



¡Toma nota!

Bebidas & Snacks

Estos son nuestros productos y las historias que nos han inspirado.

Para mayor información o pedidos contáctanos:

+34 678 83 46 74 / 652 15 00 37

happinessbiobaleares@gmail.com

www.happinessbio.com





Muchas marcas empezaron con dos hombres en un garaje de California haciendo pruebas en un ordenador. Komvida empezó con dos mujeres en un desván de Extremadura, haciendo ensayos con una colonia de microorganismos.

En este caso, California no sería parte del primer capítulo sino del segundo. A la meca de la Kombucha fueron en búsqueda de la fórmula perfecta, y una vez que las obtuvieron regresaron a Fregenal de la Sierra a establecer la sede y fábrica de Komvida.

Hoy este pueblo es el lugar de Europa donde más Kombucha se consume por habitante y por ello hasta cuenta con un documental.

Cuando de vuelta a Fregenal de la Sierra, también su pueblo, la actriz y directora de cine española, María Ballesteros, y su marido, el director de cine Antonio Monteolivo, vieron lo que Komvida había montado allí, no dudaron en contarlo con imágenes.

La historia y sus sabores, sin duda, atrapan.





Una bebida para la buena vida

La kombucha es una bebida probiótica obtenida a base de té fermentado mediante una colonia de microorganismos llamada scoby. La actividad de bacterias vivas, levadura y enzimas consumen el azúcar del té y producen la kombucha, con finas burbujas naturales.

Este proceso, si se realiza de forma natural, puede llevar hasta cuatro semanas, y cuanto mayor calidad tengan los ingredientes mejor será el resultado. Para la elaboración de Komvida se usa té verde ecológico, azúcar de caña y agua mineral.



BENEFICIOS

- Mejora el sistema inmunológico.
- Es una gran fuente de antioxidantes y ayuda a la desintoxicación de toxinas del hígado y del cuerpo
- Mejora la digestión.
- Mejora la flora intestinal.
- Ayuda a la pérdida de peso.
- Es energética.

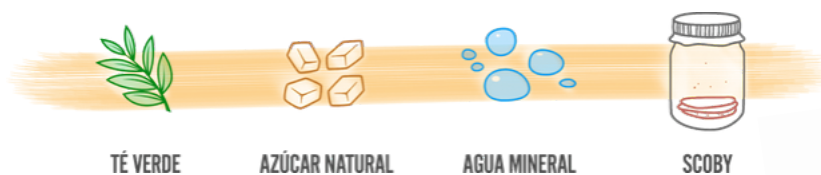




LOS PROBIÓTICOS Y LA KOMBUCHA

La microbiota esta formada por más de 100 billones de bacterias que afectan al funcionamiento de todo nuestro organismo, desde el apetito sexual o el nivel de energía hasta el aspecto de la piel o el equilibrio hormonal. Aunque la misión principal de nuestro intestino es procesar la digestión, este tiene su propio sistema nervioso y está conectado con nuestro cerebro, por ello tiene un gran impacto en nuestro estado de ánimo y bienestar mental.

Estas bacterias “buenas”, que ayudan a todo nuestro cuerpo a funcionar correctamente, las encontramos en los probióticos. Las bebidas probióticas como Komvida contienen este tipo de bacterias, así que cuando bebes Komvida le estás metiendo a tu cuerpo literalmente bacterias vivas muy beneficiosas.



Formato 250 ml

Formato 500 ml

Formato 1 Lt *

* Disponible sólo Frutos rojos, Jengibre-limón y Té verde

Una bebida para la buena vida

- Sin pasteurizar
- Sin gas añadido
- Sin azúcar añadido
- En vidrio



SABORES

- Frutos rojos
 - Jengibre-limón
 - Té verde
 - Manzana-Canela-vainilla
 - Zanahoria-Cúrcuma.
-
- Edición especial Mario Sandoval (Frambuesa, pétalos de rosa, flor de caléndula, remolacha)





La historia de Gusto Organic Drinks comienza en una fiesta. Un excelente lugar para comenzar, ¿no crees? En el verano de 1987, Craig Sams, el emprendedor detrás de Whole Earth, se preparaba para celebrar los 20 años de esta marca. Entonces decidió mezclar algo intrigante para complacer a los invitados que no bebieran alcohol. De esas pruebas nacería Gusto, una de las primeras bebidas energéticas naturales que llegan al mercado mundial, y la única que elimina los sintéticos habituales en favor de ingredientes orgánicos de primera calidad, provenientes del comercio justo.

En tiempos más recientes se conformó una familia completa de refrescos completamente orgánicos, premium, orientados a un público adulto y que incluye sabores sorprendentes. ¿La motivación? Las personas exigen cada vez mejores productos. Hoy en día, más que nunca, pueden acceder a información sobre qué es exactamente lo que están consumiendo. Quieren aprender, explorar y quieren hacer las cosas de una manera más justa y saludable.

