veritas

VERITAS CUMPLE 20 AÑOS Y LO CELEBRA CON LAS KOMBUCHAS DE MŪN

20 años
TODA UNA GENERACIÓN

EN VERITAS CUMPLIMOS 20 AÑOS, TODA UNA GENERACIÓN, CUIDANDO LA SALUD Y LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS Y DEL PLANETA, A TRAVÉS DE LA MEJOR ALIMENTACIÓN POSIBLE: LA ECOLÓGICA, CERTIFICADA, SOSTENIBLE Y SOCIALMENTE JUSTA. POR ESO NOS SENTIMOS ORGULLOSOS DE QUE LOS PRODUCTOS DE MŪN FERMENTS, NOS ACOMPAÑEN EN NUESTROS SUPERMERCADOS.
Más en www.veritas.es

MŪN FERMENTS
EXPERTOS FERMENTISTAS

Mūn Ferments nace en 2015 después de que su fundador, Jordi Dalmau, descubriera las bondades de la kombucha, un té de orígenes milenarios de la antigua China, como solución a las molestias ocasionadas por el síndrome de Gilbert.

MŪN
EST - 2015

¿KOMBU-QUÉ?
La kombucha es té fermentado. Parte de una infusión azucarada a la que se añade una colonia de bacterias y levaduras, llamada SCOBY (por sus siglas en inglés), que se encargan de llevar a cabo el proceso. Con un sabor entre dulce y ligeramente ácido, es rica en probióticos naturales y, además de mejorar las digestiones, contribuye a la desintoxicación del organismo.
Para elaborar Mūn Kombucha, se utiliza té verde de cultivo ecológico de la variedad Lung Ching. El azúcar de caña que se añade, así como los ingredientes que se incluyen en la segunda fermentación, como frutas, verduras, especias o hierbas, también tienen certificado ecológico.

MÍNIMO AZÚCAR RESIDUAL = MÁS RESPETUOSA CON EL MEDIOAMBIENTE
Mūn Kombucha no está pasteurizada. El proceso exclusivo de fermentación que lleva a cabo la compañía consigue que apenas contenga azúcar residual. Sus cuatro variedades oscilan entre los 0,5 y los 1,8 gramos de azúcar por cada 100 mililitros. Estos valores la convierten en la única de su categoría, artesanal y sin pasteurizar, totalmente estable a temperatura ambiente. Mūn no necesita frío para su conservación, ya que la fermentación no se reproduce una vez envasada por la falta de azúcar. Esto supone un importante ahorro energético, así como una disminución de hasta 180 veces en las emisiones de CO_2 a la atmosfera.

LA ALTERNATIVA PERFECTA A LOS REFRESCOS
El mínimo azúcar que contiene y sus auténticos sabores naturales, junto a la burbuja que se produce durante la fermentación, convierten a Mūn Kombucha en una excelente alternativa a los refrescos y a las bebidas de baja graduación alcohólica. Mūn no contiene gluten ni alcohol. Además, es vegana.

CUANDO ELIGES VERITAS,
ELIGES EL MUNDO EN EL QUE QUIERES VIVIR.

20 años TODA UNA GENERACIÓN veritas & MŪN THE KOMBUCHA CO

Kombucha de frutos rojos 250 ml ECO Mun

-70% 2A U.

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

Kombucha de jengibre y limón 250 ml ECO Mun

-70% 2A U.

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

Kombucha original 250 ml ECO Mun

-70% 2A U.

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

Kombucha de limón y jengibre 500 ml ECO Veritas

-50% 2A U.

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

Kombucha de coco 500 ml ECO Veritas

-50% 2A U.

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

Kombucha de frutos rojos 500 ml ECO Veritas

-50% 2A U.

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

Paleobirra 275 ml ECO

-20%

PVP.: ~~3,25 €~~
2,60 €

Ofertas válidas del 28/07 hasta el 24/08 del 2022