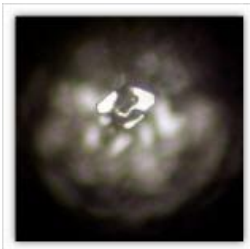


ÉTUDE 2012 * CRISTAUX D'EAU

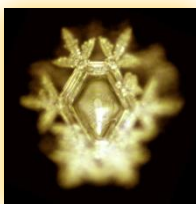
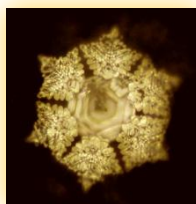
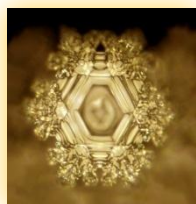
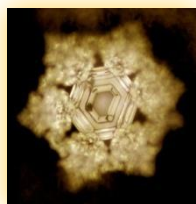
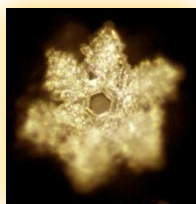
Fin 2012 nous avons contacté les deux chercheurs Suisses, Sarah Steinmann et Ernst F. Braun, pour leur demander de mener une analyse détaillée sur nos ENERGY CARDS. Le potentiel énergétique des Energy Cards a été analysé par la méthode du scientifique Japonais Masaru Emoto.



22 gouttes d'eau distillée sont placées sur des boîtes de Pétri. Les gouttes ont été surgelées pendant une certaine durée avec -30 degrés Celsius. Par le fait que de l'eau distillée à vapeur a été utilisée pour cette étude, nous avons dû partir du principe que normalement ils ne se manifestent pas de formes cristallines. Voici donc une image typique d'un cristal d'eau distillée.



Les détails de cette étude sont publiés sur le site www.energy-cards.com. D'un point de vue scientifique, les résultats peuvent être considérés comme très positifs et surprenants !



LES AUTRES ENERGY CARDS

Voilà les mots-clés des autres ENERGY CARDS :



- la GOLD CARD * protection d'électrosmog
- la SILVER CARD * active l'autoguérison
- la COPPER CARD * renforce l'organisme
- la GREEN CARD * pour la régénération physique
- la VITA CARD * pour relaxer profondément
- la PC CARD * pour les appareils électriques

DISCLAIMER

Ce flyer sert d'information préventive sur des méthodes de la médecine douce et d'autoguérison. Ceux qui l'utilisent, le font avec leur propre responsabilité. Nous n'avons pas l'intention d'établir des diagnostics ou des recommandations thérapeutiques. Les procédés décrits dans ce flyer ne remplacent pas un traitement médical professionnel en cas de problèmes de santé.



BIOTAC
ENERGETICS

Champ-Belluet 18 CH - 1807 Blonay
tel 021 943 38 74 fax 021 943 38 73
www.biotac.ch info@biotac.ch

VITA LINE FOOD CARD

**VIVIFIEZ VOS BOISSONS
ET VOS ALIMENTS**



BIOTAC
ENERGETICS

QUESTIONS DE QUALITÉ BIO OU NON-BIO

Les derniers 150 ans, on a soumis la fabrication de la nourriture et la préparation de l'eau potable à des procédés industrialisés. Avant cette modernisation, tout le monde mangeait que de la nourriture naturelle et biologique. Les produits des agriculteurs venaient directement sur la table sans être exposés à des processus industriels. À cette époque la nourriture principale était la même qu'aujourd'hui: légumes, fruits, pain, pommes de terre, viande, lait, fromage et œufs.

Les experts en agriculture savent que pendant les dernières décennies les terrains sur lesquels notre nourriture se développe ont perdu beaucoup de substances, de vie et d'humus à cause d'une fertilisation en minéraux non équilibrée. La suite logique était de créer des insecticides et des pesticides pour tuer les parasites qui commençaient à augmenter en grands nombres, car l'équilibre biologique était gravement perturbé ... sans parler de manipulation génétique !

Etrange: aujourd'hui, dans les magasins, c'est écrit **bio** au lieu d'écrire **NON-bio** sur la plupart des produits vendus ! Le monde est devenu très bizarre ... ou est-ce nous qui le sommes ?



VIVIFIEZ ET DYNAMISEZ BOISSONS ET ALIMENTS

Pour vivifier et dynamiser les boissons et les aliments nous offrons avec la FOOD CARD un produit Tachyon (format carte de crédit) qui peut être utilisé à différentes occasions pour votre bien-être personnel. Cette petite carte peut être placée sous un verre ou une assiette.



Si vous la posez sous un verre de vin ou une tasse de café, l'acidité des boissons diminue et ils gagnent en saveur. Toutes les boissons qui sont vivifiées avec cette petite carte deviennent plus digestives et déchargent le corps.



En médecine indienne, la couleur orange est associée au *Swadhistana-Chakra* et aux organes de la digestion. Dans cette région du corps se situent le gros intestin et l'intestin grêle. Tu piges ?



Orange stimule le mouvement et la confiance en soi. Cette couleur nous libère des peurs, frustrations, inhibitions et conditionnements, aide à mieux digérer (nourriture et émotions) et est hautement efficace en cas de dépressions (hivernales et autres).



AUGMENTEZ LE TAUX VIBRATOIRE DES ALIMENTS



Pratiquement toutes les boissons et notre nourriture quotidienne sont conservées dans des frigidaires et/ou des congélateurs.

Comme ces appareils créent de l'électrosmog, le taux vibratoire des aliments subit une perte qualitative.

Pour la vivification de la nourriture conservée au frigidaire, nous vous conseillons d'utiliser la FOOD CARD MIDI (11,5 x 15,5 cm).

Pour cela on place cette carte directement dans le tiroir à légumes. Le champ tachyonique énergétique est si puissant, qu'il harmonise même le contenu de grands réfrigérateurs ou bahuts.

Un autre effet -souvent constaté par notre clientèle- est que l'énergie des Tachyons aide à conserver plus longtemps les aliments.

Hey, peut-être vous vous en souvenez : l'effet énergétique de la couleur orange aide à notre appareil digestif à mieux assimiler la nourriture.

Inutile de vous dire que la consommation d'aliments et boissons vivifiés est nettement mieux pour la santé. N'est-ce pas ?

Bon appétit et laissez vous surprendre par l'efficacité de cette petite carte « magique ».

