

amavi[®]
kombucha



CÔNG TY CỔ PHẦN AMAVI KOMBUCHA

Địa chỉ: 22 Lý Tự Trọng, khu 10, Phường 2, Thành phố Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng, Việt Nam.

Văn phòng: 61-63 Quốc Hương, Thảo Điền, Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh

MST: 0316396446

Hotline: 070 707 1199

Email: amavikombucha.vn

Website: amavikombucha.vn

amavi[®]
kombucha



HỒ SƠ NĂNG LỰC

THẾ GIỚI KOMBUCHA TÔI YÊU

Bức tranh toàn cảnh “Thế Giới Kombucha Tôi Yêu”, mượn nét vẽ thay ngàn lời muốn nói, chia sẻ tới mọi người câu chuyện lên men tự nhiên của dòng trà Kombucha đặc trưng nhà Amavi Kombucha.



Khởi nguồn từ những lá trà Oolong tươi trên cao nguyên, được nuôi dưỡng dưới nắng ấm và gió lành. Qua bàn tay chăm chút của người nông dân, những lá trà thơm nồng được trao cho Scoby – cô bé đam mê âm nhạc và sự sống. Trong từng giai điệu, Scoby khéo léo lên men trà, trong suốt 40 ngày, tạo nên những lon Kombucha thanh mát, đong đầy hương vị của thiên nhiên và hạnh phúc.

MỤC LỤC

04

KHỞI NGUỒN KOMBUCHA

05

VỀ AMAVI KOMBUCHA

06

Amavi Kombucha - "We begin within"

07

Tâm nhìn - Sứ mệnh - Giá trị cốt lõi

08

Sơ đồ tổ chức doanh nghiệp

09

Năng lực sản xuất

11

AMAVI KOMBUCHA - TRÀ NUÔI HẠNH PHÚC

12

Tại sao lại chọn Kombucha mỗi ngày?

13

Trà nuôi hạnh phúc - Kombucha từ Amavi

17

Hành trình từ lá trà đến lon Kombucha của nhà Amavi

19

Bao bì sản phẩm Kombucha lon

21

MỤC TIÊU THỊ TRƯỜNG

22

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Khởi nguồn KOMBUCHA

Trong thời đại sống xanh và bảo vệ sức khỏe ngày càng được ưa chuộng, Amavi luôn tìm kiếm phương pháp tự nhiên, hiệu quả để cải thiện chất lượng cuộc sống. Từ đây, **Amavi Kombucha** đã ra đời.

Amavi Kombucha không chỉ là một thức uống, mà còn là cầu nối giữa con người với thiên nhiên, hướng tới sức khỏe bền vững. Mỗi lon Kombucha chứa đựng tình yêu và sự tận tâm mà chúng tôi muốn gửi gắm đến tất cả mọi người.

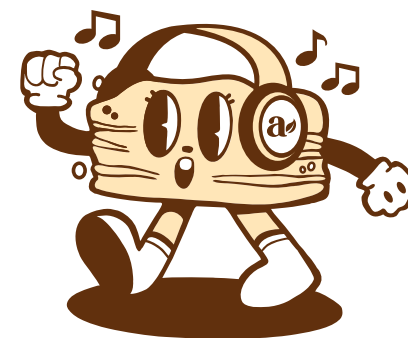


VỀ AMAVI KOMBUCHA

amavi®
kombucha

We begin within!

Mọi sự thay đổi và phát triển đều phải bắt nguồn từ việc cân bằng và nuôi dưỡng bên trong bản thân mỗi người.



TẦM NHÌN - SỨ MỆNH GIÁ TRỊ CỐT LÕI



TẦM NHÌN

Định hướng phát triển của chúng tôi là trở thành thương hiệu hàng đầu trong lĩnh vực trà lên men Kombucha, một loại thức uống hiện đại mang lại lợi ích sức khỏe vượt trội tại thị trường trong nước và Quốc tế.



SỨ MỆNH

Mỗi lon Kombucha mang theo câu chuyện truyền cảm hứng cho kỷ nguyên xanh cũng như chia sẻ giá trị cho cộng đồng, Amavi Kombucha cam kết thúc đẩy lối sống lành mạnh qua các sản phẩm trà lên men tự nhiên tốt cho sức khỏe.



