

Food-Chip Anwendung

Was muss ich wissen?

Food Chip im Kühlschrank (mind. 1, evtl. 2-3 Stück), im Brotschrank, 2-3 im Lebensmittel-schrank, im Weinkeller, unter die Essig- und Öl-faschen legen und mind. 8 Stunden wirken las-sen. Chip auf Dauer anwenden.

Wie lange hält der Chip?

Die Haltbarkeit beträgt mindestens 30 Jahre.

i-like Meta-Converter sind:

100% Swiss Engineering
100% Swiss Made



Fragen Sie nach Ihrer Gratis-Anwendungs-broschüre mit vielen Tipps und Erklärungen.



Fazit: Vitalisieren Sie Ihre Nahrungsmittel zu Le-bensmittel. Die Lebensmittel sind länger haltbar und schmecken vorzüglich besser.

Für wen und für was ist der Food-Chip?

Der Food-Chip eignet sich für alles, was Sie konsumieren.

- im Kühlschrank
- im Brotkorb
- im Lebensmittelschrank
- unter der Weinflasche
- unter die Fruchtschale
- unter Essig und Öl
- bei den Gewürzen
- im Vorratsraum
- in der Lunchbox
- unter die Kaffeebohnen
- und vielem mehr

Fragen Sie nach weiteren Meta-Convertern (Chips) und den energievollen Bioresonanz-Vitalprodukten von i-like.

i+like™
Metaphysik

i-like - „Hilfe zur Selbsthilfe“ der Spezialist für Metaphysik und Resonanzwirkung
i-like Metaphysik GmbH, GBR-Zentrum, CH-9445 Rebstein, i-like.net

Mein Berater:

Food-Chip Zur Vitalisierung von Lebensmitteln



i+like™
Metaphysik

Lebensmittel oder Nahrung?

Lebensmittel sollten LEBEN beinhalten. Leben bedeutet in der Naturheilkunde eine Balance von Yin und Yang zueinander.

Industrie-Nahrungsmittel sind häufig ohne Leben, ohne Vitalität. Zudem werden heute selbst eigentliche Lebensmittel mit derartigen Stoffen besprüht, bestrahlt, konserviert und anders verändert, dass sie ihrer Natürlichkeit und ihrer Lebensenergie beraubt sind!

Mit dem Food-Chip von i-like vitalisieren Sie nachweislich Lebensmittel, aktivieren ihre Wassermoleküle und gleichen negative Informationen von Fungiziden, antibakterielle, antiparasitären und anderen „anti“-Mitteln aus.

Alles was ein Lebensmittel haltbar, farblich schöner, geschmacklich intensiver und sonst wie verändert, damit der Konsument möglichst auf den Kauf eingeht, hat negative Informationen dem Leben des Nahrungsmittels zufolge.

Mit dem Food-Chip gleichen Sie diese negativen Informationen aus!

„Einen Fehler begangen zu haben und ihn nicht zu korrigieren: Erst das ist ein Fehler.“

(Konfuzius)



Fachleute sind begeistert – & rätseln: „Ist das möglich?“

- Sterneköche berichten, dass das durch den Chip vitalisierte Fleisch deutlich zarter und zudem auch noch viel länger haltbar ist.
- Essig- und Öl-Experten berichten, dass aus einem 2-Sterne Balsamico-Essig mit Hilfe des Food-Chips innerhalb von wenigen Minuten die Qualität eines 5-Sterne Balsamicos entsteht.
- Frischmilch, welche in zwei Gläser gefüllt in mehreren Metern Abstand zueinander aufgestellt werden - eines mit Chip, eines ohne - verhalten sich so: die Milch ohne Chip ist nach 8 Stunden sauer, die Milch mit Chip erst nach gut 2,5 Tagen! Von der SELBEN Milchtüte in denselben Gläsern unter denselben Bedingungen!
- UHT-Milch, welche ja kaum mehr „Leben“ in sich trägt, wird nach der Aktivierung mit dem Food-Chip innerhalb von 24 Stunden wieder vital. Mit dem Resultat, dass offene Milch nach einigen Tagen zu Quark vergärt, was dem natürlichen Verhalten von frischer Milch entspricht; im Gegensatz zu nur langsam sauer, aber immer flüssig bleibender UHT-Milch im Normalzustand.

Gut zu wissen!

Der Food-Chip besitzt einen Wirkkreis von 30-60 cm. Er kann auch in der Hülle belassen werden (statt Kleben) und an verschiedenen Stellen genutzt werden. Der Food-Chip sollte vor grosser Hitze geschützt werden (über 50 Grad Celsius). Das heisst: kein Food-Chip an Pfanne, Wasserkocher (zumindest nicht am Krug direkt), Grill usw. platzieren! Der Chip ist abwaschbar. Die Wirksamkeit wird durch Metall zusätzlich verstärkt, er kann also auch unter einem Metalltablett angebracht werden.

Fazit:

Das Erlebnis, einen Wein oder Balsamico-Essig mit dem Chip aufzuladen und diesen im Doppelblind-Test zu erkennen ist einmalig! Jeder, aber wirklich gar jeder ist sofort total begeistert!

Der i-like Food-Chip wird wissenschaftlich begleitet durch den Gesundheits-Campus der St. Elisabeth Universität und weitere Institutionen.



**Gesundheits
Campus**

Aussenstelle für das deutschsprachige Europa der St. Elisabeth Universität

