

Dos emprendedores de Tarragona inventan un refresco "vivo"

ProKey es una bebida baja en calorías con las propiedades de un yogur probiótico

Albert Hurtado y Medir Vilà, CTO y CEO respectivamente, forman el equipo de PROKEY Drinks S.L., empresa fundada en 2015 donde han creado ProKey Ultrahealthy Drink, un refresco "bio"; elaborado con cultivos vivos de kéfir de agua.

Debido a las cualidades y beneficios nutricionales con que cuenta, su misión es convertir ProKey en la bebida saludable por excelencia, una alternativa a los refrescos y zumos altamente procesados y normalmente azucarados o edulcorados.

ProKey posee las propiedades del alimento probiótico más conocido hasta el momento, el yogur. Los ingredientes para su elaboración son: azúcar de caña, que es ingerida por los probióticos para crecer (así que deja de estar en el refresco final), dátiles y limón, procedentes de agricultura ecológica. Cuando se envasa, el kéfir ha crecido alimentándose del azúcar hasta cifras de 100 millones de UFC, Unidades Formadoras de Colonias, por ml de refresco. Pueden tomarlo tanto niños como adultos a diario pues el kéfir de agua mejora la flora intestinal y potencia el sistema inmune, rehidrata, aporta minerales y hasta puede controlar los valores de colesterol. Como cualquier refresco, puede beberse cuando se desee: al levantarse en ayunas, acompañando a las comidas, a media tarde o tras practicar deporte.

El producto se encuentra actualmente en el mercado con gran aceptación. En 2015 obtienen la segunda plaza en los Premios Reus Empresa. Un año después, en 2016, reciben el primer premio de la Diputación de Tarragona al proyecto emprendedor en la categoría de salud y deporte, y el premio del público al mejor proyecto en el I Foro de Inversión CATSUD. Deportistas que siguen pautas alimentarias estrictas, entre ellos futbolistas de primera división como Ibai Gómez o Marcos Llorente, ambos jugadores del Deportivo Alavés, manifiestan consumir ProKey regularmente.

"Todo comenzó cuando unos amigos me hablaron del kéfir de agua", explica Hurtado. "Ellos lo preparaban asiduamente de un modo casero y me convencieron para que probase", añade. Le ofrecieron el primer cultivo junto a una receta básica. Lo elabora en casa y pronto la familia al completo empieza a consumirlo pues estaba rico, era refrescante y sentaba bien. Sus características nutricionales resultaban además interesantes: un probiótico bajo en azúcar y calorías.

Lo anterior le lleva a plantearse "Si existe kéfir de leche de forma comercial, ¿por qué no se elabora kéfir de agua?". En Internet descubre una empresa argentina y unos estadounidenses que fabrican refrescos de kéfir. Si es posible articular una empresa entorno al kéfir de agua que funcione en dichos países, parecía factible llevarla a cabo en Europa. Disponía de los conocimientos científico-técnicos y empresariales para convertir una fermentación casera en un proceso industrial escalable que permitiese fabricar millones de litros. Junto a su socio, Vilà, ponen en marcha el proyecto.

"El kéfir de agua de PROKEY Drinks ha sido todo un descubrimiento» «...noto que hace maravillas en mi intestino y mi rendimiento mental y físico", declara Montse Reus, dietista especializada en enfermedades autoinmunes.

Sobre la empresa y sus fundadores

PROKEY Drinks S.L. nace con el propósito de elaborar kéfir de agua a gran escala. Está situada en Tarragona, donde desarrollan su línea de refrescos ProKey, ProKey Aqua bio, ProKey Menta&Jengibre bio y ProKey Hibisco bio. Próximamente lanzarán otros sabores como coco, mango o manzana. Producen para el mercado nacional con garantía de calidad y bajo criterios de certificación ecológica. Un 1% de los beneficios de la empresa se destina a ONGs o causas sociales. Recientemente han firmado un acuerdo con el grupo empresarial Gureak que les llevará a fabricar en unas instalaciones adaptadas en Vitoria y en las que operarán personas con discapacidad. Asimismo, han cerrado una ronda de ampliación de capital a la que se suma la aceleradora Up! Catalonia.

Albert Hurtado es doctor en bioquímica, especialista en microbiología alimentaria, profesor de nutrición en la Universidad de Tarragona, deportista amateur y con una dilatada experiencia en la elaboración de cosmética y alimentos eco. Medir Vilà es ingeniero industrial con experiencia en diversos sectores y proyectos industriales, máster en termodinámica de fluidos y con amplia formación en administración de empresas (MBA), marketing y finanzas.

Más información en prokeydrinks.com

Datos de contacto:

PROKEY Drinks S.L.
C/ Nou, 29 - Bajo. 43151 - Els Pallaresos - Tarragona
Tel.: +34 671 052 28

Nota de prensa publicada en: [Tarragona](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Emprendedores](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>