

# Food-Chip Applications

## Que dois-je savoir ?

Disposer le Food-Chip dans le frigo (minimum 1, si le réfrigérateur est grand: 2 ou 3), dans la boîte à pain, le placard à provisions, la cave à vin, sous les bouteilles de vinaigre ou d'huile.... L'activation est à son maximum au bout de 8 heures même si le Food-Chip agit déjà au bout de quelques minutes.

## Combien de temps dure le chip ?

Le chip a une durée de vie minimale de 30 ans.

## Les méta-convertisseurs i-like sont:

de conception 100% suisse  
de fabrication 100% suisse



Demandez votre brochure d'applications gratuite avec de nombreux conseils et explications !



Conclusion: Vitalisez votre nourriture pour en faire des aliments vivants.

# Pour qui et pour quoi est le Food-Chip ?

Le Food-Chip est adapté pour tout ce que vous consommez.

- dans le frigo
- dans le panier à pain
- dans le placard à provisions
- sous la bouteille de vin
- sous les bouteilles d'huile et de vinaigre
- sous le panier à fruits
- près des épices
- et bien plus encore

Demandez des renseignements sur les autres méta-convertisseurs (chips) et tous les produits vitalisés par bio résonance de i-like.

**i+like**™  
Metaphysik

i-like - „de l'aide pour s'aider soi-même“ le spécialiste de la Métaphysique et de la bio-résonance. i-like metaphysik gmbh, GBR-Zentrum, CH-9445 Rebstein

Mon consultant :

# Food-Chip pour la vitalisation des denrées alimentaires



! Vitalisés Optimisés

+ Swiss Made

PROFITEZ D'ALIMENTS REVITALISÉS

**i+like**™  
Metaphysik

# Aliments vivants ou nourriture ?

Les aliments devraient être vivants. La vie, c'est en médecine naturelle l'équilibre entre le Yin et le Yang.

Les denrées alimentaires sont souvent sans vitalité, sans vie. En effet, aujourd'hui les aliments sont aspergés d'engrais, de pesticides, de conservateurs, ils sont génétiquement modifiés, irradiés, tant et si bien qu'ils se voient dépourvus de leur naturel et de leur énergie vitale.

Grâce au Food-Chip de i-like les aliments sont revitalisés, leurs molécules d'eau réorganisées. Ainsi les informations négatives des pesticides, fongicides, conservateurs et autres produits chimiques « anti » sont éliminées.

Tous les additifs, exhausteurs de goût, colorants, etc... qui sont ajoutés pour cacher le manque de saveur et pour pousser à la consommation apportent une information négative.

Grâce au Food-Chip les informations négatives sont ramenées à l'équilibre !

**„Ne pas corriger son erreur est une erreur en soi“**

(Confucius)



# Les spécialistes sont enthousiastes

- Les chefs étoilés rapportent: La viande conservée près d'un Food-Chip devient vraiment plus tendre et se conserve plus longtemps.
- Un vinaigre Balsamique de qualité médiocre se transforme en quelques heures en vinaigre de qualité.
- Du lait frais issu de la même bouteille, est versé dans deux verres identiques à quelques centimètres de distance, l'un posé sur le Food-Chip, l'autre non: - dans le verre sans Food-Chip le lait est acide au bout de 8 heures - dans le verre avec Food-Chip le lait reste intact deux jours et demi.
- Du lait UHT, totalement dépourvu d'énergie, après activation à l'aide d'un Food-Chip, redevient vivant au bout de 24h. En fait, le lait caille après quelques jours, ce qui est le comportement naturel du lait frais.
- Vitalisez votre nourriture pour en faire des aliments vivants. Les aliments vivants se conservent plus longtemps et leur goût s'améliore pour devenir excellent !

## Bon à savoir !

Le Food-Chip agit dans un rayon de 30 à 60 cm. Il peut rester dans son emballage au lieu d'être collé et ainsi être utilisé en dehors du frigo. Le Food-Chip doit être protégé des hautes températures (+ de 50° Celsius). Ne pas le poser contre la résistance de la bouilloire, grill, etc.... Le Food-Chip s'active au contact du métal. Il faut donc le fixer ou le poser sur un plat en métal ou une tablette métallique. L'activation est à son maximum au bout de 8 heures même si le Food-Chip agit déjà au bout de quelques minutes. Appliquer les Food-Chips dans la durée.

## Conclusion

Faites l'expérience en double aveugle du vinaigre balsamique ordinaire et vous serez surpris et enchanté du résultat !

Le Food-Chip bénéficie d'un accompagnement au niveau scientifique par le Gesundheits-Campus de l'université St. Elisabeth ainsi que d'autres institutions.



**Gesundheits  
Campus**

Aussenstelle für das deutschsprachige Europa der St. Elisabeth Universität