En 2017, Gusto Organic Drinks fue votada por la revista Ethical Consumer como la bebida de cola ética nº 1 en el Reino Unido. ¡Nada mal!

Y nosotros la traemos a Mallorca. ¡Con mucho gusto!





Por mucho que lo intentes, no encontrarás una bebida gaseosa de mejor sabor, elaborada de forma más cuidadosa y concienzuda.

- **Gusto Organic Real Cola**, galardonada con el premio Great Taste, es endulzada con agave azul de comercio justo y eritritol con certificación orgánica. Combina especias orgánicas, aceites esenciales y nuez de cola africana con agua de manantial de Devon.
- La receta de **Real Cherry Cola** descarta totalmente el ácido fosfórico presente en otras bebidas de su tipo, y gracias a una combinación de ingredientes de primera ofrece un fantástico sabor a cereza equilibrado con vainilla de Madagascar.





Sabores exóticos para paladares curiosos.

- Una encuesta realizada en Gusto Organic Towers arrojó un hecho inquietante: los fanáticos de las bebidas cítricas chispeantes querían “algo más”. Por eso nace **una variante de Gusto elaborada con naranjas orgánicas rojas o sanguinas**, cultivadas en las laderas del monte Etna en Sicilia. Esta fruta ofrece un poderoso golpe de antocianinas que combaten los radicales libres y la inflamación, y aporta un sabor cítrico diferente, que incluso abarca notas de fresa y frambuesa.
- El sabor refrescante de la limonada elaborada con limones sicilianos ha sido aderezado con **juzu fresco** y aceite de su cáscara, lo que aporta un sabor delicado y original a una bebida que posee menos de 100 calorías. Esta versión también ha sido endulzada con productos de comercio justo entre los que destaca el jugo de uva.
- Y para los paladares más atrevidos está la **variedad protagonizada por el jengibre** de China, Nigeria e Indonesia, cada uno de ellos con originales notas de sabor. Como aderezo único se suma el **chipotle mexicano**, un chile ahumado que ofrece un punto de calor. Es una excelente opción como refresco para adultos, que incluso va muy bien con vodka o ron.





En English Tea Shop saben lo importante que es ir directamente a la fuente. Por eso obtienen el mejor té de las mejores granjas del mundo, en Sri Lanka, para que luego un equipo de expertos los combine en su propia fábrica. El resultado son mezclas en perfecto equilibrio y de sabores deliciosos, que son envasadas a mano antes de viajar a las tazas del mundo.

Es lo que hacen desde 2010 con pasión y de manera sostenible.

Y “sostenible” no es una simple palabra de moda para esta marca. Orgullosos de sus certificaciones Soil Association y Fairtrade International, entre otras, en English Tea Shop obtienen los ingredientes de sus tés de pequeños agricultores, que cultivan cantidades limitadas, sin fertilizantes químicos o pesticidas.

Así da gusto tomarse un té.





Sabores con historia de pasión y compromiso

El compromiso de la marca con la filosofía del comercio justo implica desarrollar acciones para elevar el bienestar de los agricultores y sus familias, entre las que destacan programas de capacitación sobre temas variados (inglés, tecnología de la información, entrenamientos de personalidad y actitud, degustación de té, etc.) Partiendo de esto, al disfrutar de cualquiera de los tés de English Tea Shop, se forma parte de una historia que es mucho más que un negocio.

Línea de sabores tradicionales:

- Té verde
- Manzanilla
- Rooibos
- Menta
- Frutos Rojos
- English Breakfast
- Té negro Chai
- Citronela, cítricos y jengibre
- Rooibos de chocolate y vainilla
- Early Grey
- Descafeinado





Una fórmula exquisita para cada necesidad

Además de los sabores tradicionales, nuestro catálogo incluye mezclas originales y sorprendentes.



Happy Me

Una mezcla de citronela, manzana, naranja, jengibre, canela y cilantro para una taza de felicidad sin cafeína.



Energise Me

Una mezcla de menta y rooibos con hierbas y especias energizantes sin cafeína.



Beautiful Me

Una mezcla sin cafeína de manzanilla y rooibos con gotu kola, hibiscus, canela y remolacha.



Sleepy Me

Una mezcla sin cafeína de manzanilla, lavanda, valeriana, lúpulo y bálsamo de limón ideal para relajarse antes de dormir.



Shape Me

Una mezcla de té verde, canela, jengibre, ginseng y azaí ideal como estimulante natural.



PRESENTACIÓN: Cajas con 20 bolsitas





Te presentamos a la primera cerveza del mundo elaborada a base de té verde.

Iki conjuga las influencias de la cultura asiática y el estilo de vida moderno. Y esta fusión de ingredientes exóticos de Oriente y habilidades de Occidente la hacen un producto único.

