



AQUELA KOMBUCHA

Apresentação 2023



ÍNDICE

1. Carta da Fundadora	2
1.1 O que é Kombucha	3
2. Aquela Kombucha	4
2.1 Gama de Produtos	5
2.2 Produção e Logística	7
3. Entrevista com Gabriel Batista	8
4. Kombucha em Portugal	9
4.1 O único bar de kombucha do país	10
5. Equipa & Contactos	11

CARTA DA FUNDADORA

Produzir kombucha artesanal, industrialmente

Aquela Kombucha nasceu de uma brincadeira descomprometida e espontânea em 2017. Uma experiência caseira que, numa altura de mudança e transição pessoal, me abriu portas para um mundo mais conectado com a natureza e com as nossas antigas tradições de conservação anteriores à invenção do frigorífico.

O contacto *hands-on* com a fermentação e a descoberta do poder microbiano levou-me a trocar uma carreira em produção e investigação de moda em Londres, para montar a 1ª fábrica de kombucha no Porto e marca pioneira no mercado em Portugal.

Este projeto cresceu com a missão de produzir e partilhar kombucha tão deliciosa e benéfica quanto a sua versão caseira. Respeitando a tradição ancestral do processo de fermentação, Aquela Kombucha é feita “à moda antiga” com recurso a equipamentos e processos sofisticados, que refletem a procura rigorosa por um produto equilibrado, autêntico e consistente.

Em torno da marca tem vindo a crescer uma comunidade apaixonada pela fermentação, que procura viver em simbiose com a diversidade microbiana do corpo humano, mas também da natureza. Os poderes transformadores da fermentação permeiam não só a alimentação, mas também a forma como encaramos o processo da vida.



Maria Serrenho Lima

Fundadora & Diretora d'Aquela Kombucha



O QUE É KOMBUCHA?

Um elixir milenar

De origens misteriosas no sudoeste Chinês, na região da Manchúria, um registo com cerca de 2500 anos faz menção ao “elixir da vida”, um chá fermentado usado como remédio caseiro para problemas digestivos. O nome “kombucha” atrela várias lendas e história incerta, mas a sua popularidade é inegável e reflete-se na proliferação desta bebida até ao leste da Europa, onde a kombucha faz ainda parte do espólio de receitas familiares.

Kombucha é chá fermentado, elaborado com base numa mistura de chá verde ou preto com açúcar. O motor da fermentação é o SCOBY (imagem à direita), uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras que consome o açúcar e a teína na sua quase totalidade, transformando o chá numa bebida viva, levemente gaseificada, repleta de ácidos orgânicos, vitaminas, minerais e enzimas benéficas à flora intestinal.



Fermentação de kombucha caseira, frasco de 5L



Fermentação de kombucha na nossa fábrica, tanque de 500L



Sabia que a kombucha não pasteurizada contribui com microorganismos benéficos para a nossa flora intestinal? A sua carga microbiana é o grande apelo da bebida, para além da elevada concentração de ácidos orgânicos que têm um efeito antioxidante, ajudando assim a desintoxicar o corpo.

O NOSSO PROCESSO DE FABRICO

Passo 1



CHÁ

Infusão de 2/3 chá verde do Japão e 1/3 chá preto da Índia durante 20min num tanque de água a 80°C

Passo 2



AÇÚCAR

Dissolução de açúcar de cana biológico no chá ainda quente

Passo 3



SCOBY

Arrefecimento do chá adocicado e adição de 20% da nossa cultura mãe (SCOBY)

Passo 4



FERMENTAR

A fermentação inicia-se a 22°C e dura entre 7 a 10 dias

Passo 5



AROMATIZAR

A kombucha é arrefecida a 2°C e aromatizada com ingredientes com certificação biológica

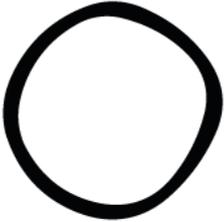
Passo 6



ENGARRAFAR

O lote é engarrafado e rotulado, ficando pronto para expedição no nosso armazém refrigerado

AQUELA KOMBUCHA NÃO É PASTEURIZADA DE FORMA A CONSERVAR A SUA VIDA INTACTA E POR ESTE MOTIVO DEVE SER MANTIDA REFRIGERADA.



