MODULO D'ORDINE

Gentile Cliente,
ringraziando già da subito per il Suo ordine chiediamo cortesemente di :

- **compilare il modulo** in ogni sua parte (stampandolo o direttamente su questo pdf) e
- **rispedirlo** a: stelifoodrugstore@gmail.com
- Le invieremo via mail la conferma d'ordine con le coordinate per effettuare il **bonifico bancario**

Una volta ricevuta la copia del pagamento sarà nostra cura organizzare la spedizione nel più breve tempo possibile

DATI PERSONALI

Cognome: …….. **Nome:** ……

Codice Fiscale: ……..
(se annotato a mano, cortesemente spedirci anche la foto del codice fiscale per evitare incomprensioni)

Indirizzo di residenza (per fatturazione) : ……
CAP …….. **Città** …… **Paese:** ……

Indirizzo di consegna (se diverso) : ……
CAP …… **Città** …… **Paese:** ……..
Nome per il corriere : ……
(nome sul campanello o altre info come ad esempio numero telefono se non funziona il campanello)

Telefono: …….. **E-mail:** ……

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLE SPEDIZIONI

- **Per ottimizzare la logistica le spedizioni partiranno i primi giorni della settimana**
- **Precisare sempre nei dati personali eventuali informazioni utili per il corriere** perché le informazioni corrette e esaustive sono garanzia di successo della consegna.

COSTI DI SPEDIZIONE

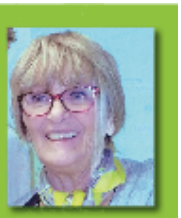
Il contributo per le spese di spedizione verrà calcolato secondo la dimensione e il peso della scatola e a seconda della zona di consegna. L'importo verrà segnalato nella conferma d'ordine.

ASSICURAZIONE SULLA SPEDIZIONE

Considerando le attuali criticità nelle spedizioni si invita a valutare l'aggiunta di un'assicurazione sulla spedizione di importo pari a 5€. In assenza di assicurazione e in caso di smarrimento del pacco, il corriere non potrà rimborsare il valore del suo contenuto (ma solo €1/kg). Ringraziamo in anticipo di valutare anche questa variabile.

La « mie » des Intolérants
SteliFOOD ITALIA
Académie Culinaire Internationale

ELKE AROD
Nutri-détoxicologue
Pionnière dans le sans gluten & le sans produits laitiers
École Nutri-détoxicologie collège scientifique STELIOR
GENÈVE - SUISSE



Drugstore Life

100% BEST QUALITY

T. +39 327 911 42 25 - stelifoodrugstore@gmail.com - www.stelifood.com

COMPILARE IL MODULO D'ORDINE

secondo le disponibilità attuali di magazzino
e al listino prodotti nelle pagine a seguire, grazie!

N. PEZZI	DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO	TOTALE
.....	**Farina Mix1 SteliFOOD BIO (3Kg)**	26€	.....
.....	**Farina Mix2 SteliFOOD BIO (3Kg)**	26€	.....
.....	**Farina di riso extra fine BIO (3kg)**	15€	.....
.....	**Farina di Arrowroot BIO (1Kg)**	21,50€	.....
.....	**Farina chufa/souchet BIO (500gr)**	15€	.....
.....	**Chufa/souchet in grani BIO (500gr)**	13€	.....
.....	**Olio di camelina BIO 500ml (Germania)**	19€	.....
.....	**Olio di camelina BIO 250ml (Lussemburgo)**	14€	.....
.....	**Xilitolo 100% betulla (1Kg)**	19€	.....
.....	**Zucchero di fiori di cocco (1Kg)**	14€	.....
.....	**Miele di melata (500gr)**	8,50€	.....
.....	**Manna in cannoli (50gr)**	7€	.....
.....	**Mango essicato (250gr)**	18,50€	.....
.....	**Gelatina in fogli BIO – SOBO (200gr)**	22€	.....
.....	**Snack croccante di riso (250gr)**	6,80€	.....
.....	**Miscela di erbe "Elisir Elke" (100gr)**	19€	.....
.....	**Alburno di tiglio (100gr)**	7,5€	.....
.....	**Galium verum (100gr)**	8€	.....
.....	**Cilindro in acciaio Browin**	35€	.....
.....	**Struct Water**	120€	.....
.....	ASSICURAZIONE SPEDIZIONE	5 €	.....

Precisare sul modulo d'ordine se si desidera richiedere l'assicurazione della spedizione pari a 5€

L'IMBALLAGGIO E' UN TEMA CHE CI STA A CUORE. Per ottimizzare le forniture e per rispettare dove e come possiamo l'ambiente a noi caro, cerchiamo di ragionare su pesature di prodotti a volte più grandi rispetto a quelli comunemente sul mercato al fine di ridurre al massimo gli sprechi. Sperando questa filosofia sia cosa gradita, ringraziamo.

