



EnviroClean™

LAVAGE des FRUITS et LÉGUMES



1. Vaporisez généreusement avec EnviroClean



2. Frottez légèrement pendant 10 à 20 secondes.



3. Un léger rinçage à l'eau potable propre avant de consommer et c'est tout.

Tirez parti des avantages et de la puissance de l'acide hypochloreux pur

Profitez des fruits et légumes comme la nature l'a prévu

Éliminer en toute sécurité les cires, les produits chimiques et les salissures

SPÉCIFIQUEMENT FORMULÉS

Nettoyage sécuritaire et efficace

- ✓ Élimine la saleté, les insectes et autres débris persistants
- ✓ Ne contient AUCUN agent de blanchiment, diethylamine ou peroxyde d'hydrogène
- ✓ Augmente la durée de conservation
- ✓ Formule entièrement naturelle
- ✓ Ne laisse AUCUN résidu ou arrière-goût
- ✓ Nettoie les fruits de la saleté et de la contamination
- ✓ 100% Biodégradable
- ✓ Végétalien
- ✓ Sans gluten
- ✓ Fabriqué au Canada





Pourquoi devrions-nous laver les fruits et légumes avant de les consommer ?

Le lavage de vos produits est l'un des moyens les plus importants de se protéger contre les maladies d'origine alimentaire, telles que la listeria, E. coli et la salmonelle. Que vos produits soient récoltés commercialement ou biologiques, ils sont toujours exposés aux pesticides, à la saleté et à d'autres contaminants qui peuvent être nocifs.

Nettoyez vos produits avec **EnviroClean^{MD}**, une solution entièrement naturelle qui **exploite la puissance de l'acide hypochloreux pur**. **EnviroClean^{MD}** aide à éliminer en toute sécurité la terre, les produits chimiques agricoles et les résidus de manipulation des fruits et légumes frais. Notre nettoyant pour fruits et légumes se rince très facilement et laisse aucun résidu, aucun goût ou aucun parfum persistant. Savourez vos produits préférés comme la nature l'a prévu.

Combien de temps faut-il laver les fruits et légumes poreux ?

Les fruits et légumes poreux ont de minuscules trous à travers lesquels le liquide ou l'air peuvent passer. Les fruits comme le melon, les baies et les légumes comme les oignons verts et les germes de soja sont considérés comme poreux. Vaporisez ou faites tremper avec **EnviroClean^{MD}** et laissez la solution reposer pendant 10 à 20 secondes.

Combien de temps faut-il laver les fruits et légumes qui ont une pelure ?

Pour les fruits à peau lisse, comme les pastèques et les pommes, vaporisez ou faites tremper avec **EnviroClean^{MD}** et laissez la solution reposer pendant 45 à 60 secondes.

Quels sont les aliments les plus à risque ?

- **Raisins** : 96 % des raisins conventionnels ont été testés positifs pour les résidus de pesticides.
- **Céleri** : 95 % des céleris contiennent des résidus de pesticides. Pas moins de 13 types de pesticides différents ont été détectés sur le céleri.
- **Poivrons doux** : Les poivrons doux contiennent moins de résidus de pesticides que les autres fruits et légumes. Par contre, les pesticides utilisés sur les poivrons doux "ont tendance à être plus toxiques pour la santé humaine".
- **Melons** : L'extérieur des melons est rugueux là où de fortes concentrations de saleté et de contaminants sont présentes sur les surfaces.
- **Fraise** : Les fraises contiennent généralement un nombre élevé de pesticides. Il a été constaté qu'un tiers de toutes les fraises contiennent au moins dix résidus de pesticides.
- **Épinards** : Les épinards contiennent des résidus de pesticides comme la perméthrine, un insecticide neurotoxique hautement toxique pour les animaux. Environ 97 % des épinards contiennent des résidus de pesticides.
- **Pommes** : 90 % des pommes contiennent des résidus de pesticides. Les pommes contiennent des traces de diphénylamine (pesticide).
- **Pommes de terre** : L'un des légumes les plus consommés, la pomme de terre contient plus de résidus de pesticides que toute autre culture ou légume. Le chlorprophame, un herbicide, se trouve généralement dans les pommes de terre.
- **Produits biologiques** : Les produits biologiques ne sont pas exempts d'agents pathogènes, ils doivent être nettoyés comme n'importe quel autre fruit ou légume.
- **Produits cultivés à la maison** : Les fruits et légumes cultivés à la maison nécessitent toujours un rinçage des insectes et des bactéries qui pourraient s'accrocher à vos fruits et légumes, surtout si des animaux de compagnie ou des animaux ont accès à ces jardins.

ARTICLE	DESCRIPTION	FORMAT	POIDS PAR CAISSE	CUP	FORMAT
EECS2007	EnviroClean ^{MD} avec l'applicateur de pulvérisation à brouillard fin à pompe sans air EnviroNizer	185 ml 6 oz	1.75 lbs 0.80 kg	625570900613	6
ECS2001-TS	EnviroClean ^{MD} Solution de lavage nettoyante pour fruits et légumes spécialement formulée munie d'un pulvérisateur à gâchette	946ml 32oz	15.0 lbs 6.80 kg	625570900408	6
EECS2003	EnviroClean ^{MD} Solution nettoyante spécialement formulée pour les fruits et légumes	3785ml 128 oz	36.2 lbs 16.42 kg	625570900460	4



Fabriqué au Canada, en vertu d'une licence accordée par EnviroNize
11-1673 Richmond St. PMB 110, London, ON, Canada N6G 2N3
877.432.8548 | enviroclean@environize.ca
www.environize.ca/enviroclean

