

Eduardo Sáez, creador de la marca ScoBy, trabaja en su innovador producto de la Kombucha, una bebida probiótica refrescante la cual tiene beneficios como mejorar el sistema digestivo y ser un estimulante energético.

"Lo hago con una técnica que es como milenaria digamos. Un proceso manual, sin máquinas, aditivos, químicos; es todo 100% natural. La idea de esto es que se obtenga un producto lo más limpio posible porque la gente lo ocupa para mejorar su salud", explicó el emprendedor.

Anuncio Patrocinado

Este producto, hecha a base de té, surgió cuando Sáez se formó como cocinero. En su lugar de trabajo ocupaban diferentes productos, para fermentar, llamándole la atención la Kombucha por los beneficios que esta traía para la salud. Con ello, Eduardo la consumió y la comenzó a elaborar a nivel personal, presentándosela a su familia y amigos, quienes la fueron pidiendo de manera constante.

Ya formándose como negocio, el joven formado como cocinero comentó que a la gente le gustaba porque era una bebida diferente, algo parecido a la cerveza y a la sidra, dosificada. Además está no tiene alcohol y tiene la particularidad de que las personas mayores la llamaban "hongo del té".

WAV PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**



A día de hoy, Sáez lo trabaja y lo genera como un producto agradable para tomarlo, pero para sacarle mayor provecho se debe tomar en la mañana. También, tiene sabores de pomelo y jengibre, donde en el caso de la jengibre, te ayuda a partir el día de manera energizante, ya que funciona como un estimulante.

Las entregas las realiza en Quillota, Santiago y otras comunas de la provincia de Marga Marga y de la región de Valparaíso.

“Se han abierto nuevos mercados como las cafeterías, donde la gente busca una alternativa a las bebidas gaseosa. Entonces acá te puedes tomar algo que es rico, refrescante, pero a la vez no te hace mal, sino que te ayuda en tu salud”, comentó el creador de ScoBy.

Toda la información relacionada a la bebida la puedes encontrar en la página de Instagram @kombucha_scoby.

Kombucha: emprendedor quillotano usa técnica milenaria para fabricar saludable brebaje



y tú, ¿qué opinas?