

actualidad

Desde el sur de Chile: crean las primeras bebidas energéticas orgánicas 100% naturales

Este emprendimiento nacional irrumpió con esta nueva categoría en el mercado, aprovechando las bondades del maqui y el mate. Las dos disruptivas variedades de kombucha, que se distinguen por su etiqueta negra y están disponibles en formato lata y botella, tienen la gran ventaja de aportar energía a partir de ingredientes provenientes de la naturaleza.

Tras más de dos años de desarrollo, probando distintas recetas y buscando proveedores certificados orgánicos en Chile y Latinoamérica, el emprendimiento situado en La Araucanía, Kombuchacha, lanzó las primeras bebidas energéticas 100% naturales y orgánicas hechas en el país. De esta forma, no sólo sorprendió con nuevos sabores, sino que abrió una nueva categoría en el mercado de los bebestibles, apostando una vez más por la innovación.

Las dos disruptivas variedades de kombucha, que se distinguen por su etiqueta negra y están disponibles en formato lata y botella, tienen la gran ventaja de aportar energía a partir de ingredientes provenientes de la naturaleza, siendo libres de preservantes y azúcar añadida. Por un lado, Mate Energía Natural es una alternativa refrescante, que combina el poder de esta hierba para ofrecer energía sostenida, antioxidantes que cuidan las células y otros beneficios digestivos. Por su parte, Maqui Energía Natural toma el efecto antioxidante de este fruto silvestre, cui-

dando la salud al mismo tiempo que ofrece un sabor único. Ambas contienen además una dosis justa de cafeína, para revitalizar de manera natural y saludable, por lo cual deben ser consumidas por personas mayores de 15 años.

Para la fundadora de Kombuchacha, María Prieto, estos lanzamientos, ideales para deportistas, pero aptos para cualquier persona, reflejan su afán permanente de innovar y llegar desde regiones a un público cada vez más amplio "con el poder de las bebidas naturales, que comenzaron siendo un tema de nicho y hoy ya están posicionadas como una alternativa a las gaseosas tradicionales, al alcance de todos. En nuestra historia hemos desarrollado más de 200 recetas para llegar a los mejores resultados de cara al consumidor y estamos seguros de que estas dos audaces propuestas serán un éxito entre todos aquellos que quieren sentirse más vitales y cuidar su salud de forma fácil y entretenida".

En cuanto a los sabores elegidos, María detalló que el maqui es un fruto de cultivo y cosecha



En nuestra historia hemos desarrollado más de 200 recetas para llegar a los mejores resultados de cara al consumidor y estamos seguros de que estas dos audaces propuestas serán un éxito entre todos aquellos que quieren sentirse más vitales y cuidar su salud de forma fácil y entretenida".

María Prieto,
fundadora de Kombuchacha

nacional que el público ha pedido hace años y que "en una base rica de té verde, con un toque de menta y un dulzor perfecto, pasó rápidamente a ser la favorita del público que la probó en el último festival de Ladera Sur". En cuanto al mate, la fundadora de la marca, reconocida entre las 5 de mayor contribución positiva al entorno en la categoría bebestibles a nivel nacional, reveló que "si bien es una novedad, se trata de una de las primeras recetas de la familia Kombuchacha. Con un leve toque de naranja, aromática, energizante y con un suave dulzor, es un sueño hecho realidad por el desafío que representó encontrar al proveedor de mate certificado orgá-

nico que cumpliera todos nuestros estándares".

Así, Kombuchacha sigue marcando pauta en la industria, situándose como una excelente opción para todos los que buscan tener un poco más de energía natural en el día a día y aprovechar también el efecto probiótico de estas bebidas vivas.

"La innovación es nuestro sello y seguirá marcando nuestro camino, manteniéndonos fieles a nuestros pilares: 100% viva, justa y natural", concluyó, agregando que estas nuevas bebidas ya se pueden encontrar en su e-commerce y paulatinamente en las salas de Jumbo, en almacenes y restaurantes a lo largo del país.