

NEGOZIO CANVAS EREDUA CERA VITAE

Cera Vitae enpresa argizaria hondakinak konpontzeko modua dauka onura bat ekartzen duena pertsonentzako, enpresa tokiko erlezainen negozioen alde egiten du haietatik erosten eta erleei merezi duten ikuskapen emanez. Produktua beste produktuak hobetzeko helburua dauka eta hauen onurak handituz. Hau zuzenean janarian erabiltzen dute beste elikagai enpresak edo jendeak bere etxeetan gauzak kontserbatzeko erabil dezake botea aparte erosten. Labean egindako produktueta geruza fin bat erabiltzea produktu horren kontserbazio hobea berma dezake eta, aldi berean, erle-argizariaren propietateak aprobetxatu, normalean argizari honek apikultoreak botatzen dituzte erabilera bat eman barik.

Erle-argizaria onura handiak ditu organismoarentzako, mastekatzeko arnas txarra eta tartaroa kentzen ditu eta hortzoiei mesede egiten die. Digestioari dagokionez, erle-argizaria digestioa hobetzearekin eta ahoko ultzerak tratatzearekin lotuta dago. Industria-okindegietan erabil liteke; hori egiten duten enpresei saltzeak kontserbagarrien erabilera murrizten duen produktu osasuntsuagoa sal dezake kostu txikiagoan. Erle-argizariak zapore leun eta neutroa du, honek koko olio pizka batekin nahastuko da, honek bere propietateak hobetzen ditu eta ez du zapore nabarigarria emanez kantitate txikian, beraz, ez du eragiten aplikatzen den janariaren zaporean. Adibide hobea Napoliko gozogintzaren gainean aplikatzen den karamelua litzateke, geruza fin bat inguru osoan, honek elikagaia kontserbatzen du hobeto modu natural eta osasuntsu batez, honekin batera argizari hondakinak murrizten dira nagusiki ingurumenaren onurarentzako.