# Conserve, autoclave et botulisme

L'autoclave domestique stérilise vos conserves, par traitement thermique, la seule méthode sûre qui détruit les spores thermo-résistant du botulisme.

Les conserves à l'autoclave a l'avantage de:

* détruire les spores botuliques
* préserver la qualité des ingrédients
* bannir les additifs et bisphénol A
* manger ses produits même en hiver
* maîtriser ses ingrédients
* réduire les coût et émissions de CO2
* partager ses conserves maisons

DISPONIBLE EN FRANCE
A PARTIR DU
13 AOUT

Avec l'autoclave, vous pouvez réaliser en un tour de main des conserves maison de poissons, fruits de mer, viandes, légumes, fruits et préparation de petits plats, en toute sécurité.

WWW.CONSERVE-AUTOCLAVE-ET-BOTULISME.COM