



Bionaz, 05-09-2013

Da: Ristorante Campeggio Lac Lexert

A: Centro L.A.M. di Naturopatia

Abbiamo iniziato ad utilizzare i vostri biomagneti antielettrosmog a partire dall'estate del 2012 e qui di seguito diamo il nostro giudizio sul loro funzionamento:

-Fluidus, per la bonifica dell'intero impianto idrico, ha fatto diminuire in maniera notevole la presenza del calcare e l'acqua ha un gusto migliore. Inoltre laviamo con meno prodotti detergenti.

-Ice, che abbiamo messo nei frigoriferi, fa durare le vivande integre per un tempo doppio rispetto a prima.

-Micron, che usiamo nei forni, fa cuocere prima le vivande che hanno anche un aspetto e un sapore migliori.

Usiamo anche gli altri vostri prodotti Geos per ambienti, Travel per le autovetture e soprattutto il braccialetto antielettrosmog Transmission e siamo contenti di come funzionano.

Grazie Luciano!!

Nadine Favre

Camping-bar-ristorante-pizzeria
LAC LEXERT
Fraz. Lexert n°14-11010 Bionaz(AO)
info@campinglalexert.it
www.campinglalexert.it



LAC LEXERT di VENTURINI M. IDA s.a.s.
Sede: Fraz. Le Grenier, 14 - 11010 OYACE (AO)
Ind. op.: Fraz. Lexert, 14 - 11010 BIONAZ (AO)
C.F.-P.I.-N°ISCR. REG. DI AOSTA: 00646900076 - N° REA: 58481



FENIS MARZO 2006

USO DA CIRCA 6 ANNI NEL RISTORANTE PIZZERIA CHE IO GESTISCO I BIOMAGNETI LAM DI LUCIANO MION E DICHIARO CHE CON GEOS IO E I MIEI COLLABORATORI SIAMO MOLTO PIU' SERENI E MENO STANCHI E STRESSATI ANCHE DOPO MOLTE ORE DI LAVORO IMPEGNATIVO, GRAZIE ANCHE AL FATTO CHE I CLIENTI RISULTANO ESSERE MENO NERVOSI E PIU' TRANQUILLI, PUR PASSANDO MOLTI DI ESSI DIVERSO TEMPO DAVANTI AI VIDEOGAMES.

IO E LA MIA FAMIGLIA ABITANDO SOPRA IL LOCALE, QUINDI NEL RAGGIO DI AZIONE DI GEOS, RIPOSIAMO MEGLIO E CI SVEGLIAMO BEN LUCIDI.

CON ICE, POGGIATA ALL'INTERNO DEI BANCHI FRIGO ESPOSITIVI E DEI FRIGORIFERI, IL TEMPO DI CONSERVAZIONE DEI CIBI QUASI SI RADDOPPIA.

CON FLUIDUS L'ACQUA E' PIU' DOLCE E LEGGERA E PROBABILMENTE E' GRAZIE A QUESTO CHE VENDO IL 30% IN PIU' DI CAFFE' E PUNCH.

LAVIAMO GLI INDUMENTI DA LAVORO E I COPERTI SENZA PIU' AMMORBIDENTI E USANDO MENO DETERSIVI CON OTTIMI RISULTATI.

DOPO POCHI GIORNI DALL'APPOSIZIONE DI FLUIDUS, ABBIAMO NOTATO LA SCOMPARSA DEI RESIDUI CALCAREI CHE ERANO GIA' PRESENTI IN LAVASTOVIGLIE E LAVATRICI.

I CIBI COTTI CON L'ACQUA TRATTATA (BOLLITI, PASTA, ETC..) RISULTANO ESSERE PIU' BUONI E PIU' DIGERIBILI E SULLE PENTOLE NON SI ACCUMULA ALCUN TIPO DI INCROSTAZIONE CALCAREA.

PER L'IMPASTO BASE DELLA PIZZA USO UN 20% IN MENO DI LIEVITO E GRAZIE ALL'USO COMBINATO DI FLUIDUS E MICRON NEI FORNI LE PIZZE STESSE SONO MIGLIORI E RISPARMIO CIRCA IL 20% SUI CONSUMI GENERALI.

PURITY POSIZIONATO TRA LA CUCINA E LE SALE RISTORANTE MIGLIORA SENSIBILMENTE A LIVELLO ORGANOLETTICO I CIBI.

CON IL BIOMAGNETE FOCUS NEI CELLULARI, IO E I MIEI COLLABORATORI, NON AVVERTIAMO PIU' I PROBLEMI DI PRIMA (RONZII, MAL DI TESTA, DOLORI ALLE ORECCHIE, ETC...).

L'UTILIZZO COSTANTE DEI SUDETTI BIOMAGNETI MI PERMETTE DI OTTENERE, RISPETTO A QUANDO NON LI USAVO, UN RISPARMIO DI CIRCA **€4000** ANNUI.

