

Kombuchacha entró a esta categoría con los formatos lata y botella

Mate y maqui, las variedades de una energética natural

MELISSA FORNO M.

Dos variedades de kombuchas con las propiedades activantes de las bebidas energéticas, sin ingredientes artificiales y con certificaciones orgánicas. Esa es la apuesta de Kombuchacha para conquistar el segmento de la nutrición para deportistas, pero también de la coctelería.

Por ahora, están disponibles los sabores mate energía natural y maqui energía natural, en formato lata de 350 cc. y botella de 500 cc. Se distinguen del resto de los productos de la firma por poseer una etiqueta negra y porque su consumo es recomendado para mayores de 15 años, ya que contienen 23 miligramos de cafeína cada 100 ml.

“Con este lanzamiento ingresamos a la categoría de bebidas energéticas para deportistas, que usualmente son químicas y contienen azúcar o edulcorantes. Gracias a las propiedades botánicas del mate y del concentrado de té verde contribuyen a rendir mejor”, cuenta María Prieto, una de las fundadoras de la marca y agricultora biodinámica.

Más allá de la asociación de este tipo de bebidas con los deportistas, la ejecutiva hace notar que les interesa llegar a un público amplio, “ya que por ejemplo pueden reemplazar perfectamente el consumo de café al mediodía, entregando antioxidantes e hidratación gracias a que contienen agua de la Patagonia. Además, no inflaman, debido a que no poseen sal ni azúcar”.

Asimismo, pueden ser utilizadas en el mundo de la coctelería, combinándolas con pisco o gin o como ingredientes para preparar tragos sin alcohol. Por ende, apuestan a estar presentes en cumpleaños, asados familiares y también para ayudar a la hidratación de adultos mayores.

“Las bebidas naturales 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. Por ejemplo, el maqui es un fruto de cultivo y cosecha nacional que el público ha pedido

Uno de los nichos de este producto -cuyo consumo es recomendado para mayores de 15 años ya que contiene cafeína- es el de la coctelería, combinándolo con licores como pisco y gin.

hace años y que en una base rica de té verde, con un toque de menta y dulce, pasó rápidamente a ser la favorita del público que la probó en el último festival de Ladera Sur”, precisó.

Las energéticas naturales de Kombuchacha se distribuyen en almacenes, bares, restaurantes, en una cadena de supermercados y en el sitio web. “Además, este año estamos saliendo a otros países de Latinoamérica”, detalla.

¿Este tipo de productos dejó de ser algo que solamente le interesa a un grupo específico de personas, como por ejemplo los deportistas?

“Afortunadamente sí, porque la salud debe ser una preocupación de todos, no solo de aquellos que siempre tienen hábitos saludables o deportistas. Queremos ser una solución a la mano frente a la falta de tiempo para cuidarnos, para tener el cuerpo con energía. Por eso estamos en almacenes”.

La edición 2024 del Estudio B-Brands -de la consultora Better Brands- posicionó a Kombuchacha como una de las 30 firmas nacionales de mayor contribución positiva al entorno. Especifica-



RICHARD ULLOA

mente, ocupó el lugar 18 en el ranking, que mide la percepción de los chilenos en relación con el efecto de las compañías en las personas, la prosperidad y el planeta. En esta última variable, la marca se ubicó dentro del top 10. También fue destacada dentro de las cinco más reconocidas dentro de la categoría bebidas.

María Prieto cuenta que están distribuyendo las energéticas a negocios como almacenes, bares y restaurantes.