

L'ART D'EMBALLER

Difficile de remplacer le papier aluminium et le film plastique. Voici quelques alternatives pour s'en passer pour la conservation au frigo comme pour le transport d'aliments.

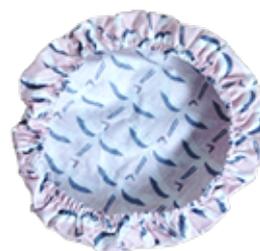
➡ Les **toiles cirées** pour emballer des aliments et sandwiches ou mettre autour d'un plat.



➡ Les **boîtes hermétiques** en verre ou en inox pour conserver vos restes ou emporter en pique-nique.



➡ Les **charlottes protégé-plats** pour conserver des aliments au frigo.



➡ Les **sacs à tarte** pour transporter facilement de gros plats.

➡ Les **furoshiki**, technique japonaise d'emballage de cadeaux mais aussi pour transporter objets et aliments.



Vous trouverez facilement des ateliers et tutoriels pour confectionner ces différents emballages vous même.