



Myléore Magnésie

Myléore SAS - 8 rue de l'Avenir – 62250 Landrethun-le-Nord

Siret : 829 256 262 00017 – R.C.S. Boulogne-sur-Mer

info@myleore.fr - www.myleore.fr

La crème de magnésie Myléore

Les avantages de la crème de magnésie Myléore :

Pour commencer, il est nécessaire de préciser que **la crème de magnésie Myléore est fabriquée à partir du même carbonate de magnésium que celui utilisé pour le vrac de poudre classique ou concassée.**

Une fois l'alcool évaporé, l'utilisateur a donc exactement le même produit sur les mains.

Toute la différence se fait sur la méthode d'application. **Une noisette dans la paume de la main suffit à recouvrir entièrement les deux mains, avec une répartition bien meilleure** qu'avec un petit bloc de magnésie concassée.

Cette méthode d'application n'occasionne aucune poussière et il n'y a pas de perte au sol.



Dans le cadre de sa démarche qualité, l'alcool utilisé pour la fabrication de la crème de magnésie Myléore est un alcool isopropylique de haute pureté, utilisé généralement dans les milieux hospitaliers ainsi que dans les solutions hydro-alcooliques pour la désinfection des mains.

Aucun autre additif n'est ajouté à la fabrication, c'est la qualité de la magnésie Myléore qui permet d'obtenir ce résultat crémeux et non liquide.

Enfin, au-delà des avantages propres au produit, le fait que chaque utilisateur possède sa propre bouteille limitera grandement le gaspillage et ceci sera plus hygiénique qu'un bac de vrac mis à disposition de tous.



Myléore Magnésie

Myléore SAS - 8 rue de l'Avenir – 62250 Landrethun-le-Nord

Siret : 829 256 262 00017 – R.C.S. Boulogne-sur-Mer

info@myleore.fr - www.myleore.fr



Myléore, la magnésie haute qualité à l'usage des sportifs, fabriquée et transformée en France.