, bien-tre)

**Par Pierre Ripert : Le Bicarbonate et ses  
vertus (Sant, bien-tre)** before purchasing  
it in order to gage whether or not it would  
be worth my time, and all praised Le  
Bicarbonate et ses vertus (Sant, bien-tre):

Download

Read Online

## Description :

Prsentation de l'diteurFrquemment cit parmi les remdes dits de grand-mres , le bicarbonate de soude est rpt pour faciliter la digestion, redonner couleur et saveur aux lgumes secs, prserver la fracheur et la teneur en lments nutritifs des lgumes verts, rendre les ptes gteaux lgres, rduire l'acidit des confitures, faire ptiller les jus de fruits...Ce produit 100% naturel, peu onreux, peut aussi tre utilis la maison pour laver, rcurer, polir, assainir ou dsodoriser. son efficacit, il ajoute une qualit essentielle : il ne prsente aucune toxicit et ne nuit pas l'environnement. C'est donc la solution cologique parfaite pour l'entretien de la maison.Le bicarbonate de soude est utile tout : des recettes de cuisine (du cassoulet la salade de fruits) au toilettage des animaux

domestiques, des masques de beauté et soins digestifs l'hygiène dentaire et au bien-être musculaire, de l'entretien des sanitaires la protection des plants de tomates ou au nettoyage de votre auto... Plus de 500 trucs et recettes sont ici rassemblés par grands thèmes. Extrait Extrait de la présentation Le bicarbonate de soude fait partie de la vie quotidienne. On le trouve fréquemment cité dans les remèdes et recettes de grand-mère. Si vous en achetez en grande surface (au rayon sel et épices), vous pourrez peut-être lire ceci sur l'emballage : Le bicarbonate est bien connu pour faciliter la digestion, redonner couleur et saveur aux légumes secs, préserver la fraîcheur et la teneur en éléments nutritifs des légumes verts, rendre les pâtes gâteaux légers, réduire l'acidité des confitures, faire ptiller les jus de fruits, rendre les dents blanches et l'haleine fraîche, donner une belle peau et un teint frais, pour tonifier, relaxer et éliminer les toxines quand on en met dans l'eau du bain... Pas seulement un mode d'emploi, un catalogue de bienfaits ! Et vous n'avez pas encore lu ce livre... Le bicarbonate de soude se présente sous forme de poudre blanche, fine et cristalline, inodore. Si on la goute ou on la boit diluée dans un peu d'eau, on constatera son goût légèrement salé. Parce que ce produit est cent pour cent naturel, peu cher, et qu'il peut être utilisé tout à la fois pour rincer, laver, nettoyer, polir, assainir, désodoriser, cuisiner, réduire l'acidité des plats comme des plantes, parce qu'il est inoffensif et ne dégrade pas l'environnement (il est biodégradable), il est devenu un produit phare partout dans le monde entier par les écologistes. Présentation de l'éditeur Fréquemment cité parmi les remèdes dits de grand-mères, le bicarbonate de soude est réputé pour faciliter la digestion, redonner couleur et saveur aux légumes secs, préserver la fraîcheur et la teneur en éléments nutritifs des légumes verts, rendre les pâtes gâteaux légers, réduire l'acidité des confitures, faire ptiller les jus de fruits... Ce produit 100% naturel, peu onéreux, peut aussi être utilisé à la maison pour laver, rincer, polir, assainir ou désodoriser. son efficacité, il ajoute une qualité essentielle : il ne présente aucune toxicité et ne nuit pas à l'environnement. C'est donc la solution écologique parfaite pour l'entretien de la maison. Le bicarbonate de soude est utile tout : des recettes de cuisine (du cassoulet la salade de fruits) au toilettage des animaux domestiques, des masques de beauté et soins digestifs l'hygiène dentaire et au bien-être musculaire, de l'entretien des sanitaires la protection des plants de tomates ou au nettoyage de votre auto... Plus de 500 trucs et recettes sont ici rassemblés par grands thèmes.