[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid.- EKMB el 13/08/2019

# [Veracetics: El jugo de Aloe Vera ecológico, una bebida saludable 100%](http://www.notasdeprensa.es)

## Veracetics utiliza Aloe vera ecológico en la elaboración de sus diferentes jugos para obtener una mayor calidad y concentración de nutrientes y principios activos. El jugo del Aloe Vera: una bebida saludable, por su aporte de minerales y por sus beneficios para el organismo. Informa EKMB

El Aloe vera es una familia parecida a la de la cebolla o del ajo, su gusto y olor agrios le asemejan al ajo. Originaria de Oriente Medio, ha conseguido introducirse y estar presente en todo el mundo. Ya lo decía Hipócrates “somos lo que comemos, que el alimento sea tu medicina”. Durante siglos,muchas culturas han utilizado el Aloe vera y han sabido aprovechar sus propiedades medicinales o terapéuticas para aplicarlo tanto de manera interna como externa, si bien sus potencialidades alimentarias eran desconocidas hasta hace relativamente poco tiempo. En la obra del médico y botánico griego Dioscórides,De materia medica,del siglo I,manual de referencia farmacopea durante la Edad Media y el Renacimiento, ya consta que podía ser ingerido “tiene poder astringente, secante, espesante de los cuerpos; es laxante, purgante del estómago, si se bebe en cantidad de dos cucharadas con agua fría o mezclado con leche; detiene las expectoraciones de sangre y libera de la ictericia, bebido con agua en la cantidad de tres óbolos o 1 dracma. Si se bebe, preparado con resina o agua o miel cocida, es laxante; en la cantidad de tres dracmas purga por completo.” A pesar de estar recogida su ingesta, no aparece su uso alimentario. El Aloe vera es un alimento funcional y nutritivo que hoy reclama un lugar en la gastronomía como alimento funcional y como bebida (jugo saludable) por sus beneficios. Los alimentos funcionales hacen referencia a “aquellos alimentos que son elaborados no sólo por sus características nutricionales sino para cumplir una función específica ya sea mejorar la salud o reducir el riesgo de contraer enfermedades”. Está avalado científicamente que el Aloe vera es un notable complemento alimenticio que aporta vitaminas, polisacáridos, minerales, fibra y oligoelementos. Su ingesta diaria debe ser establecida por expertos como Veracetics, empresa líder nacional y europea en la obtención de extractos vegetales de Aloe veray primera empresa europea en conseguir la triple certificación del International Science Aloe Council (IASC). El IASC es el organismo internacional que garantiza la autenticidad y calidad de las materias primas y productos terminados del Aloe vera. Veracetics,pionera en el procesado del Aloe vera, elabora jugos de Aloe Vera en diferentes tamaños y formatos de vidrio y PET. VERACETICS PREMIUM ALOE VERA QUALITY INNER LEAF es garante de calidad Premium porque utiliza para la la elaboración de todos sus productos y de sus jugos saludables Aloe vera con certificación de Agricultura Ecológica 100%.Este hecho, además de garantizar una suprema calidad del producto y, por tanto, una mayor concentración de nutrientes y principios activos, avala el compromiso y la apuesta de la empresa por una agricultura sostenible que protege y cuida la biodiversidad y el medio ambiente a la vez que asegura la seguridad alimentaria, al ser productos con residuo cerosu consumo resulta beneficioso para la salud humana. Desde Veracetics confirman que el sector de la aloecultura española y europea presenta en la actualidad un enorme potencial económico gracias a un mayor uso y a la incorporación del Aloe verá como aditivo alimentario líquido, sólido, como complemento alimenticio o jugo saludable. El jugo del Aloe vera se obtiene de la pulpa presente en el interior de las hojas y es apto para su consumo interno, y no debe equivocarse con el gel de Aloe vera, cuyo uso es externo y no debe ingerirse. El jugo de Aloe vera, al igual que otros zumos, reporta muchos beneficios debido a su aporte de minerales (calcio, cobre, potasio, magnesio, fósforo o zinc) esenciales en múltiples procesos orgánicos. Muchos médicos y nutricionistas recomiendan utilizar y consumir Aloe vera porque sus principios activos y propiedades contribuyen a mejorar el organismo. Destacan sus propiedades cicatrizantes, laxantes y calmantes, analgésicas, depurativas, antinflamatorias, antimicrobianas. También neutraliza múltiples gérmenes, estimula el sistema inmunológico, reduce acidez estómago, mejora las úlceras digestivas, mejora hidratación, ayuda a adelgazar. Ayuda a bajar el colesterol, combatir los resfriados, bronquitis, laringitis y la irritación bucal, además de aliviar los dolores musculares o articulares. En Veracetics, su equipo de I+D+i, puede desarrollar en su laboratorio cualquier producto de Aloe vera de marca blanca o propias, según las necesidades y pautas que marque el cliente. Veracetics se compromete a la plena satisfacción del cliente, a cumplir con los requisitos legales y de cliente derivados de sus actividades, a revisar de forma periódica los objetivos de calidad, a identificar, analizar y evaluar los riesgos y oportunidades que puedan afectar a sus procesos. Veracetics: Empresa de Base Tecnológica, con más de veinte años de experiencia surgida en el seno de la Universidad de Alcalá de Henares, líder nacional y europea en la obtención de extractos vegetales de Aloe vera. Su objetivo fundamental es mejorar la calidad de vida a través de la investigación, desarrollo y aplicación de las innovaciones. Su innovador concepto de productos de consumos obtenidos de extractos vegetales y aplicados a diferentes sectores la sitúan a la vanguardia del sector. Ha sido la primera empresa europea con producción y tecnología propia para la extracción y fabricación de Aloe vera no importada y, también, la primera que obtuvo el Registro Sanitario y Certificado de Agricultura Ecológica.

**Datos de contacto:**

En Ke Medio Broadcasting

912792470

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/veracetics-el-jugo-de-aloe-vera-ecologico-una](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Sociedad Industria Alimentaria Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)