BICARBONATE de soude - 500g - digestion et hygiène - Nature et Partage - INFINIE SANTE

Produit	BICARBONATE de soude - 500g - digestion et hygiène - Nature et Partage
Prix	**4.10 EUR**
Image produit	
Résumé	Digestion des plats traditionnellement lourds, type fondue savoyarde, sauce et roux.S'utilise en bain de boucheRafraîchit l'haleineContribue à éliminer les odeurs désagréables aux origines acides (ail, oignon) ou fortement basiques (poisson).Aide à blanchir les dents en éliminant le jaunissement causé par le café, le thé, la cigarette.Sert de dentifriceNettoie brosses à dents et dentiersA diluer dans l'eau chaude du bain pour une sensation d'une peau lisse et souple.Soulage les pieds échauffés en bain de piedsSachet : Contenance 500g
Description	Ce qu'il faut savoir : Le bicarbonate de soude a pour formule NaHCO3. Il est présenté sous forme de poudre blanche.Nous pouvons le retrouver sous des appellations différentes comme le bicarbonate de sodium, l'hydrogénocarbonate de sodium ou le carbonate acide de sodium dans les pâtisseries industrielles.Il est aussi parfois appelé Sel de Vichy, car c'est le minéral principal de l'eau de Vichy.A l'époque de l'Antiquité, les égyptiens utilisaient le natron. Le natron est un minéral composé de bicarbonate de sodium et de carbonate de sodium.Ils obtenaient le natron de l'évaporation des lacs salés et l'utilisaient pour se frotter le corps comme un savon et pour en faire des onguents. Le natron servait aussi à la conservation des momies.1791 : Nicolas Leblanc, chimiste français, élabore pour la première fois le bicarbonate de sodium tel qu'il existe aujourd'hui.1846 : Le Dr Austin Church et son gendre John Dwight créent à coté de New-York la société Church and Dwight qui exploite la première méthode de raffinage industriel du carbonate de sodium pour obtenir du bicarbonate de sodium à partir du Trona.1863: Ernest Solvay lance sa première usine de fabrication du carbonate, puis du bicarbonate de sodium en Belgique, par un nouveau procédé combinant deux matières premières minérales naturelles: le sel géologique (appelé sel gemme) et le carbonate de calcium (appelé craie ou calcaire). Ce procédé est encore aujourd'hui le plus employé dans le monde, et le seul employé en Europe.Ne provoque pas d'allergieEst comestible (uniquement le bicarbonate de soude alimentaire)Est non toxiqueEst biodégradableNe contient pas de conservateurEst économique Composition : 100% de NaHCO3Conseil d'utilisation : Pour absorber les odeurs (contact entre les grains de bicarbonate et l'air ambiant).Pour nettoyer les surfaces (il convient souvent de mouiller le support – éponge ou chiffon – pour permettre à la poudre de bicarbonate d'adhérer).Pour lutter contre les allergènes sur les matelas, tapis, moquettes.Dans le cas de mélange avec d'autres poudres : pour la préparation des pâtisseries, en mélange avec la farine par exemple… Contre-indications : Déconseillé pour des enfants de moins de 12 ans. Ce produit ne doit pas remplacer une alimentation équilibrée et variée et un mode de vie sain. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. A conserver à l'écart de l'humidité.