

Víver Kombucha diversifica su producto atendiendo a la nueva demanda saludable de los eventos nupciales

La bebida baja en calorías triunfa en las bodas de los millenials gracias a su alto valor probiótico y a sus beneficios para la salud

La firma de bebidas saludables Víver Kombucha, ha diversificado su producción para atender a la creciente demanda healthy del sector nupcial. La empresa de Granada, que centra su éxito en el uso de productos de proximidad para la elaboración de su bebida, a base de té fermentado a la manera tradicional y con alto valor probiótico, ha encontrado en este sector un importante nicho de mercado ávido de oferta.

Y es que como bien explican desde la marca, “la cada vez más clara defensa por la alimentación y bebida saludable triunfa en las bodas de los millenials, que abandonan las bebidas azucaradas en busca de otras, igual de sabrosas, pero con claros beneficios para la salud”.

De esta forma y gracias a un formato atractivo de 330 mililitros, bajo en calorías y con un amplio abanico de sabores, Víver Kombucha se ha posicionado como la bebida de referencia entre aquellas parejas que quieren ofrecer a sus invitados, además de los aderezos tradicionales, “una alternativa saludable con la que no solo poder refrescarse sino elaborar cócteles sorprendentes gracias al propio sabor que ofrece la kombucha”, ha asegurado el responsable de expansión del negocio, David Márquez.

Por su sabor suave, aunque esta bebida es compatible con el maridaje tanto en los aperitivos como en cualquiera de los diferentes momentos de la celebración, “Váver Kombucha encaja a la perfección y por ello es muy demandado en el cóctel de bienvenida como antesala del banquete nupcial”, ha señalado Márquez.

La firma, que avanza día a día en el lanzamiento de nuevos sabores capaces de sorprender al consumidor, acaba de impulsar una edición limitada sabor sandía con las miras puestas en los eventos estivales. A ella se suman sus ya apreciados sabores de fresa e hibisco, limón y espirulina, piña y hierbabuena y cúrcuma y jengibre.

Váver Kombucha contiene, además de kombucha o té fermentado, otros ingredientes naturales como frutas ecológicas seleccionadas del campo andaluz y raíces como la cúrcuma y el jengibre que hacen de este tipo de bebidas según expertos en nutrición “una especie de cóctel saludable que ayudan al cuerpo en su rehidratación y posterior eliminación de toxinas”.

Por estas características, este producto se convierte en una opción muy interesante para eventos en

los que es propicia la ingesta de alcohol, ya que la Kombucha es un anti resaca natural de lo más efectivo. Algo que saben muy bien en otros países como Estados Unidos, donde esta bebida tiene una gran aceptación para combatir la resaca por su alto contenido en electrolitos naturales que ayudan de forma eficaz a reponer la hidratación de las células de forma rápida.

Vegana y sin gluten, Viver Kombucha, ha asegurado Fernando Martín, uno de los fundadores de la marca, se ha convertido en lo que llevamos de 2022 en una de las opciones saludables favoritas de los novios para el convite de bodas porque “además de saludable consideran esta bebida diferente, divertida, colorida, refrescante y muy rica”.

Para la empresa granadina, el sector de las bodas se ha convertido no solo en un importante nicho de mercado, según los datos del sector nupcial “los matrimonios aumentaron el pasado año un 63 por ciento respecto a 2020, sino en un buen espacio para dar a conocer las cualidades de este producto.

Viver Kombucha, empresa dedicada a la producción y distribución de la Kombucha, abrió sus puertas en marzo de 2020. A pesar de comenzar en plena pandemia, la empresa granadina no ha parado de crecer desde entonces.

La firma comenzó su distribución en tiendas y cadenas del sector ecológico y, en tan solo un año de existencia, ya ha conseguido tener presencia en enseñas como El Corte Inglés, Alcampo, Covirán, Covalco, Masymas, Comerbal, Eroski, GM Food, Herbolarios Navarro, Caprabo, Gadis, Romen, Upper, y a través del canal Horeca.

Datos de contacto:

Comunicación de Viver Kombucha
617551616

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>