LO BISTROT

Enr - Pizzeria
di FARONI s.n.c

Loc. Chez Croiset, 31 - Fenis (AO)

tel 01651764743 P.I. 00693750075

Banchette: 12-12-08

A: Centro di geobiologia L.A.M.

Via Burolo 26- Cascinette d'Ivrea

Nella mia qualità di gestore del bar-ristorante "FARFUY", dichiaro quanto segue a riguardo della qualità dei biomagneti al silicio L.A.M., da me da tempo utilizzati nel mio esercizio commerciale:

Con **MICRON** nei forni, i cibi cuociono prima, con un risparmio energetico pari al 25% e si utilizzano meno condimenti. Faccio un esempio: le lasagne crude prima cuocevano in 60 minuti circa mentre adesso sono pronte in 45 minuti ed hanno un aspetto e un sapore migliori (cosa riferitami anche dalla clientela). Il risparmio lo quantifico in € 70.00 mensili.

Con **ICE** nel frigorifero ho notato che si mantengono molto più tempo integri i prodotti contenuti all'interno dell'apparecchio (più del doppio rispetto a prima). Prima ad esempio, acquistavo la frutta e la verdura ogni 3 giorni e poi la dovevo buttare in quanto marciva, mentre adesso faccio l'acquisto ogni 7 giorni e non butto più via praticamente niente. Anche i salumi e i formaggi si conservano molto più a lungo rispetto a una volta. Risparmio quindi, grazie al biomagnete circa € 90.00 al mese.

Con **GEOS** si è ottimizzato l'ambiente e di conseguenza i clienti sono meno irascibili e stressati

FLUIDUS ha eliminato il calcare già presente nella rete idrica e non se ne è più formato, facendomi risparmiare sui prodotti detergenti. Anche l'acqua è migliorata organoletticamente.

N.B.: Il numero dei coperti del mio ristorante è di 30 posti e faccio inoltre presente che nella mia famiglia, composta da 5 persone, utilizziamo con piena soddisfazione anche gli altri biomagneti L.A.M.: TRANSMISSION, FOCUS, HAPPY TRAVEL e PETROLEUM.

IN FEDE

BAR • RISTORANTE
BOCCIODROMO **FARFUY**
di PADNESSA MARIA
Via Roma, 86 - 10010 BANCHETTE (TO)
Telefono 0125 613173
Codice fiscale: PNO MRA 57C63 E031Q
Partita IVA: 09914050019



VERCELLI, 21 APRILE 2001

OGGETTO : SPERIMENTAZIONE DEI BIOMAGNETI DI LUCIANO MION

CON GEOS IO E I MIEI DIPENDENTI CI SENTIAMO A FINE GIORNATA LAVORATIVA MENO STANCHI E STRESSATI.

CON ICE ,ALL'INTERNO DEL BANCO FRIGO ESPOSITIVO,I PRODOTTI DEPERIBILI (SALUMI,FUNGHI,FORMAGGI,ETC..) SI MANTENGONO INTEGRI PIU' A LUNGO (PER CIRCA UN TEMPO DOPPIO RISPETTO A PRIMA) E SONO AL GUSTO MIGLIORI.

CON MICRON NEL FORNO E L'UTILIZZO DELL'ACQUA TRATTATA CON FLUIDUS SI RIDUCE L'USO DEL LIEVITO (20% IN MENO) E DEI TEMPI DI COTTURA PARI SEMPRE AL 20% CIRCA.

LA PASTA BASE DELLE PIZZE,DOPO LA COTTURA,RISULTA ESSERE PIU' CROCCANTE E DORATA E LE PIZZE STESSE A DETTA DEI CLIENTI SONO PIU' BUONE PIU' DIGERIBILI.

INOLTRE,GRAZIE ALLA RIDUZIONE DEI TEMPI DI COTTURA,I PRODOTTI DI GUARNIZIONE (MOZZARELLA,VERDURE,PROSCIUTTI,FUNGHI,ETC...) NON SI BRUCICCHIANO PIU'.

PIZZA MIA
di Armando Pizzia
(TIMBRO E FIRMA)
C. so XXVI Aprile, 32 - VERCELLI
P.V. 011 95220000

Armando Pizzia



IVREA, 24/06/05

A: CENTRO L.A.M.
VIA BUROLO 26
CASCINETTE D'IVREA

NELLA MIA QUALITA' DI TITOLARE DELL'ESERCIZIO COMMERCIALE PIZZA MANIA SITO IN IVREA, DO' ATTRAVERSO QUESTO DOCUMENTO UN PARERE SULLA FUNZIONALITA' DEI BIOMAGNETI AL SILICIO DI VOSTRA PRODUZIONE CHE USO SIA IN CASA CHE IN NEGOZIO.

