

## **Komvida Organic Kombucha y el chef Mario Sandoval se unen para crear un nuevo sabor exclusivo de kombucha**

**Se trata de una variedad premium elaborada a partir de una receta ideada por el chef con dos Estrellas Michelin que mezcla frambuesa, pétalos de rosa y flor de caléndula. El nuevo sabor sólo se podrá degustar por tiempo limitado en el Restaurante Coque de Madrid, y adquirirse en la web de Komvida y en tiendas gourmet seleccionadas**

Komvida, empresa extremeña líder en la producción y distribución de kombucha en nuestro país, y Mario Sandoval, prestigioso chef del Restaurante Coque de Madrid con dos Estrellas Michelin, se han unido para crear algo conjuntamente: un nuevo sabor exclusivo de esta bebida probiótica con reconocidos beneficios para la salud que cada vez gana más adeptos.

Se trata de una variedad premium que combina el sabor dulce de la frambuesa, el toque aromático de los pétalos de rosa y el exotismo de la flor de caléndula. El resultado es una kombucha única, con un diseño de etiquetado y taponado distinto al resto, y completamente diferente a cualquier otra variedad conocida. Sólo se podrá degustar por tiempo limitado en el Restaurante Coque, y adquirirse en la tienda online de Komvida y en tiendas gourmet seleccionadas.

Esta unión entre un chef de la categoría de Mario Sandoval y una innovadora startup española como Komvida para crear en simbiosis un nuevo sabor exclusivo, es un acontecimiento único de donde sólo puede salir algo espectacular.

La presentación oficial del nuevo sabor ha tenido lugar hoy en el Restaurante Coque, donde el chef ha mostrado su satisfacción con esta colaboración: "Cuando Komvida me propuso el reto de crear una nueva variedad de kombucha premium de sabor exclusivo acepté sin dudarlo. Ha sido un proceso apasionante investigar esta nueva receta, mezclando la innovación gastronómica con la tradición en la manera artesanal y cuidada con la que esta empresa acomete el proceso de elaboración", ha asegurado Mario Sandoval.

Por su parte, Beatriz Magro y Nuria Morales, cofundadoras de Komvida, han destacado el valor que para ellas representa la participación del chef en su nueva variedad de kombucha: "Mario fue una de las primeras personas de nuestro país en empezar a hablar de fermentados y experimentar con ellos. Es un convencido de su potencial y considerado uno de los expertos en esta bebida que, además de ser sana y saludable, está buenísima. No podíamos haber contado con un aliado mejor".

Una bebida sana y deliciosa con proyección internacional

La kombucha es una bebida probiótica que se obtiene a partir de té fermentado. En su elaboración, Komvida utiliza cuatro ingredientes: té verde, agua de manantial, azúcar de caña y scoby (simbiosis de bacterias y levaduras encargada del proceso de fermentación). Hasta ahora, la compañía tenía en el

mercado seis variedades, conseguidas con la incorporación de otros ingredientes 100% naturales: Greenvida (té verde tradicional); Berryvida (frutos rojos); Gingervida (jengibre y limón); Manzana, vainilla y canela; Zanahoria y cúrcuma; y Kombujito (mojito).

Actualmente, Komvida cuenta con más de 3.000 puntos de venta de España y Portugal. Además, recientemente la compañía ha firmado un acuerdo con un distribuidor americano para comercializar sus productos en Estados Unidos y Panamá y ya ha comenzado a dar los primeros pasos para iniciar su distribución en Europa del Este, Reino Unido, Países Nórdicos, Francia y Alemania.

**Datos de contacto:**

Komvida  
674 71 91 54

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>