



PROBIOTIKA®

ELIXIR ANCESTRAL FUNCIONAL



1. QUIÉNES SOMOS

Probiotika es una empresa mexicana fundada en 2018 por los hermanos Ricardo y Pablo Romo, con la misión de transformar la forma en que las personas consumen bebidas. Ofrecemos una alternativa saludable, natural y deliciosa: bebidas funcionales vivas que nutren, refrescan y conectan con nuestras raíces.

Nos presentamos en Shark Tank México (2024), lo que consolidó nuestro reconocimiento como marca innovadora en el segmento de bebidas funcionales.



2. NUESTRA LÍNEA DE PRODUCTOS

KOMBUCHA CRISTAL -

Té probiótico burbujeante
Envase retornable de vidrio (355 ml)
Sabores: Brisa Fresca, Azul Violeta,
Ambrosía, Mangonada, entre otros

KOMBUCHA POCKET

Té probiótico burbujeante
Envase PET biodegradable (300 ml)
Ideal para consumo on-the-go

TEPACHE

Bebida probiótica de piña
Fermentado de piña con especias
PET biodegradable (300 ml)

TUBA

Savia de la flor de la palma del cocotero
Botella de vidrio (355 ml)



3. DIFERENCIADORES CLAVE

- Ingredientes 100% naturales
- Sin saborizantes, conservadores ni carbonatación forzada
- Proceso artesanal que conserva microorganismos vivos
- Enfoque en sostenibilidad: envases biodegradables y retornables
- Sabores adaptados al paladar mexicano
- Marca con storytelling fuerte y conexión emocional



En ayunas para alcalinizar y desintoxicar tu cuerpo.



Con la comida en lugar de refresco.



Después del deporte como suero rehidratante.



En las fiestas para evitar la resaca.



Diariamente para refrescarte sanamente.



4. POSICIONAMIENTO Y CATEGORÍA

Segmento: Bebidas funcionales y saludables

Perfil de consumidor: Jóvenes conscientes, personas con estilo de vida saludable, consumidores que buscan productos sin aditivos

Competencia: Kombucha 221B, Health-Ade, Kevita, Tepache Sazón

Probiotika se distingue por ser auténticamente fermentada, local y con identidad mexicana.

5. COBERTURA Y DISTRIBUCIÓN

Actualmente distribuimos en:

Restaurantes, cafés y tiendas especializadas en Guadalajara y otras ciudades clave

Venta directa en línea con envíos a todo México

Próximo ingreso a Soriana, Alsuper y en negociación con 7-Eleven México, Pete's Market Chicago.





7. DATOS COMERCIALES

Producción mensual: +5,000 L / mes

Capacidad instalada para escalar producción

Aviso de funcionamiento en Cofepris

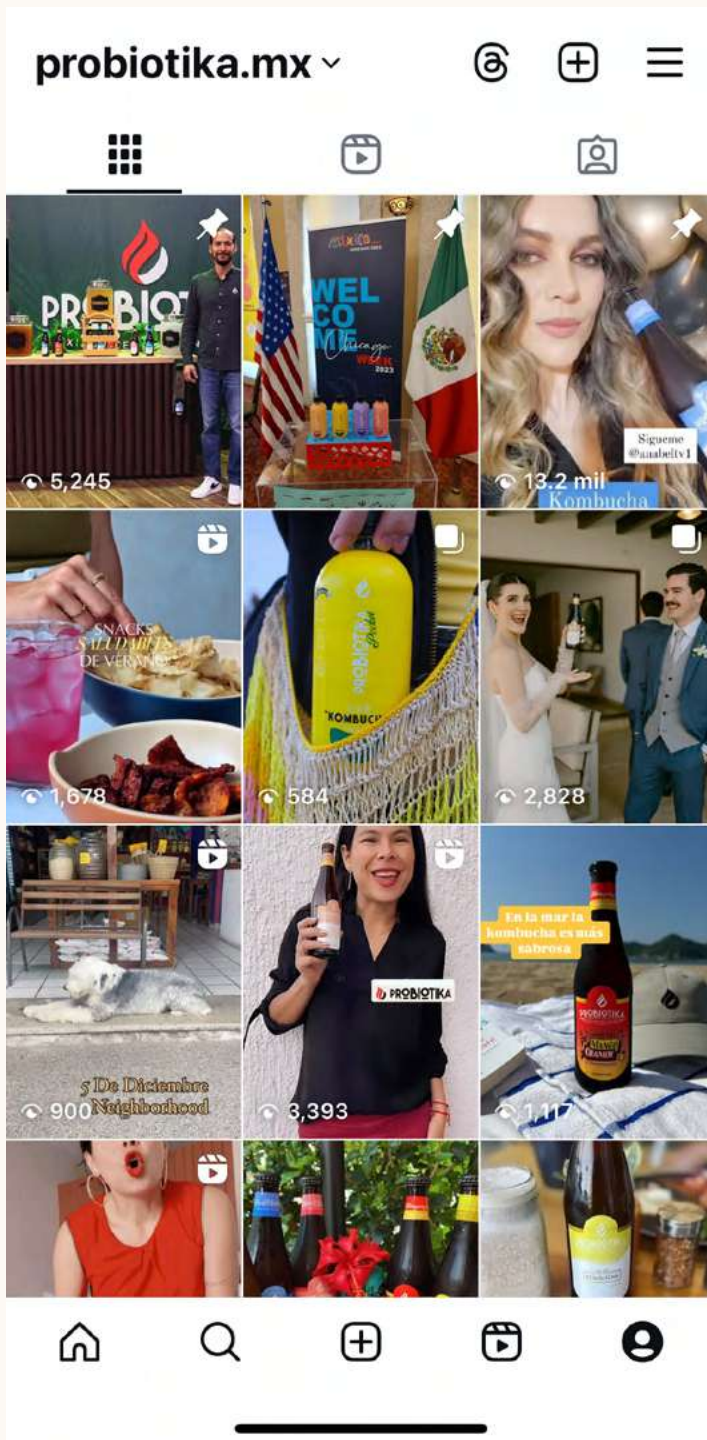
Distintivo “Hecho en Zapopan”

SKU con código de barras, tabla nutrimental, y etiquetado completo



“El mercado global de kombucha alcanzó un valor estimado de 4.26 mil millones de dólares en 2024 y se proyecta que crecerá a una tasa compuesta anual (CAGR) del 13.5% hasta llegar a 9.09 mil millones de dólares en 2030. Este crecimiento está impulsado por la creciente preferencia de los consumidores por bebidas saludables y funcionales, así como por una mayor conciencia sobre los beneficios de los probióticos para la salud intestinal”.





Gracias!



Ricardo Romo

3312523942

@probiotika.mx

hola@probiotika.com.mx

www.probiotika.com.mx