GIÁ TRỊ CỐT LÕI

CHẤT LƯỢNG

Cam kết cung cấp sản phẩm chất lượng vượt trội qua quy trình lên men tự nhiên và kiểm tra nghiêm ngặt, đảm bảo an toàn và thơm ngon đậm vị trà.

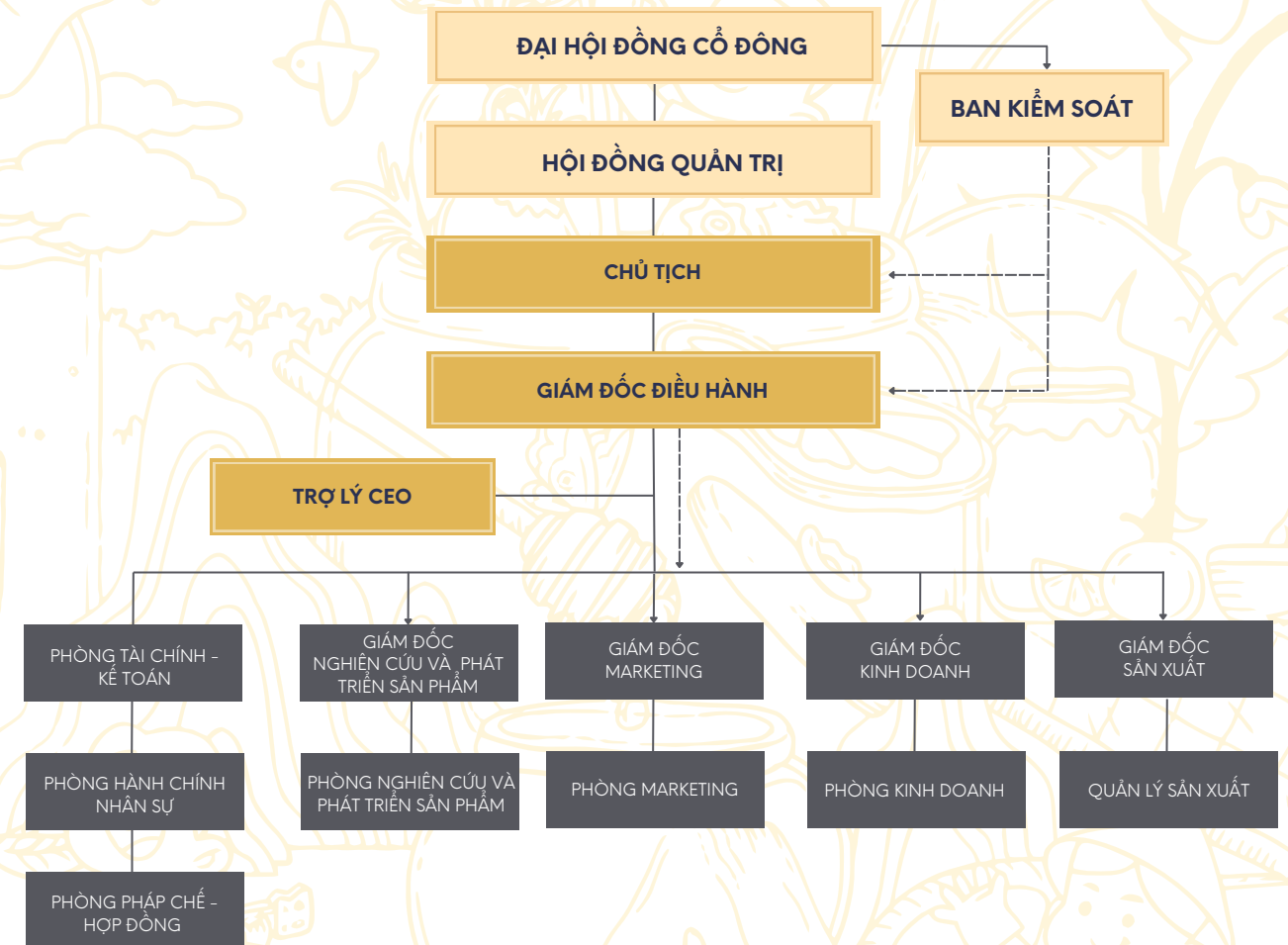
TRÁCH NHIỆM

Duy trì tiêu chuẩn chất lượng bền vững, minh bạch trong hoạt động và đóng góp tích cực cho xã hội.