AQUELA KOMBUCHA

A fermentar desde 2017

Bali.

Esplanada sofre a floresta tropical.

Um copo de kombucha aromatizado com frutas exóticas.

Sabor único, enigmático, marcante.

It was love at first taste.

Foi assim o encontro de Maria Lima com a bebida de nome estranho que uma amiga recomendou a provar. Foi um instante até a sua cozinha no Porto se tornar num laboratório de experiências e de provas para amigos e família. Os muitos adeptos da bebida e uma procura orgânica expressiva levou este hobbie a evoluir para uma das principais marcas no mercado nacional.



Desde o seu lançamento oficial em 2020, que a marca com sede e fábrica própria no Porto tem registado um crescimento constante: desde a sua gama de produtos, aperfeiçoamento de receitas, aos métodos inovadores, tecnologia e claro, equipa.

Para além de produzir e vender Aquela Kombucha, a empresa tem uma abordagem proativa e participativa na comunidade em que se insere. Consequentemente, a marca tem-se dedicado, desde a sua fundação, a ser um veículo de promoção artística e de apoio a causas sociais e ambientais.

TIMELINE

2017

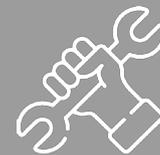
Maria Lima prova kombucha pela 1ª vez em Bali...



seguem-se uma série de experiências e fermentações caseiras.

2018

Fase de planeamento e estruturação do projeto.



2019

Ano de obras e montagem da fábrica no Bonfim, Porto.

2020

Em Maio, o lançamento oficial da marca no mercado nacional.



até 2023

- > expansão da gama e da equipa
- > novo produto HARD K
- > investimento em inovação



GAMA DE PRODUTOS



Original

A nossa essência,
suave rica e
deliciosa.

PVP: 2.7€ / uni. 250ml



Gengibre

Com um toque
apimentado,
transmite calor e
energia.

PVP: 2.7€ / uni. 250ml



Hortelã Pimenta

Aliada da boa
digestão,
acalma o corpo
e a alma.

PVP: 2.7€ / uni. 250ml



Morango Hibiscus

Alegre, doce e
fresca, repleta
de vitaminas e
minerais.

PVP: 2.7€ / uni. 250ml



Citrus Tropical

Uma viagem por
sabores exóticos,
cítricos e frutados.

PVP: 2.7€ / uni. 250ml

Edições Limitadas
Lançamos anualmente 3 a 4 sabores
de edição limitada, de forma a inovar e
proporcionar novas experiências.



Scoby em estado líquido

A nossa cultura
mãe.

PVP: 5€ / uni.



HARD

Aquele versão de
um espumante
natural à base de
kombucha.

7% ABV

*sabores sazonais
de edição limitada

PVP: 15€ / uni. 750ml



AQUELA
KOMBUCHA



Hortelã
Pimenta

Vegan
Biológico
Não Pasteurizado
Sem Conservantes

PRODUÇÃO & LOGÍSTICA

Produção Consciente

A produção d’Aquele Kombucha é realizada na fábrica e sede da marca no Bonfim, Porto. O fabrico é orientado por uma ética de trabalho coesa, que não descarta a qualidade do produto e rigor do processo produtivo.

A sustentabilidade permeia todas as operações e é motor de busca constante. A embalagem sem plástico, em vidro e alumínio, é 100% reciclável e as caixas de cartão são feitas à base de pasta de papel com origem em florestas certificadas. O impacto ambiental de Aquele Kombucha é inevitável, mas a procura pelo menor impacto possível é chave.



HACCP: Aquele Kombucha é certificada biológica pela SATIVA e criada com base em ingredientes de elevada qualidade. Está implementado um Sistema de Qualidade e Segurança Alimentar de acordo com o Regulamento 852/2004 e 382/2021 e cumpre todos os requisitos de qualidade e higiene dos géneros alimentícios. Tem na sua génese o cumprimento de toda a legislação do sector de atividade, entre as quais a rotulagem alimentar de acordo com o Regulamento 1169/2011.



