

Kombu-Life: Fermentos para una alimentación rica y sana.



<p>Territorio</p> <p>Aconcagua.</p>	<p>Nombre organización</p> <p>Kombu-Life.</p>
<p>Contrapartes</p> <p>Equipo fundador: Mónica Ramos y Claudio Contreras.</p>	<p>Coordenadas</p> <p>Instagram: @kombu_life</p>

Descripción general

Realizan procesos de fermentación para la producción y comercialización de Kombucha, Chukrut y Kimchi. Actualmente con cobertura en Los Andes y comunas aledañas.

Aspectos destacados

Gestión de residuos orgánicos (donación para compostaje), reutilización de envases a cambio de un descuento.

Visión

Seguir desarrollando nuevos productos para el fortalecimiento de la marca y la diversificación de su oferta. Quieren ampliar su cobertura y actualmente siguen buscando una oportunidad para el exceso de Scoby (hongo base para la producción de Kombucha).