Drugstore Life

LISTINO PRODOTTI

MIX 1 e MIX 2 : 26€ pacco da 3kg

Queste due miscele senza glutine sono state **ideate e sviluppate da Madame Arod Elke** appositamente per rispondere all'esigenza di trovare sul mercato delle farine sicure in termini di qualità degli ingredienti biologici, no OGM, senza additivi chimici, senza amidi deglutinati e derivati del latte. Sono ottime per realizzare tante prelibatezze dolci e salate, per rispondere a ogni esigenza.

MIX 1 per la panificazione (con lievito)
MIX 2 per la pasta fresca e la pasticceria (senza lievito)

FARINA DI RISO BIO: 15€ pacco da 3kg

Farina di riso biologica **extra fine** adatta per la panificazione, preparazione di dolci, creme, besciamelle. Prodotte nello stesso stabilimento in cui sono realizzate le miscele MIX1 e MIX2 SteliFOOD®

FARINA DI ARROWROOT BIO : 21,50€ pacco da 1kg

L'arrow root è una polvere fine e leggera ricavata dalle radici della maranta, pianta tropicale originaria dell'America del Sud. Possedendo delle **virtù interessanti per la nostra salute**, in primis apportando benefici al tratto digestivo e in varie situazioni infiammatorie, è una farina fortemente consigliata nel cambiamento alimentare STELIOR®. Ricco di vitamine e di sali minerali, naturalmente senza glutine e dal sapore neutro, si presta grazie al suo alto potere legante per la realizzazione di creme, budini, besciamelle, zuppe, crepes, etc. Un'alternativa interessante ai tanti amidi in commercio e che, per le sue qualità, diventa importante avere nelle nostre cucine.

Drugstore Life

CHUFA/SOUCHET IN GRANI DECORTICATI BIO: **13€ / 500gr**

FARINA di CHUFA/SOUCHET BIO: **15€ / 500gr**

Un generoso regalo della natura per soddisfare tutti i palati e le tante esigenze nutrizionali.

Questo eccezionale chicco raccolto dalla terra, dal sapore delicato che ricorda la **dolcezza della mandorla**, è a tutto tondo definito un "**superfood**" per le sue grandi qualità.

Con il suo alto contenuto di **vitamine** è una buona fonte di antiossidanti, grazie al suo apporto di **sali minerali** (potassio, calcio, magnesio, fosforo e persino di ferro) diventa un alleato importante per il metabolismo, e il suo alto contributo in **amminoacidi** fanno da eccezionale risorsa ai molteplici processi metabolici dell'organismo.

Il punto di forza di questo meraviglioso nutrimento che, oltre a avere importanti valori nutrizionali , **vanta di un gusto delizioso**, che incontra le esigenze di grandi e piccini, e risulta estremanente versatile nelle preparazioni in cucina!

Con la farina si potranno realizzare tante ricette dolci e salate: il **latte di souchet** che si ricava è un piacere già nella sua naturalezza e diventa utile come base per tante golose idee (creme, budini, desserts), i **biscotti**, le **torte,** i **tartufini energetici** e le **crepes** sono una delizia per ogni momento della giornata!

I chicchi, preventivamente decorticati, diventano uno sfizioso snack per i nostri spuntini oltre che la base per autoprodursi il latte vegetale di chufa.

Lasciate che la creatività fluisca dalle vostre mani e coccolatevi di gusto!

Drugstore Life

OLIO DI CAMELINA BIO TEDESCO: 19€ / 500ml

Produzione biologica certificata di olio di camelina: i semi sono coltivati in Germania e pressati a freddo su nostra ordinazione da un'azienda tedesca che, per la sua **serietà e eccellenza**, ha ricevuto nel 2015 il **premio come miglior prodotto bio** dell'anno in Baviera.
Sapore delicato e fine, facile da utilizzare come condimento su qualunque pietanza.

OLIO DI CAMELINA BIO LUSSEMBURGO: 14€ / 250ml

Produzione biologica certificata di olio di camelina: i semi sono coltivati in Belgio e pressati a freddo da una **virtuosa azienda** in Lussemburgo, con la quale abbiamo il piacere di collaborare.
Sapore aromatico e piacevolmente delicato.

MIELE DI MELATA: 8,50€ / 500gr

Conosciuto anche come **miele di bosco**, il miele di melata è una sostanza zuccherina realizzata da un lavoro di collaborazione meravigliosamente pianificato dalla natura tra alcuni insetti e le api. Si differenzia dal miele tradizionale non solo per i suoi valori nutrizionali ma anche per il suo gusto che risulta meno dolce e tendente al **caramello** e per il suo colore scuro che è garanzia della sua **ricchezza in antiossidanti**. Consigliato nel cambiamento alimentare STELIOR® per l'**alto contenuto in sali minerali e oligoelementi,** per la sua **azione antibatterica e antisettica**, per per il suo apporto naturale di **batteri probiotici.** Un'autentica delizia benefica.

