

Frambuesa alegría

Empresa: Kombuchacha

Descripción

La bebida natural Kombuchacha Frambuesa Alegría representa la combinación entre innovación en bebidas funcionales, identidad visual audaz y tecnología de envasado que preserva la naturaleza viva del producto. Elaborada en el sur de Chile con agua pura del sur, esta kombucha orgánica certificada USDA busca ofrecer una alternativa refrescante, saludable y auténtica dentro del creciente mercado de bebidas naturales.

Características y diferenciación

Kombuchacha Frambuesa Alegría es la única kombucha 100% certificada orgánica USDA dentro de su categoría. Se distingue por ser una bebida viva, natural y fermentada, sin pasteurizar ni preservantes, elaborada con ingredientes orgánicos certificados. Su receta ha sido desarrollada para mantener los microorganismos beneficiosos de la fermentación, ofreciendo una bebida funcional que combina frescura, sabor y bienestar.

Uno de los aspectos más relevantes de su formulación es que permite alcanzar una vida útil de hasta 12 meses en un lugar fresco y seco, manteniendo intactas sus características sensoriales y funcionales. Esta estabilidad permite que el producto pueda distribuirse y disfrutarse a lo largo de todo Chile, acercando una bebida viva y natural a consumidores de distintas regiones del país.

Desde su lanzamiento, Frambuesa Alegría logró posicionarse rápidamente dentro del portafolio de la marca, alcanzando niveles de preferencia similares a sabores que llevan más de ocho años en el mercado. En pocos meses conquistó a consumidores a lo largo del país gracias a su combinación de colores vibrantes, energía visual y un sabor fresco e irresistible.

Materiales utilizados

El producto se envasa en lata de aluminio, uno de los materiales más reciclados del mundo. Este formato es liviano, resistente y protege el contenido de la luz, ayudando a preservar la calidad de la bebida fermentada. Además, el aluminio es completamente reciclable, alineándose con el compromiso ambiental de la marca.

Tecnología de producción

El envase utiliza etiqueta sobre lata con terminación semigloss, lo que permite lograr una gráfica de alta calidad y gran resistencia. El diseño incorpora barniz serigráfico con relieve aplicado al logotipo, generando una experiencia táctil que refuerza el reconocimiento de marca y agrega valor al envase.

Colores, terminaciones y público objetivo

El diseño gráfico utiliza un rojo frambuesa vibrante (Pantone 226C) como color predominante, que transmite energía, sabor y alegría. El contraste con el amarillo intenso (Pantone 1235C) en la tipografía genera una presencia visual audaz y altamente reconocible. La estética del diseño se inspira en el arte pop, la gráfica análoga y los principios del Bauhaus, combinando formas simples, tipografía expresiva y colores intensos para crear una identidad visual memorable.

El grupo objetivo es amplio. Al tratarse de una bebida natural, sin alcohol y elaborada con ingredientes de origen vegetal, puede ser disfrutada por niños, jóvenes, adultos y personas mayores. El objetivo de Kombuchacha es que todo el mundo pueda sentir el "cha cha", una energía positiva que conecta sabor, bienestar y movimiento.

Hoy Kombuchacha ya está presente en todo Chile, y continúa expandiéndose internacionalmente, llegando a ciudades como New York, Miami y Paraguay, llevando su espíritu vivo y natural a nuevas comunidades alrededor del mundo.