

Mélanges d'épices activé par biorésonance

Utilisation

Pour rehausser des recettes éprouvées ou en guise de source d'inspiration pour confectionner de nouvelles créations. Les mélanges d'épices i-like se marient parfaitement avec tous les plats, que ce soit pour des occasions spéciales ou dans la vie de tous les jours. Équilibrés selon les cinq éléments pour un équilibre parfait des éléments dans vos plats.

Qu'il s'agisse de plats du quotidien, asiatiques, méditerranéens, orientaux ou de saison. Les mélanges d'épices i-like offrent une multitude d'utilisations possibles. Essayez-les et régaliez-vous.

Les mélanges d'épices i-like sont :



Swiss High
Quality



Activé par
biorésonance



100%
végétalien



Avec leur design unique, les mélanges d'épices de qualité concentrent tous les regards en direction de la cuisine. Disponibles dans une boîte et en sachet recharge.

La devise d'i-like : de l'aide pour s'aider soi-même

Faites l'expérience des mélanges d'épices à biorésonance active. Idéal pour votre cuisine à cinq éléments et votre plaisir personnel. Parfait pour le quotidien.

- activé par la dernière technologie suisse de biorésonance
- équilibré selon la doctrine des cinq éléments dans le Yin-Yang
- 100 % naturel
- 100 % vegan
- sans exhausteurs de goût
- sans colorants
- sans conservateurs
- sans gluten, glutamates et extraits de levure
- Swiss High Quality

Profitez d'autres produits activés par biorésonance comme par ex. Meta-Converter, sinus 25 Room-Converter, sinus Body, des Produits Vital des produits cosmétiques et bien d'autres aides précieuses dans votre quotidien !

i+like™
Metaphysik  SWISS
MADE

i-like - le spécialiste de la métaphysique et des effets de résonance
i-like Metaphysik GmbH, GBR-Zentrum, CH-9445 Rebstein, www.i-like.net

Mon Conseiller :



Monde des épices
Équilibré selon les cinq
éléments pour votre plaisir



i+like™
Metaphysik

Mélanges d'épices activé par biorésonance

Qu'il s'agisse des couleurs vives qui ornent le marché aux épices, de l'odeur qui parfume les rues d'Asie du Sud-Est ou encore des airs fredonnés dans les cuisines méditerranéennes - les arts culinaires sont associés à beaucoup d'émotivité. Le goût crée l'identité. Elle se forme non seulement sur notre langue, mais aussi dans notre odorat et surtout dans notre tête, dans notre enfance. Déterminé par des facteurs génétiques, culturels et sociaux, le goût rassemble les gens du monde entier.

Pendant des siècles, le sel fut, aux côtés de quelques herbes, la seule option d'assaisonnement en Europe. Quintessences des produits de luxe, les épices étaient un symbole de statut et de pouvoir. Aujourd'hui, nous avons une réserve impressionnante d'épices succulentes qui enrichissent notre cuisine. Toujours est-il que nous prenons rarement conscience de l'impact du goût de nos aliments sur notre bien-être. Par le passé, de nombreuses herbes et épices étaient utilisées à des fins médicinales et les épices peuvent encore influencer de bien des manières le déroulement de nombreuses fonctions biologiques.

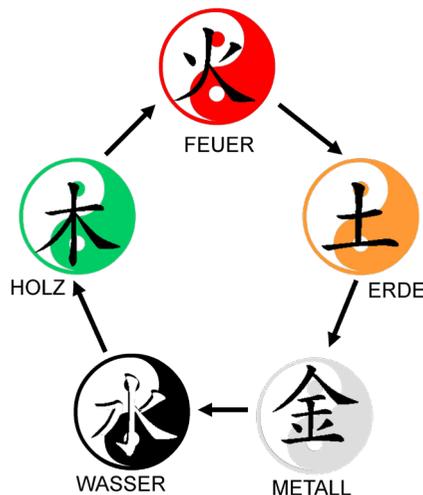
C'est précisément l'assaisonnement qui confère à la nourriture sa singularité. C'est ainsi que de simples préparations deviennent des plats délicats quand on sait ce que l'on peut faire et obtenir avec les épices.



Cuisine à cinq éléments facilitée

Les mélanges d'épices i-like sont végétaliens, équilibrés selon la théorie des cinq éléments et ne contiennent pas de gluten, d'exhausteurs de goût ni d'arômes. Conçus pour régaler votre odorat et vos papilles.

La théorie des cinq éléments



Dans la philosophie asiatique de régénération, on parle d'équilibre dans les éléments. Les éléments bois, feu, terre, métal et eau se classent en saveurs douce, acide, amère, piquante et salée. Un mélange équilibré d'épices satisfait tous les goûts, ravit les sens et s'équilibre en fonction des éléments.

C'est tout un art de bien doser l'assaisonnement, équilibré selon les cinq éléments. Ce geste est désormais très facile avec les mélanges d'épices i-like. La variété des goûts vit en l'essayant. Osez essayer ! On fait appel à votre amour de l'expérimentation. Les condiments ne se limitent pas au sel, au poivre et au paprika. La variété d'épices est grande et les mélanges d'épices i-like recèlent, outre les épices traditionnelles, diverses épices asiatiques, indiennes, mexicaines et orientales.

Mélanges d'épices à découvrir

Immisciez-vous dans les émotions de l'univers gustatif i-like et découvrez nos épices uniques !

Grillades épicées

Ce n'est pas sans rappeler la cuisine d'Espagne et d'Amérique du Sud avec une note épicée, idéale pour les tapas, les grillades et les marinades.

Grillades douces

Avec une note effrontée de paprika et le goût des soirées barbecue et grillades. Idéales pour les marinades et excellentes pour les sauces pour l'assaisonnement.

Italia

Ravissez votre palais avec des herbes méditerranéennes et goûtez au style de vie italien.

Curry

Découvrez le monde de l'Inde en goûtant la saveur incomparable d'un curry exquis.

Base

Le mélange d'épices idéal pour les plats copieux, la cuisine locale ainsi que les plats à base de pommes de terre et de fromage.

Épice des herbes

Parfait pour les œufs à la coque, dans les vinaigrettes ou simplement pour l'assaisonnement. Streu peut littéralement tout faire.

Dégustez des épices à
cinq éléments.

Vous trouverez plus
d'informations à
l'adresse www.i-like.net

