vinetur

Kombucha Republik impulsa su kombucha ecológica para hostelería desde su planta en Burgos

La marca española apuesta por el canal HORECA con una bebida sin alcohol y producción propia

martes 17 de febrero de 2026

Kombucha Republik ha reforzado su presencia en el canal profesional con una kombucha ecológica elaborada en su propia planta de Burgos. La marca, que participa estos días en la feria HIP 2026 en IFEMA Madrid, se presenta como una alternativa premium sin alcohol dirigida a hostelería, distribución y retail especializado.

La empresa apuesta por un modelo que combina el proceso tradicional de fermentación con una estructura empresarial consolidada y una visión de mercado orientada a las nuevas demandas de consumo. Su kombucha se produce a partir de una infusión de té fermentada con SCOBY, una colonia simbiótica de bacterias y levaduras. Este proceso natural da como resultado una bebida burbujeante y equilibrada, con una identidad propia que la diferencia dentro de la oferta de bebidas sin alcohol.

Uno de los pilares de Kombucha Republik es el uso de ingredientes ecológicos seleccionados y el respeto por los tiempos de fermentación. Esta filosofía de producto está centrada en la calidad y la consistencia, aspectos que la marca considera fundamentales para satisfacer las expectativas de los operadores HORECA y los distribuidores.

Aunque Kombucha Republik es una marca joven, forma parte de una empresa familiar con experiencia en el sector. Esta trayectoria le permite contar con una estructura sólida y una capacidad productiva propia. Tanto la elaboración como el envasado se realizan en la planta de Burgos, lo que garantiza la continuidad del suministro y la homogeneidad organoléptica del producto, factores clave para los profesionales del canal.

El posicionamiento de Kombucha Republik responde a una tendencia clara en el mercado: la incorporación de bebidas sin alcohol con mayor valor añadido en las cartas de bares y restaurantes, así como en los lineales de tiendas especializadas. La marca busca conectar con un consumidor que demanda nuevas experiencias de consumo y que valora la diferenciación en la oferta de bebidas.

Durante la celebración de HIP 2026, Kombucha Republik cuenta con un espacio expositivo en el que su equipo mantiene una agenda abierta con profesionales del sector. El objetivo es establecer acuerdos comerciales y explorar oportunidades de colaboración que permitan seguir creciendo en el canal profesional.

Kombucha Republik se define como una alternativa sin alcohol con identidad propia, elaborada mediante fermentación natural a partir de infusión de té y SCOBY. Su enfoque está orientado a la hostelería, la distribución y el retail especializado, siempre trabajando con ingredientes ecológicos y con un control total sobre el proceso productivo desde su planta en Burgos.