

Champs d'application

Optimal pour des représentants et des personnes qui travaillent au service extérieur

Le succès le plus étonnant des **FOOD CARDS**® se manifeste depuis des années grâce aux personnes qui sont obligés de manger dans les restaurants. Cela est d'autant plus compréhensible, car la préparation de la nourriture ne correspond malheureusement pas souvent aux plats faits maison.



En particulier, si la préparation a été effectuée avec l'aide de fours à micro-ondes.

Pour hôtesses de l'air et pilotes

Des feedback très intéressants nous parviennent régulièrement de la part des flight-attendants et des pilotes. C'est prouvé que les PNC sont soumises à des champs électromagnétiques qui ont une influence puissante sur tout l'organisme. La **FOOD CARD Mini**® et la



GOLD CARD® qui protège des ondes électromagnétiques sont devenues des outils presque indispensables pour beaucoup de PNC. Des informations supplémentaires sur la **GOLD CARD**® sont publiées sur www.biotac-tecline.com.

Recette « magique » Thé de pomme

Les pommes et spécialement leur pelures contiennent du fer phosphoracide qui renforce les nerfs et purifie le sang.

Avec la pelure de pommes séchées vous pouvez préparer un thé qui est délicieux et qui contribue beaucoup pour une bonne santé. Les effets bénéfiques sont encore plus efficaces si vous préparez ce thé avec des pommes entières. Pour cela on coupe trois pommes en petits morceaux. Rajoutez trois litres d'eau bouillante laissez tirer le tout pendant environ une heure. Le thé de pommes est très désaltérant et renforce la mémoire et le système nerveux. Ce thé vaut de l'or pour les personnes mentalement très actives !



FOOD LINE

**dynamiser
nourriture et boissons**

**augmenter l'énergie
bio-vibratoire**




Le Papillon Bleu

Boutique Feng Shui et bien-être

*rue du Lac 51 - Quai Perdonnet - 1800 Vevey
tel & fax 021 922 25 85 www.le-papillon-bleu.ch*



**BIOTRAC
TEC LINE**

TRACHYON ENERGY SOLUTIONS

Questions de qualité Avantages des Tachyons

Dans les derniers 150 ans on a soumis la fabrication de la nourriture et la préparation de l'eau potable à des procédés industrialisés. Avant cette modernisation tout le monde mangeait que de la nourriture naturelle et biologique. Les produits des agriculteurs venaient directement sur la table sans être exposés à des processus industriels. À cette époque la nourriture principale était la même qu'aujourd'hui: légumes, fruits, pain, pommes de terre, viande, lait, fromage et œufs.

Les experts en agriculture savent que pendant les dernières décennies les terrains sur lesquels notre nourriture se développe ont perdu beaucoup de substances, de vie et d'humus à cause d'une fertilisation en minéraux non équilibrée. La suite logique était de créer des insecticides et des pesticides pour tuer les parasites des plantes qui commençaient à augmenter en grands nombres, car l'équilibre biologique était gravement perturbé: sans en parler de la manipulation génétique! C'est évident que la plupart des aliments ont perdu leur qualité et que l'on ne trouve presque plus d'aliments biologiquement purs.

Les avantages de l'énergie des Tachyons

Toutes les boissons et aliments qui sont vivifiés et dynamisés avec une FOOD CARD® deviennent plus digestif, perdent leur acidité et déchargent l'organisme. Avec l'aide des Tachyons vous pouvez énergétiser toutes sortes d'aliments.

Les Tachyons aident à une meilleure digestion et une meilleure assimilation de la nourriture.

Vivifier et dynamiser nourriture et boissons



Pour énergiser et dynamiser des boissons et des aliments nous offrons avec la **FOOD CARD Mini®** un produit Tachyon (format carte de crédit) qui peut être utilisé à des différentes occasions pour votre bien-être personnel.

Cette petite carte peut être placée sous une tasse ou sous une assiette. Si vous la posez sous un verre de vin ou une tasse de café ou thé l'acidité de ces boissons diminue et gagnent en saveur.

CHF 29,80

Toutes les boissons qui sont vivifiées avec cette petite carte deviennent plus digestif, perdent leur acidité et déchargent l'organisme. Ce produit est aussi disponible dans un autre format:

La **FOOD CARD Midi®** sous format de carte postale (11,5 x 15,5 cm) peut par exemple aussi être placée directement sous un plat à fruit ou sous le sac à commission (env. 5 minutes) pour énergétiser tous vos achats.



Augmenter le taux biovibratoire des aliments



Presque toutes les boissons et notre nourriture quotidienne sont conservées dans des frigidaires et/ou congélateurs. Parce que ces appareils créent entre autres de l'électromagnétique, l'énergie biovibratoire des aliments subit une perte qualitative.

Pour la vivification de la nourriture qui est conservée au frigidaire nous vous conseillons d'utiliser la **FOOD CARD Midi®** fabriquée de la silice pure. Pour cela on place cette carte directement dans le tiroir à légumes. Le champ tachyonique énergétique est si puissant, qu'il harmonise même le contenu de grands réfrigérateurs ou bahuts. Un autre effet souvent remarqué de notre clientèle est que l'énergie des Tachyons aide à conserver plus longtemps les aliments. CHF 69,40

Et, peut-être vous le saviez déjà: l'effet énergétique et biophysique de la couleur orange est que cette fréquence aide à notre appareil digestif à mieux assimiler la nourriture.

Inutile de vous dire que consommer des aliments et boissons vivifiés est nettement mieux pour la santé.

Bon appétit et laissez-vous surprendre de l'efficacité de cette petite carte "magique".

