

La kombucha extremeña de Komvida aterriza en el mercado americano

Un acuerdo con un distribuidor norteamericano le permitirá comercializar sus productos en Estados Unidos y Panamá, donde espera vender 250.000 litros el primer año. Tras su consolidación en España y Portugal, la compañía da los primeros pasos para continuar su internacionalización en Europa

Komvida, marca española líder en la producción y distribución de kombucha en nuestro país, da un paso más en su expansión internacional con el inicio de la comercialización de su producto en los mercados de Estados Unidos y Panamá. La compañía extremeña prevé exportar durante el primer año 250.000 litros de la bebida probiótica de moda gracias al acuerdo firmado con un distribuidor norteamericano.

Inicialmente, los estados en los que se distribuirá la kombucha de Komvida serán Florida y Nueva Jersey, aunque ya están trabajando para ampliar el acuerdo a otros como California, con el fin de duplicar la cantidad de litros exportados a partir del segundo año. De este modo, las fundadoras de la compañía, Beatriz Magro y Nuria Morales, pondrán a Fregenal de la Sierra, municipio donde se elaboran, envasan y etiquetan sus productos, en el mapa de la kombucha a nivel mundial.

"Nunca hemos creído en la fronteras, y siempre hemos estado abiertas a llevar Komvida a cualquier lugar del mundo. Esta oportunidad que ha surgido a través de este distribuidor estadounidense ha sido una grata sorpresa, pero es algo para lo que estábamos preparados. Aunque allí haya más competencia en el mercado de la kombucha, confiamos en nuestro producto. De momento no hemos encontrado ningún otro con unas características y atributos similares al nuestro", asegura Beatriz Magro.

La kombucha de Komvida se vende actualmente en más de 3.000 establecimientos de España y Portugal. Asimismo, la compañía tiene puesto el foco en el mercado europeo, donde ya ha comenzado a dar los primeros pasos para iniciar su distribución en Europa del Este, Reino Unido, Países Nórdicos, Francia y Alemania.

La bebida probiótica del momento

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). A ellos se les añaden otros ingredientes 100% naturales que dan lugar a sus seis variedades de sabores: Greenvida, Berryvida, Gingervida, Manzana, vainilla y canela, Zanahoria y cúrcuma, y Kombujito.

El resultado es una bebida de delicadas burbujas con un bajo contenido en azúcar residual, de excelente sabor, fuente de antioxidantes y probióticos muy beneficiosos para la salud, según lo demuestran diferentes estudios y publicaciones científicas.

"Aunque crezcamos como empresa queremos seguir teniendo una relación honesta y cercana con nuestros clientes, que para nosotras son lo más importante. Por ello, la calidad sigue siendo nuestra prioridad, y esa es una de las razones de que mantengamos la fabricación en casa, asegurándonos además de que todo el proceso sea sostenible y ético. Para proteger el medio ambiente solo envasamos en vidrio reciclable, y todos los desechos producidos durante la fabricación son biodegradables", sostiene Magro.

Datos de contacto:

Komvida
674 71 91 54

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>