COURSE & CUISINE

FICHE RECETTE

Bee wrap

Emballage alimentaire réutilisable

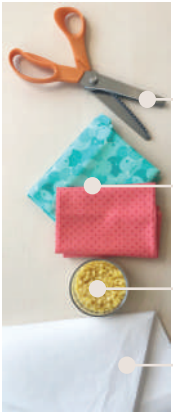


ENSEMBLE, RÉDUISONS NOS DÉCHETS

trivalis.fr

Trivalis
ENSEMBLE RÉDUISONS NOS DÉCHETS

MATÉRIEL



TEMPS DE FABRICATION
15 MIN

PRIX MOYEN
2 € LE BEE WRAP

Préparation

Dessiner au dos du tissu la forme souhaitée (compter un carrée de 25 x 25 cm pour couvrir un bol). Découper aux ciseaux cranteurs la forme. Prendre deux grandes feuilles de papier cuisson. Disposer une feuille de papier cuisson sur une table à repasser. Poser le tissu, côté endroit, au centre et parsemer de pépites de cire d'abeille sur l'ensemble du tissu. Recouvrer avec la deuxième feuille de papier cuisson. Repasser l'ensemble à l'aide d'un fer, d'un côté puis de l'autre. Vérifier qu'il ne manque pas de cire, au besoin ajouter quelques pépites et repasser à nouveau.

Avantages et vertu

- Très économique
- Facile à réaliser
- Impact environnemental faible

- Cire d'abeille : antibactérienne

Utilisation

Utiliser en remplacement du film étirable ou du papier aluminium pour couvrir plat, bol ou directement l'aliment. Maintenir le bee wrap autour du contenant ou de l'aliment quelques secondes pour qu'il en prenne la forme.

Conservation

À conserver à température ambiante (une trop grande chaleur peut faire fondre la cire d'abeille).

Entretien

Après utilisation, laver à l'éponge, à l'eau froide et au savon doux.
Ne pas laver en machine.
Quand le bee wrap n'a plus suffisamment de cire, généralement après un an d'utilisation, réitérer l'opération.

Scanner pour plus de recettes et astuces zéro déchet

Trivalis - Avril 2026 - Adobe Stock