CỘNG ĐỒNG

Xây dựng mối quan hệ vững mạnh với cộng đồng, thúc đẩy lối sống lành mạnh và tạo giá trị thông qua các hoạt động xã hội.

SƠ ĐỒ TỔ CHỨC





NĂNG LỰC SẢN XUẤT

VƯỜN TRÀ Ô LONG

Địa chỉ: Bảo Lộc, Lâm Đồng, Việt Nam

Diện tích: 400 ha

Chức năng: Cung cấp nguyên liệu tươi từ thiên nhiên cho Amavi Kombucha.

NHÀ MÁY CHIẾT XUẤT

Địa chỉ: Bảo Lộc, Lâm Đồng, Việt Nam

Diện tích: 20.000 m²

Chức năng: Chiết xuất trà cô đặc cung cấp cho quá trình ủ men trà Kombucha.

NHÀ MÁY LÊN MEN

Địa chỉ: Củ Chi, Việt Nam

Diện tích: 600 m²

Chức năng: Nơi nuôi dưỡng Kombucha của Amavi, cung cấp trà đã lên men.

NHÀ MÁY SẢN XUẤT

Địa chỉ: Củ Chi, Việt Nam

Diện tích: 11.400 m²

Chức năng: Sản xuất sản lượng lớn Kombucha thành phẩm phục vụ trong nước và xuất khẩu.



NHÀ MÁY CHIẾT XUẤT

07



NHÀ MÁY LÊN MEN



NHÀ MÁY SẢN XUẤT

08

Trà **AMAVI** NUÔI HẠNH PHÚC **KOMBUCHA**



“Ủ nuôi hạnh phúc - Uống nuôi hạnh phúc”

Sức khỏe và lợi ích dinh dưỡng: Amavi Kombucha được làm từ nguyên liệu tự nhiên như trà và đường phèn hữu cơ, lên men bởi vi khuẩn và men nấm, chứa nhiều chất chống oxy hóa, enzym và axit amin có lợi, giúp hỗ trợ tiêu hóa, tăng cường miễn dịch và cải thiện năng lượng.

Hỗ trợ cộng đồng lành mạnh: Amavi không chỉ sản xuất thức uống lành mạnh mà còn cam kết góp phần xây dựng cộng đồng khỏe mạnh.

Cam kết chất lượng sản phẩm: Amavi cam kết cung cấp Kombucha chất lượng cao, sử dụng nguyên liệu hữu cơ và quy trình an toàn để đảm bảo tính tinh khiết và nguồn gốc sản phẩm.

Lựa chọn tự nhiên và bền vững: Amavi Kombucha không chỉ là thức uống ngon mà còn là lựa chọn bền vững, với nguyên liệu hữu cơ, hạn chế hóa chất, tái chế bao bì, và hỗ trợ bảo vệ môi trường.

CHỌN KOMBUCHA
Tại sao **MỖI NGÀY**

AMAVI KOMBUCHA - TRÀ NUÔI HẠNH PHÚC

kombucha

Kombucha là một loại thức uống lên men từ trà, đường và được lên men nhờ con giống **SCOBY** (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast - Cộng sinh của vi khuẩn và nấm men).



Kombucha có vị chua nhẹ và ngọt thanh, giàu acid hữu cơ, vitamin B, B2, C và lợi khuẩn probiotics có giá trị cao cho sức khỏe.

Nguồn cung cấp lợi khuẩn Probiotic

Hỗ trợ ngăn ngừa sự lây lan của tế bào ung thư

Hỗ trợ hoạt động của hệ tiêu hóa

Hỗ trợ giảm nguy cơ mắc bệnh tim

Hỗ trợ tăng cường hệ miễn dịch

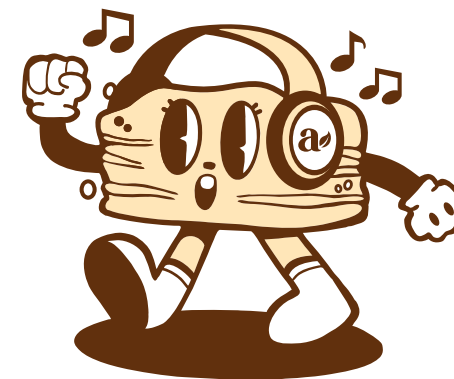
Hỗ trợ giảm cân và chống lão hóa

Điều chỉnh độ PH của cơ thể, tăng cường tâm trạng



SCOBY

Scoby có hình dạng giống một chiếc đĩa tròn, mịn màng, thường có màu trắng đục đến nâu nhạt. Cấu trúc của SCOBY là một ma trận cellulose, do vi khuẩn tạo ra chính lớp cellulose này giúp SCOBY nổi trên bề mặt trà đường, nơi nó bắt đầu quá trình lên men.



