

Ein paar Tipps zur praktischen Anwendung

Optimal für Außendienst-Mitarbeiter/innen

Den überraschendsten Erfolg der **FOOD CARDS**® verzeichnen wir seit vielen Jahren dank all den Personen, die darauf angewiesen sind, häufig in Restaurants zu essen. Dies ist umso verständlicher, als dass die Zubereitung der Nahrung oft leider nicht derjenigen von Zuhause entspricht.



Ganz abgesehen davon, falls die Zubereitung mit Hilfe von Mikrowellen-Geräten erfolgt.

Für Hostessen und Piloten

Sehr interessante Rückmeldungen erreichen uns regelmäßig von Flight-Attendants und Piloten. Es ist bewiesen, dass Flugpersonal elektromagnetischen Strahlungen ausgesetzt wird, die einen enormen Einfluss auf den Organismus ausüben. Sowohl die **FOOD CARD Mini**® als auch die



GOLD CARD® (schützt vor elektromagnetischer Strahlung) sind für viele Airline-Angestellte heute praktisch unverzichtbar geworden. Weiterführende Informationen über die **GOLD CARD**® finden Sie auf der Homepage www.biotac-tecline.com.

Rezeptvorschlag „Apfeltee“

Äpfel und insbesondere deren Schalen enthalten phosphorsaures Eisen, welches die Nerven stärkt und das Blut reinigt. Aus gedörrten schalen lässt sich ein Tee zubereiten, der nicht nur fein schmeckt, sondern sehr gesund ist.



Noch wirkungsvoller ist Tee von ganzen Äpfeln! Dazu schneidet man drei Äpfel in kleine Stücke, übergießt sie mit drei Liter kochendem Wasser und lässt sie dann gut eine Stunde ziehen. Für geistig tätige Personen ist dieser Tee **Gold** wert!



Offizielle Verkaufsstelle für
BIOTAC TECLINE® Tachyonen-Produkte

FOOD LINE

Vitalisierung von Getränken & Lebensmittel Steigerung der Biovitalität



 **BIOTAC
TECLINE**
TACHYON ENERGY SOLUTIONS

Lebensmittel-Produktion Vorteile mit Tachyonen

Früher haben die Menschen fast ausschließlich natürliche Lebensmittel genossen. Produkte aus der Landwirtschaft wurden ohne Zwischenschaltung industrieller Verarbeitung direkt und frisch aufgetischt. Beinahe alle Lebensmittel wurden in den letzten Jahrzehnten komplett von der Technik ergriffen. Die Vermutung, dass dadurch ernährungsbedingte Zivilisationskrankheiten Nährboden erhielten, bestätigt sich heute. Agrarwissenschaftler wissen, dass die Böden, auf denen heute unsere Nahrungsmittel wachsen, durch einseitige Düngung mit Mineralien über Jahrzehnte ebenfalls krank geworden sind.

Der daraus resultierende Humusschwund in den Böden durch unzureichende und unlebendige Düngung zu ernststen Problemen in der Landwirtschaft geführt hat. Da logischerweise die Störung des biologischen Gleichgewichts in den kranken Böden zu einer Zunahme der Pflanzenschädlinge aller Art führt, wurden zu deren Bekämpfung Insektizide und Pestizide erschaffen.

Vorteile der Tachyonen-Energie

Getränke und Lebensmittel, die mittels einer FOOD CARD® belebt und vitalisiert werden, sind besser verdaulich, verlieren an Säure und entlasten den gesamten Organismus. Mit Hilfe von Tachyonen können alle Nahrungsmittel energetisiert werden. Tachyonen unterstützen die Assimilation der Nahrung und fördern eine gute Verdauung. Unsere Produkte eignen sich zudem hervorragend, um Nahrungsmittel und Getränke optimaler zu lagern.

Vitalisierung von Lebensmitteln und Getränken



Um Nahrungsmittel und Getränke schnell und wirksam zu energetisieren, bieten wir die **FOOD CARD Mini**® an. Dieses Tachyonenprodukt (Kreditkartenformat) eignet sich für verschiedene Anwendungen und unterstützt direkt Ihr Wohlbefinden.

Diese kleine Karte -aus Silizium gefertigt- kann z.B. unter eine Tasse oder einen Teller gelegt werden. Unter ein Glas Wein oder eine Tasse Kaffee gelegt, mindert sie die Säure; die Getränke gewinnen klar an Geschmack.



Alle Getränke, die mit dieser kleinen Karte belebt werden, sind besser verdaulich, verlieren an Säure und entlasten so den Organismus. Dieses Produkt ist auch in einer anderen Größe erhältlich

Die **FOOD CARD Midi**® im Postkarten-Format (11,5 x 15,5 cm) kann z.B. direkt unter die Fruchteschale gelegt werden. Ideal auch um unter die Einkaufstasche gelegt zu werden (für ca. 5 Minuten), um Einkäufe zu energetisieren.



Steigerung der Vitalität von Lebensmitteln



Praktisch alle Getränke und unsere tägliche Nahrung werden in Kühlschränken oder Kühltruhen aufbewahrt. Da diese Geräte u.a. Elektrosmog produzieren, führt dies zu einer Senkung der bioenergetischen Qualität der Lebensmittel.

Um Lebensmittel zu vitalisieren, die im Kühlschrank gelagert werden, empfehlen wir den Einsatz einer **FOOD CARD Midi**® die aus reinem Silizium hergestellt ist. Sie können diese Karte direkt im Gemüsefach unterbringen. Das dadurch entstehende Tachyonenfeld ist so hoch, dass damit auch der Inhalt von großen Gefriertruhen belebt werden kann. Ein anderer Effekt, der oft von Kunden bemerkt wird ist, dass die Lebensmittel länger haltbar sind.

Und, vielleicht wissen Sie es ja schon: die energetische und biophysikalische Wirkung der Farbe Orange und deren Frequenz hilft dem Verdauungstrakt, Nahrung besser zu assimilieren.

Unnötig darauf hinzuweisen, dass es bedeutend gesünder ist, belebte Nahrungsmittel und Getränke zu konsumieren. Nicht wahr? Guten Appetit und lassen Sie sich von der Wirksamkeit dieser kleinen „magischen“ Karte überraschen.