Su proceso de elaboración es igual al de otras cervezas de fermentación alta. Sin embargo, Iki utiliza hojas de té verde orgánico, lo que le aporta un sabor original y altos niveles de antioxidantes.

Más que una cerveza se trata una experiencia, de una declaración de intenciones, porque Iki es además una marca responsable. Es 100% ecológica, lo que significa que no lleva químicos, ni aditivos artificiales, y se elabora con productos provenientes de cultivos orgánicos.

¡Un brindis con Iki, no es un brindis cualquiera!





Sabores únicos y refrescantes



Iki Jengibre

La presencia de jengibre en Iki puede ser caliente, pero también refrescante. Sin duda, un sabor interesante que hace de esta bebida una opción ideal para combinar con carnes y pescados. Iki jengibre es una cerveza de color ámbar, con un rico sabor crujiente. El leve cosquilleo causado por el jengibre, sumado a las propiedades del té verde le otorgan una personalidad inconfundible.



Iki Yuzu

Yuzu es una fruta cítrica del lejano oriente que destaca por su fragancia y su gran resistencia a temperaturas extremadamente frías.

La cerveza iki con té verde y yuzu es ligera y fresca. Apreciada como aperitivo, combina bien con pollo, sushi, pasta y chucrut. El gusto de Yuzu se puede describir como el sabor del verano: refrescante, suave y lleno de energía.





Dicen que muchas veces les cuesta contar cómo nacieron, porque muchos creen que se inventaron la historia como estrategia de marketing. ¿Acaso no es cierto que la realidad supera la ficción? ¿Qué tiene de raro que el fundador de la marca haya cruzado África por tierra, desde El Cairo hasta Ciudad del Cabo, y luego el Atlántico en un velero de escasos doce metros de eslora, para terminar teniendo un peligroso encuentro en la selva amazónica con una gran anaconda? ¡La vida es una aventura cuando te lo propones!

De las búsquedas existenciales a través de los viajes nació un proyecto que se define a sí mismo como un grito contra la industria de los snacks poco saludables.

Con productos innovadores y una comunicación diferente, Anaconda persigue que las estanterías de los supermercados estén repletas de snacks que le hagan justicia al consumidor del siglo XXI.

Y como a nosotros nos gustan las apuestas altas, les apoyamos.





Exquisitas palomitas de diversos sabores elaboradas con aire caliente (sin aceite), lo que las hace más ligeras, crujientes y con menos grasa y calorías.

Presentación bolsa de 30 gr
Sin gluten. Apto para veganos.

Palomitas con sal del Himalaya:

Con maíz Non GMO (sin modificación genética), aceite de girasol alto oleico, y sal rosa del Himalaya. Sin aceites vegetales procesados. 129 cal. por bolsa. Caja 14 unidades.

Palomitas Lima & Pimienta:

Con maíz NON GMO e ingredientes 100% naturales. 130 cal. por bolsa. Caja 14 unidades

Palomitas Sweet & Salty BIO:

Con una leve capa de azúcar de caña orgánica y sal marinada. 144 cal. por bolsa. Caja 10 unidades.

Snacks saludables para paladares divertidos y exigentes





Frutas ecológicas en versiones provocativas



Apple Chips / BIO

Finas láminas de manzana horneada.
Cero aditivos. Cero grasa. Cero azúcares añadido.
Alto contenido de fibra (2,5 gr) y antioxidantes.
100% Natural. Elaborada con manzanas ecológicas.
73 cal. por bolsa de 30 gr.



Choco Chips. / BIO

Finas láminas de crujiente coco proveniente de agricultura ecológica, espolvoreadas con una capa de cacao orgánico peruano.
Su sabor dulce proviene del néctar de la flor de coco, edulcorante natural que conserva sus enzimas, vitaminas, minerales y aminoácidos. Horneado, no frito.
126 cal. por bolsa de 30 gr.



EMILY CRISPS

En sus viajes, Emily encontró una forma innovadora de crear snacks,
usando sólo frutas y vegetales frescos.

Partiendo del hecho de que es posible elaborar versiones de patatillas con otros ingredientes,
La marca se enfoca en desarrollar snacks deliciosos y crujientes que puedan comerse sin remordimiento.

¡Y nosotros los tenemos!



EMILY CRISPS

Una nueva forma de disfrutar lo crujiente



Chips de verduras

Crujientes rodajas de patata dulce, zanahoria y remolacha. Una sana alternativa a las tradicionales patatas chips.
Sin gluten. Veganas y bajas en calorías.
En paquete de 80g



Chips de judías verdes y edamame

Original y saludable snack de judía verde, guisante y edamame (vaina de soja).
Sin gluten. Apto para veganos.
En paquete de 80gr.