PRODOTTO NELLE COLLINE MARCHIGIANE
E NEI BOSCHI DI QUERCIA

XILITOLO 100% BETULLA: 19,00€ pacco da 1kg

Puro xilitolo finlandese realizzato al 100% dalla betulla. Il suo sapore è totalmente neutro, senza retrogusto mentolato, caratteristica che lo rende adatto a dolcificare qualsiasi tipo di preparazione. Vanta di **importanti qualità chimiche**: per la sua composizione differente dagli altri dolcificanti (conta solo 5 atomi di carbone rispetto ai 6 degli altri) **non è da considerarsi come zucchero** e risulta utile per la salute dei denti (destinato anche per dentifrici prodotti in casa), per il metabolismo (basso indice glicemico), per l'intestino (non è alimento per i batteri del microbiota e a dosi elevate può essere lassativo).

Drugstore Life

ZUCCHERO DI COCCO: 14€ pacco da 1kg

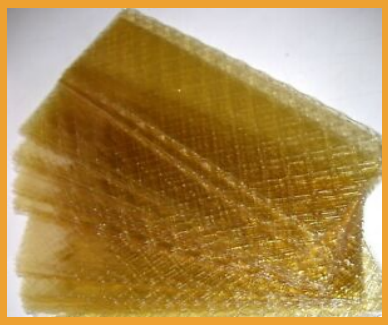
Naturale e puro zucchero estratto dai fiori della palma del cocco**.** Con il suo naturale sapore di caramello è indicato per i desserts, le colazioni e le merende, per i cocktails e smoothies. **Ricco in sali minerali e vitamine,** basso indice glicemico, no OGM, no colesterolo, no additivi.

MANNA IN CANNOLI: 7€ pacco da 50gr

Dolcificante naturale **ricco di sali minerali e dal delicato effetto lassativo**. Ideale per dolcificare la preparazioni e divertente soluzione come caramellina per i più desiderosi di dolci.

MANGO ESSICATO: € 18,50 pacco da 250gr

Fette di mango essicato, **senza aggiunta di zuccheri**. Naturalmente dolce, goloso e utile nel cambiamento alimentare STELIOR® anche per la sua leggera azione lassativa. Sfizioso come snack nella sua semplicità e adatto per la preparazione di dessert, creme pasticcere.



GELATINA IN FOGLI BIO: 22€ pacco da 200gr

Preziosa fonte di collagene, tema fondamentale per la rigenerazione dell'organismo nel metodo Delta 6 Desaturase®. Grazie al suo sapore neutro, **il suo utilizzo è versatile** per le preparazioni culinarie dolci e salate. Svolge quindi da fondamentale integratore proteico e risulta naturalmente utile per la realizzazione di budini, panne cotte, gelatine di frutta, aspic. Si può anche sciogliere semplicemente e direttamente in liquidi e bevande calde per integrare l'apporto nutrizionale, ove necessario.

SNACK CROCCANTE DI RISO: 6,80€ pacco da 250gr

Finalmente le prime patatine realizzate al 100% con il riso, senza aggiunta di additivi o conservanti, senza glutine e caseina. Questo prodotto è stato realizzato per poter rispondere all'esigenza dei tanti che desiderano uno **snack in linea con il cambiamento alimentare STELIOR® e presto sarà anche proposto in altre versioni golose e sfiziose.** Per il momento disponibile nella sua già sorprendente versione base, di **semplice riso bianco e sale**, proposto in una confezione speciale per dedicarsi momenti di piacere e leggerezza.

CONFEZIONATO IN UNA GRAZIOSA SCATOLA DI CARTA CHE POTRETE RIUTILIZZARE. PERCHE' CI STA A CUORE L'AMBIENTE!

Drugstore Life

MISCELA DI ERBE "ELISIR ELKE": € 19 pacco da 100gr

Miscela di erbe elaborata da M.me Arod Elke che permette l'autoproduzione del macerato "Elisir Elke" dalle importanti **proprietà digestive, depurative, antisettiche, antibatteriche e antinfiammatorie.**
Con questa semplice soluzione si supera la difficoltà di reperire sul mercato un prodotto dalle importanti virtù e senza glutine.
Ottimo diluito in acqua, per uso interno a scopo di disintossicazione, utile per uso esterno come impacchi, cura di tutte le ferite/lacerazioni/bruciori/malattie della pelle . Il tutto sempre e solo secondo le istruzioni terapeutiche fornite.
Verrà fornita la ricetta per la preparazione del macerato considerando una base di partenza di 1,5 LT di grappa.

