

veritas

VERITAS FA 20 ANYS I HO CELEBRA AMB ELS KOMBUTXES DE MÛN



A VERITAS FEM 20 ANYS, TOTA UNA GENERACIÓ, CUIDANT LA SALUT I LA QUALITAT DE VIDA DE LES PERSONES I DEL PLANETA, A TRAVÉS DE LA MILLOR ALIMENTACIÓ POSSIBLE: L'ECOLÒGICA, CERTIFICADA I SOCIALMENT JUSTA. PER AIXÒ ENS SENTIM ORGULLOSOS QUE ELS PRODUCTES DE MÛN FERMENTS ENS ACOMPANYIN ALS NOSTRES SUPERMERCATS.

Més a www.veritas.es

MÛN FERMENTS EXPERTS FERMENTISTES

MÛn Ferments va néixer el 2015 quan el seu fundador, Jordi Dalmau, va descobrir les bondats del kombutxa, un te d'origens mil·lenaris de l'antiga Xina, com a solució a les molèsties ocasionades per la síndrome de Gilbert.

MÛN
EST - 2015

KOMBU-QUÈ?

El kombutxa és te fermentat. Aquesta beguda d'origens ancestrals situada a l'antiga Xina de fa 2.000 anys prové d'una infusió ensucrada a la qual s'afegeix una colònia de bacteris i llevats, anomenada SCOBY (per les seves sigles en anglès), que s'encarreguen de dur a terme el procés. Amb un gust entre dolç i lleugerament àcid, és rica en probiòtics naturals i, a més de millorar les digestions, contribueix a la desintoxicació de l'organisme. Per elaborar MÛn Kombutxa, s'utilitza te verd de cultiu ecològic de la varietat Lung Ching. El sucre de canya que s'hi afegeix,

així com els ingredients que s'inclouen a la segona fermentació, com ara fruites, verdures, espècies o herbes, també tenen certificat ecològic.



MÍNIM SUCRE RESIDUAL = MÉS RESPECTUOSA AMB EL MEDI AMBIENT

MÛn Kombutxa no està pasteuritzat. El procés exclusiu de fermentació que duu a terme la companyia aconseguix que pràcticament no contingui sucre residual. Les seves quatre varietats oscil·len entre els 0,5 i els 1,8 grams de sucre per cada 100 mil·lilitres. Aquests valors el converteixen en l'únic de la seva categoria, artesanal i sense pasteuritzar, totalment estable a temperatura ambient. MÛn no necessita fred per poder-se

conservar, ja que la fermentació no es reproduïx un cop ha estat envasat, a causa de la manca de sucre. Això suposa un estalvi energètic important, així com una disminució de fins a 180 vegades en les emissions de CO2 a l'atmosfera.

L'ALTERNATIVA PERFECTA ALS REFRESCOS

El mínim sucre que conté i els seus sabors naturals autèntics, juntament amb la bombolla que es produeix durant la fermentació, converteixen MÛn Kombutxa en una alternativa excel·lent als refrescos i a les begudes de baixa graduació alcohòlica. MÛn no conté gluten ni alcohol. A més, és vegà.



QUAN ESCULLS VERITAS,
ESCULLS EL MÓN ON VOLS VIURE.



Kombutxa de fruites vermelles 250 ml ECO Mun

-70%
2A U.

2º u. surt a **0,59 €**
PVP.: **1,95 €**



Kombutxa de gíngebre i llimona 250 ml ECO Mun

-70%
2A U.

2º u. surt a **0,59 €**
PVP.: **1,95 €**



Kombutxa original 250 ml ECO Mun

-70%
2A U.

2º u. surt a **0,59 €**
PVP.: **1,95 €**



Kombutxa de llimona i gíngebre 500 ml ECO Veritas

-50%
2A U.

2º u. surt a **1,50 €**
PVP.: **2,99 €**



Kombutxa de fruites vermelles 500 ml ECO Veritas

-50%
2A U.

2º u. surt a **1,50 €**
PVP.: **2,99 €**



Kombutxa de coco 500 ml ECO Veritas

-50%
2A U.

2º u. surt a **1,48 €**
PVP.: **2,95 €**



Paleobirra 275 ml ECO

-20%

PVP.: **3,25 €**
2,60 €