Món Orxata y Herbolario Navarro acercan la horchata ecológica a los consumidores españoles

Dos empresas de la Comunitat Valenciana como son Món Orxata y Herbolario Navarro se han aliado para que los consumidores españoles disfruten de la auténtica horchata natural y además ecológica.

Las 36 tiendas de Herbolario Navarro, repartidas por toda España, disponen ya de la horchata natural fresca de chufa que elabora Món Orxata y también de la chufa molida para elaborar horchata en casa.

El objetivo de este acuerdo de colaboración es que los consumidores disfruten de la horchata natural sin pasteurizar muy diferente a las industriales y pasteurizadas de los supermercados. Está elaborada de forma totalmente tradicional con chufas de la Denominación de Origen València y certificadas como ecológicas por el CAECV.

Las tiendas de Herbolario Navarro disponen así de un producto exclusivo, local y de calidad que la gente no encuentra en cadenas industriales. Los horchateros artesanos sufren en los últimos tiempos la venta en grandes cadenas de supermercados de horchatas industriales vendidas como “frescas” o “artesanas” -en contra de lo que marca la ley- o elaboradas con chufas foráneas en muchos casos provenientes de situaciones de dumping social en África, en envases además diseñados con falleras, barracas, el Micalet o el propio Jaume I.

Yolanda Morán, coordinadora general de Món Orxata, señala que “la unión hace la fuerza, más en los tiempos tan revueltos por la Covid-19 en los que vivimos y nuestra alianza con una empresa valenciana como Herbolario Navarro supone un acicate para seguir apostando por la calidad de la horchata natural y la diferenciación respecto a las industriales de los supermercados”.

Desde Herbolario Navarro comentan que “estamos encantados de disponer de la horchata fresca y natural de la empresa valenciana Món Orxata, ya que es un producto que cumple con todas nuestras expectativas: producto local, de KM0, ecológico y de comercio justo. Además es un producto que encanta al consumidor por su delicioso sabor”.