



ÉTAPES À SUIVRE POUR CULTIVER MYCOBAG



Ne pas ouvrir le sac avant la récolte.



Placer dans un endroit à une température de 25 degrés.



Attends que le voile se brise.



Utiliser des gants ou se laver consciencieusement les mains.



Récolter quand vous voyez le voile du chapeau se briser.



Humidifier l'intérieur du sac avec un pulvérisateur.



Refermer le sac avec du scotch ou autre.