ALBURNO DI TIGLIO: € 7,50 pacco da 100gr

Strumento di **detossificazione** in determinate fasi del cambiamento alimentare secondo il metodo Delta 6 Desaturase sviluppato da M.me Arod Elke. Da assumere esclusivamente su consiglio della propria terapeuta in nutridetossicologia®, secondo modalità e posologia specificatamente individuate.

GALIUM VERUM: € 8 pacco da 100gr

Strumento di **detossificazione** in determinate fasi del cambiamento alimentare secondo il metodo Delta 6 Desaturase sviluppato da M.me Arod Elke. Da assumere esclusivamente su consiglio della propria terapeuta in nutridetossicologia®, secondo modalità e posologia specificatamente individuate.

CILINDRO IN ACCIAIO - BROWIN: € 35

PRESSA PER LA PRODUZIONE CASALINGA DI **PROSCIUTTO COTTO** E TERRINE

Un pratico cilindro in acciaio inossidabile di alta qualità che permette di realizzare a casa prosciutti cotti e terrine di varie carni, liberandosi così dalle produzioni industriali dove gli additivi sono sempre presenti. **Finalmente un prosciutto senza nitrati e nitriti, senza glutine né caseina!**

Una buona soluzione per grandi e piccini per creare affettati secondo i gusti personali e secondo le carni a disposizione.

Il bollitore per prosciutto cotto e terrine è accompagnato da un termometro da cucina universale con sonda che permette di tenere sotto controllo la temperatura durante la cottura e di un breve ricettario multilingue. Verrà anche fornita la ricetta STELIOR® per la produzione del prosciutto cotto partendo dallo stinco di maiale disossato (riproposizione della ricetta del jambonneau tipica dei paesi francofoni)

STRUCT WATER: 120€

Questo eccezionale cilindro permette di "strutturare l'acqua": **l'acqua viene energizzata, armonizzata, magnetizzata e informata potendo così apportare benefici all'organismo di chi la beve abitualmente**. Informazioni dettagliate sulla pagina successiva.

Trasforma l'acqua in una vera sorgente di benessere!

Il ruolo di Struct Water è quello di strutturare l'acqua che consumerai ogni giorno energizzandola, magnetizzandola, armonizzandola e informandola.

Le seguenti informazioni sono puramente indicative e non possono essere utilizzate come sostituti delle cure mediche.

L'acqua potabile strutturata dovrebbe essere interpretata come complementare a uno stile di vita in linea con il cambiamento alimentare STELIOR secondo il metodo Delta 6 Desaturase sviluppato da Elke Arod. Mangiare sano e equilibrato in base alle proprie esigenze è fondamentale ma è importante aggiungere un'attenzione particolare all'acqua che beviamo: essendo essa il maggiore costituente del nostro organismo e il suo ruolo è sostanziale per un buon funzionamento del corpo per i processi di eliminazione e drenaggio, è bene scegliere un'acqua strutturata!

EFFETTI FAVOREVOLI GRAZIE AL CONSUMO DI ACQUA STRUTTURATA

Azione sul microbiota intestinale : l'acqua strutturata aiuta nel riequilibrio del microbiota intestinale a favore dell'installazione dei buoni batteri. Da esami seguiti presso laboratori in collaborazione con STELIOR si è evidenziato un abbattimento delle cariche batteriche negative sotto l'effetto dello Struct Water.

Azione sul fegato e sulla cistifellea, azione sul metabolismo (urea, colesterolo, zucchero), azione sull'apparato digerente, azione sul sangue e sulla linfa, azione sui reni, azione benefica su tutto l'organismo.

STRUCT' water

La sua azione è benefica per ogni organismo vivente : essere umano, animale, pianta. Nella foto si può notare l'effetto dell'acqua strutturata su una rosa (sx), dopo 14 giorni, a differenza di una rosa senza acqua strutturata (dx).

MODALITA' D'UTILIZZO :

VERSARE L'ACQUA POTABILE IN UNA BOTTIGLIA DI VETRO TRASPARENTE, SENZA SCRITTE, STAMPE, ETICHETTE, COLORI E FORME PARTICOLARI. INSERIRLA NELLO Struct Water SENZA TAPPO. LASCIARE A RIPOSO MINIMO 2 ORE, PER POI BERE L'ACQUA STRUTTURATA, LA QUALE SI CONSERVA PER MASSIMO 24 ORE FUORI DAL CILINDRO (CIO' PERMETTE DI PREPARARNE PIU' BOTTIGLIE DURANTE L'ARCO DELLA GIORNATA).