

Las kombuchas de Flax & Kale son la inyección de probióticos, vitaminas y energía que necesita tu cuerpo

- Se acerca el 21 de febrero, Día Internacional de la Kombucha, y Flax & Kale, expertos en esta bebida saludable y refrescante, lo celebran con un nuevo sabor, que pretende desbancar a los refrescos de naranja.
- Una particular versión healthy sin alcohol del clásico mojito; una kombucha picante que te transporta a México, o un auténtico antibiótico natural a base de plantas medicinales y miel, son algunos de los otros sabores de estas innovadoras kombuchas.
- Pioneros desde hace años en servir la kombucha en grifo en sus restaurantes de Madrid y Barcelona, hace sólo unos meses que han llegado a retail con Flax & Kale Goods y ya se posicionan en los primeros ránking de ventas.



La kombucha no es ninguna tendencia, es una bebida milenaria fermentada a base de té cuyo origen exacto se desconoce. Lo que sí sabemos es que es una de las mejores bebidas que existe en el mundo gracias a los millones de probióticos, las vitaminas y la inyección de energía que aporta al cuerpo. Y también tiene su Día Internacional, el próximo 21 de febrero. Porque es sin duda el refresco saludable que disfruta nuestro paladar y agradece nuestro sistema inmunitario.

La kombucha ya era saludable, refrescante y amada por muchos, pero cuando hace 5 años Flax & Kale se lanzó a crear su propia kombucha, se pusieron el reto de qué podrían mejorar, y la respuesta estaba en el sabor. La marca selecciona los mejores té, controla la primera fermentación hasta conseguir una cantidad mínima de azúcares, y consigue eliminar el sabor ácido que tienen la mayoría de kombuchas aplicando todo su *know-how* y utilizando sus zumos cold-pressed en una segunda fermentación. El resultado: una kombucha dulce, deliciosa y perfecta.

FLAX&KALE

Pioneros desde hace años en servir la kombucha en grifo en sus restaurantes de Madrid y Barcelona, **hace sólo unos meses que han llegado a retail con Flax & Kale Goods y ya se posicionan en los primeros ránking de ventas.** Mucho tiene que ver también que su té verde bancha está elaborado con hojas recogidas después de permanecer como mínimo tres años en la propia planta, haciéndolas más ricas en minerales. Además su proveedor, Teterum, es una empresa también B Corp que no solo les proporciona té ecológico de la mejor calidad, sino que cuenta con la gran labor de su equipo de personas con (dis)capacidad.

Esta bebida milenaria que ha revolucionado el mercado posee grandes beneficios para nuestro cuerpo. El **equipo de nutrición de Flax & Kale nos enumera algunos:**

1. **Equilibra la flora intestinal** gracias a las bacterias y las levaduras presentes en la bebida que actúan como probióticos, aumentando así la diversidad de la microbiota y, en consecuencia, reforzando el sistema inmunitario.
2. **Tiene propiedades antioxidantes** debido a su contenido en compuestos fenólicos del té verde que se ven aumentados durante la fermentación de la kombucha.
3. Con propiedades estimulantes gracias a su contenido en teína, que **nos ayuda a estar más activos y enérgicos**, mejorando la concentración y la memoria.
4. **Es antibacteriana**, gracias al ácido acético, sustancia producida durante la fermentación de kombucha.
5. **Facilita la digestión**, gracias a su contenido en probióticos, la kombucha contribuye a regular el equilibrio de bacterias intestinales, ayudando al sistema digestivo.
6. **Protege el hígado**, ya que estimula las enzimas hepáticas que inactivan y eliminan compuestos tóxicos.
7. **Contribuye a mejorar la salud cardiovascular**; los probióticos crean ácidos contra la producción de colesterol, uno de ellos es el ácido propionico, que reduce la producción por el hígado.

La kombucha de Flax & Kale es la bebida estrella de la marca. Gracias a su continua investigación y conocimiento de esta receta tradicional asiática han conseguido crear **8 diferentes combinaciones explosivas de sabor que son aptas para todo tipo de paladares.**

La última novedad de Flax & Kale, Orange Fantasy, es la materialización de que el mejor refresco del mundo es la kombucha. Este nuevo sabor nos recuerda a una de las bebidas más conocidas de todos los tiempos con el olor y el sabor de la naranjada, pero con tan sólo un 10% de lo azúcares que contiene el famoso refresco: tan solo 3,4g de azúcares por 100g.



Se trata del primer refresco de kombucha que puede competir directamente con el placer y el sabor de los refrescos tradicionales azucarados teniendo una tabla nutricional opuesta. Tienen un bajo contenido en azúcares, son ricas en probióticos, contribuyendo a estimular nuestro sistema inmunitario, contribuyen a restablecer el equilibrio de la flora intestinal y son estimulantes gracias a las vitaminas del grupo B.

FLAX & KALE

Además, nos encontramos ante **una pyme innovadora con sello B Corp, donde la sostenibilidad es un valor fundamental y transversal para la empresa**. Por eso, no sólo nos garantizan la máxima Calidad de sus productos de mercados de proximidad creados en su obrador de Lleida, sino que también cuidan sus envases, en este caso **las botellas de cristal de las kombuchas son 100% reciclables y reutilizables**.

Estas son algunas de las kombuchas que más están triunfando:



➤ **Restaurantes:**
4,95€

➤ **Gran Consumo**
400ml: 2,99€

Precios de consumidor, que coinciden con retail e ecommerce

*La Kombucha Orange Fantasy aún no ha llegado al gran consumo

Sobre Teresa Carles Healthy Foods

Teresa Carles Healthy Foods, es un grupo de restauración y alimentación saludable. Empezó sus actividades en 1979 innovando en el mundo de la alimentación sabrosa, sana y sostenible. Teresa Carles Healthy Foods cuenta hoy con más de 250 profesionales, 8 restaurantes y un obrador de más de 6.500m², además de un equipo propio de I+D+i que se mueve por la pasión y el deseo de ver su sueño cumplido: servir de la alimentación saludable como motor de cambio para mejorar la vida de las personas y lograr un mundo más sano, más feliz y más sostenible. Todos estos esfuerzos y perspectiva responsable les han convertido en la primera empresa de hostelería y alimentación española en conseguir el certificado internacional B Corp. Además, a través de su marca Flax & Kale también distribuyen platos preparados flexitarianos y plant-based, zumos cold-pressed, kombuchas, snacks deshidratados y granolas, entre otros productos innovadores de la categoría healthy, tanto a través de su recién estrenado e-commerce, como en los principales distribuidores españoles.

EAT BETTER > BE HAPPIER > LIVE LONGER.

<https://flaxandkale.com/>
[@flaxandkalegoods](https://www.instagram.com/flaxandkalegoods)

Para contactar con el gabinete de prensa de Teresa Carles Healthy Foods:

roman reputation
matters

Ana Población | a.poblacion@romanrm.com | Tel. 617 521 129
Ana de Santos | a.desantos.C@romanrm.com | Tel. 915 915 500

Eat better > Be happier > Live longer