FLUIDUS HA MIGLIORATO L'ACQUA POTABILE ELIMINANDO I RESIDUI CALCAREI E GRAZIE A QUESTO UTILIZZO PER L'IMPASTO DI PIZZE, FOCACCE, ETC.. IL 20% CIRCA IN MENO DI LIEVITO.

MICRON MI FA' RISPARMIARE IL 20% SUI TEMPI DI COTTURA.

PETROLEUM RIDUCE IL CONSUMO DI METANO PER IL RISCALDAMENTO DEI FORNI.

GEOS CI FA' SENTIRE MENO STANCHI AL TERMINE DEL LAVORO.

ICE, MESSA NEL FRIGORIFERO E NEI BANCHI FRIGO, AUMENTA DI CIRCA IL 90% IL PERIODO DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI POSTE AL LORO INTERNO.

DA QUANDO LI USO ANCHE I CLIENTI MI RIFERISCONO CHE I MIEI PRODOTTI SONO MIGLIORI SIA COME ASPETTO CHE COME BONTA' ED IO RISPARMIO CIRCA IL 25% SUI COSTI GLOBALI CHE PRIMA AVEVO..

PIZZA MANIA
DI DETTORE ELENA MARIA
Via Torino, 223 - Tel. 0125.234344
10015 IVREA (TO)
Partita IVA 08507890013
Cod. Fisc. DTT LMR 80E52 E379H



SAINT VINCENT 30/09/03

A SEGUITO DELL'UTILIZZO GLOBALE DEI SUPPORTI BIOMAGNETICI **MICRON, ICE E CIBUS PLUS** SI DICHIARA QUANTO SEGUE:

PER QUANTO RIGUARDA LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI CIBI PRECOTTI I SUDDETTI SUPPORTI UTILIZZATI E MONITORATI PER CIRCA 3 MESI HANNO CONSENTITO UN RISPARMIO IN PRODOTTI (OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, ROOST AROMI, CAROTE E CIPOLLE) PARI AD ALMENO IL 25% .

SI DICHIARA INOLTRE CHE LA QUALITA' E LA DURATA DI CONSERVAZIONE DEI CIBI E' AUMENTATA SENSIBILMENTE (PARLIAMO DEL 120% IN PIU') IN QUANTO L'ASPETTO, LA CONSERVAZIONE E IL SAPORE DEGLI STESSI RIMANE INVARIATO PER GG 5 MENTRE INVECE PRIMA SI ARRIVAVA SOLO A 2 GIORNI.

MACELLERIA ROSTICCERIA
"CHEZ GERMAIN"

di Desandr  L. Germano & C. s.a.s.
Via Perret, 13 - 11027 SAINT VINCENT

Tel. 0156 512297
Partita IVA 0604603007

Centro di Geobiologia e Naturopatia L.A.M

10010 Cascinette D'Ivrea (TO) - 26, v. Burolo

Oggetto: Raccolta dati sulla validita' dei nostri supporti biomagnetici.

Gent.ma sign.ra , Egr. sig. ,

Come da accordi Le invio il questionario da noi utilizzato per monitorare la validita' dei nostri supporti biomagnetici.

La preghiamo di restituirlo debitamente firmato e timbrato, esclusivamente via fax al numero 0125615632 o in busta chiusa all'indirizzo del Centro.

Nell'attesa colgo l'occasione per porgerLe i miei piu' distinti saluti.

QUESTIONARIO (Ritornare la scelta proposta)

Nominativo Utente HOTEL LA VILLA Campo di attivita' ALBERGHIERO
Tel 0125631696 Fax 0125631950 E-mail info@ivrealavilla.com
Indirizzo della sede (Via,Cap,Localita',Provincia): VIA TORINO 334 - IVREA - TO

Si attesta che a nostro parere la funzionalità* per ogni singolo biomagnete è di livello :

	SCARSO	DISCRETO	BUONO	MOLTO BUONO	OTTIMO
GEOS (per ambienti)				IX	
FLUIDUS (per acque)				IX	
FOCUS (per apparecchiature emittenti elettromag)					IX
HUMANUS (per uso personale)				IX	
MICRON (per fusti)					IX
ICE (per apparecchi refrigeranti)					IX
HAPPY TRAVEL (per mezzi di trasporto)					IX
CIBUS PLUS (per alimenti)				IX	

Altre nostre considerazioni: SI E' RISCOPERTO UN BENEFICIO GLOBALE
dell'AMBIENTE - TESTIMONIATO ANCHE DALLA CLIENTELA

Permetto la pubblicazione dei dati sopracitati ad esclusione di quelli personali.

DATA COMPILAZIONE 1.09.2003 TIMBRO E FIRMA

HOTEL LA VILLA
Soc. D e D sas di PAGLIARIN LUCIANO & C.
VIA TORINO, 334 - 10090 IVREA (TO)
TELEF. (0125) 631696 - 97 - FAX 631950
PARTITA I.V.A. n. 04960980011