Plataforma Logística

Para além de produzir e embalar, a equipa da Aquele Kombucha também gere e organiza todo o processo logístico inerente às encomendas, tanto de cliente final como de revenda. Desta forma, proporciona-se um acompanhamento eficaz e de proximidade.





GABRIEL BATISTA

Engenheiro Alimentar & Gestor de Produção d'Aquela Kombucha

De Curitiba para o Porto, o Gabriel trouxe na bagagem a sua experiência na indústria de produção de bebidas e alimentos e cruzou-a com a sua paixão por fermentação, na fábrica d'Aquela Kombucha.

Como é produzida Aquela Kombucha?

Aquela Kombucha é feita a partir de chá verde e preto com açúcar de cana, e fermentada com a nossa cultura mãe de bactérias e leveduras. Após cerca de 7 dias temos a kombucha pronta para ser filtrada e receber os sabores finais que diferenciam a nossa gama. Mais recentemente incorporamos o processo de fermentação alcoólica para o lançamento da nossa HARD Kombucha, que passa por uma segunda fermentação a partir de leveduras de champagne.



Qual o maior desafio na produção de kombucha artesanal?

Lutamos muito para

conseguir a estabilidade atual de 6 meses de validade. Manter esta questão controlada, aliada à necessidades de inovar e criar novos sabores, é um grande desafio que nos leva a procurar e achar novas soluções.

Que tipo de equipamentos são utilizados na fábrica da Aquela Kombucha?

O nosso processo fabril assemelha-se ao de outras bebidas fermentadas, como a cerveja ou o vinho. Temos fermentadores, filtros, trocadores de placas, envasadoras e rotuladoras. Na produção cuidamos com muito esmero da limpeza dos equipamentos e do espaço, para garantir a qualidade dos nossos processos e produtos.

Porque razão optam por manter Aquela Kombucha viva?

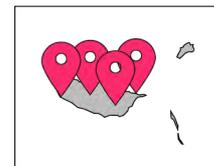
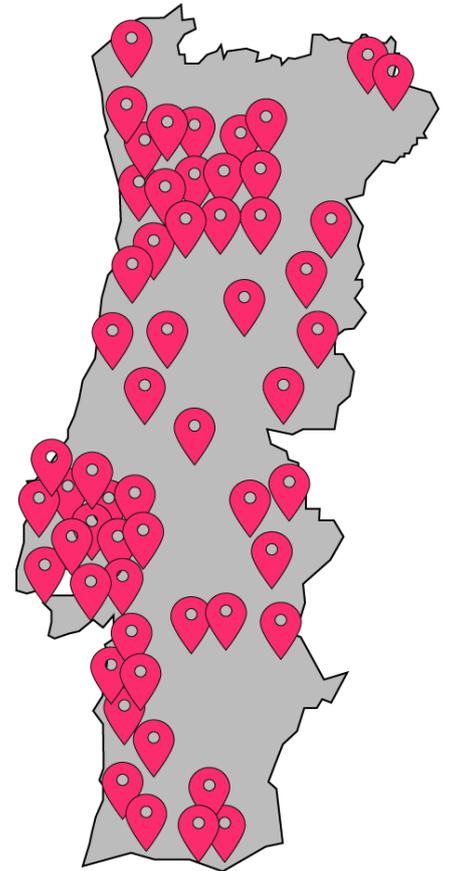
Manter um produto fermentado vivo é um grande desafio na vertente de estabilidade do produto.



Atualmente existem muitos estudos ligando o benefício dos fermentados vivos à flora intestinal, porém sempre nas fermentações lácticas. Esperamos que com o avanço das pesquisas académicas seja possível obter evidências dos benefícios para a flora intestinal de ingerir os microrganismos vivos da kombucha. A nossa contribuição com um produto de qualidade e vivo é essencial para fomentar o interesse e a segurança de consumir bebidas fermentadas não alcoólicas, não pasteurizadas e sem conservantes.

