Produits de la table *écologiques*

Saviez-vous que même la nourriture et les breuvages que nous choisissons ainsi que la façon dont nous les servons peuvent contribuer à la réduction de l'empreinte environnementale ?

Privilégier les produits des animaux nourris au grain ou d'aliments biologiques, les herbes écologiques et légumes biologiques fait une grande différence environnementale. L'achat d'ingrédients écologiques et frais ainsi que la réduction de votre consommation de nourritures pré-emballées s'avère non seulement un choix écologique mais aussi un choix santé. Consommer de l'eau du robinet filtrée et utiliser des bouteilles réutilisables, telle que le modèle WB3940 en acier inoxydable 18/8 offert par Debco est un moyen efficace de réduire les déchets. Aussi, recherchez les cafés et thés biologiques qui encouragent le commerce équitable.

Lorsque vous choisissez un vin pour accompagner votre repas, recherchez les vins biodynamiques, naturels ou bios. Le biodynamisme est une pratique méticuleuse faisant des vignobles une entité auto-entretenue. Les vins sont fabriqués à partir de raisins qui sont cultivés et produits sans recours aux pesticides ou fertilisants synthétiques mais plutôt par l'utilisation de compost naturels. Les vins naturels et organiques sont produits en utilisant des composts naturels, de la levure indigène pour la fermentation et n'utilise que peu ou pas de sulfites pour la conservation. Lorsque vous choisissez une boîte à vin pour offrir un cadeau écologique, considérez l'élégante boîte à vin en bambou KP6846 offerte par Debco.

Lorsque vous servez et cuisinez votre repas bio, utilisez les accessoires de cuisine en bambou offerts par Debco aussi souvent que possible. Le bambou est l'espèce mondiale la plus hautement renouvelable, est d'apparence agréable, est résistant et écologique. Des planches à fromage (tel que le modèle KP4747), la voûte à café (tel que le modèle KP6716) et boîtes à thé (tel que le modèle GP4823), la gamme de produits en bambou continue de croitre.