KOMBUCHA EM PORTUGAL

Portugal segue atentamente as tendências mundiais de bens de grande consumo e há décadas que kombucha tem um crescimento progressivo nos mercados estrangeiros. A kombucha é um produto que dá resposta não só à galopante procura por estilos de vida mais saudáveis que incluem um consumo mais consciente de produtos fermentados, mas também a um *lifestyle* moderno e arrojado característico das novas gerações.



Aquela Kombucha em Portugal Continental e Arquipélago da Madeira

E NO MUNDO...

Popularizada no ocidente por mercados vanguardistas como os Estados Unidos da América ou o Reino Unido, esta é uma bebida que tem sofrido um crescimento acentuado na categoria de bebidas funcionais, enquanto alternativa sem álcool de alto valor acrescentado. Os Estados Unidos são o maior mercado de kombucha do mundo, seguindo-se o Brasil, a Europa e a Ásia. O mercado global de kombucha está valorizado em 2.64 mil milhões de dólares em 2021 e espera-se que continue a crescer a uma *compound annual growth rate* (CAGR) de 15,6% de 2022 até 2030.

Fonte: Kombucha Brewers International: <https://kombuchabrewers.org/>

«A primeira fábrica de kombucha no Porto.»



«Na produção que faz só usa ingredientes de origem biológica.»



«Aquela Kombucha continua a distinguir-se pela sustentabilidade.»



«Aquela Kombucha deixa que a fermentação siga o seu rumo natural, respeitando assim a sua tradição milenar.»



«Maria Lima decidiu reunir ingredientes e cruzar receitas.»



«Com certificado biológico»



O ÚNICO BAR DE KOMBUCHA NO PAÍS

Localizado na frente de rua da fábrica no Porto, Aquela Kombucha abre o seu bar em Outubro 2020, como um espaço dedicado aos aficionados de bebidas fermentadas.



A ideia de kombucha a granel surgiu da vontade de criar alternativas *zero waste* para um público cada vez mais preocupado com o ambiente e que procura reduzir a sua pegada ambiental. Esta vontade materializou-se no primeiro bar de kombucha em Portugal, onde Aquela Kombucha é servida a copo ou vendida a litro - com recurso a vasilhame reutilizável.



Kombucha a granel



Turismo Industrial



Eventos



«A primeira fonte de kombucha a granel de Portugal.»

«No Bonfim há uma fábrica de kombucha com visitas guiadas, provas e bar.»

«O primeiro tap room de kombucha do país.»



AQUELA EQUIPA

INOVAÇÃO * ENTREAJUDA * DESAFIO
CRIATIVIDADE * DINAMISMO * PARTILHA



Maria Lima
Fundadora & Diretora



Gabriel Batista
Gestor de Produção



Bárbara Araújo
Gestora de Comunicação



Eduardo Quintã
Gestor de Conta & Logística



André Cabete
Gestor de Sucesso de Cliente

SEGUE ESTA AVENTURA!

@aquelakombucha



ESTAMOS À DISTÂNCIA DE UM CLIQUE.



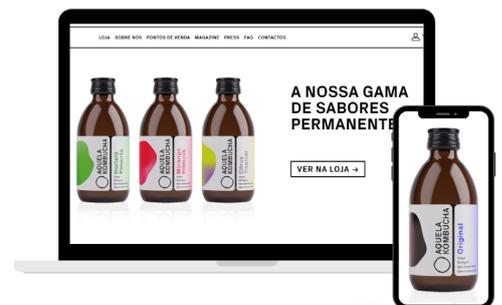
Informações & Press: maria@aquelakombucha.pt
B2B & Parcerias: sobre@aquelakombucha.pt



221 144 936 * chamada para rede fixa nacional
910 912 389 * chamada para rede móvel nacional

A NOSSA LOJA ONLINE:

www.aquelakombucha.pt



Tchin Tchin
à vida saudável!





AQUELA
KOMBUCHA

Gengibre

Vegano
Biológico
Não Contém
Sem Glúten



AQUELA
KOMBUCHA