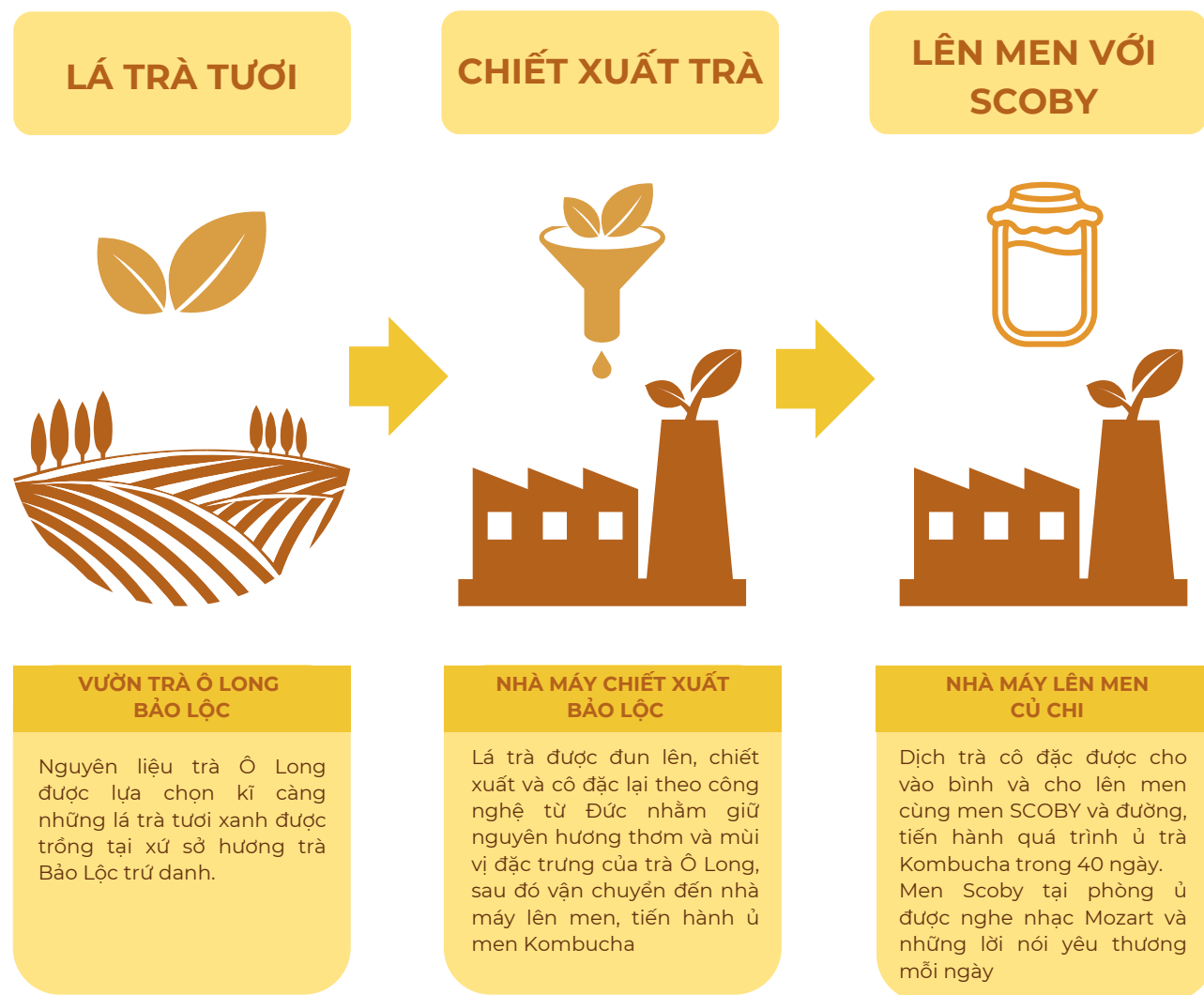
Linh vật Scoby của nhà Amavi Kombucha

SCOBY có khả năng tái sinh liên tục.

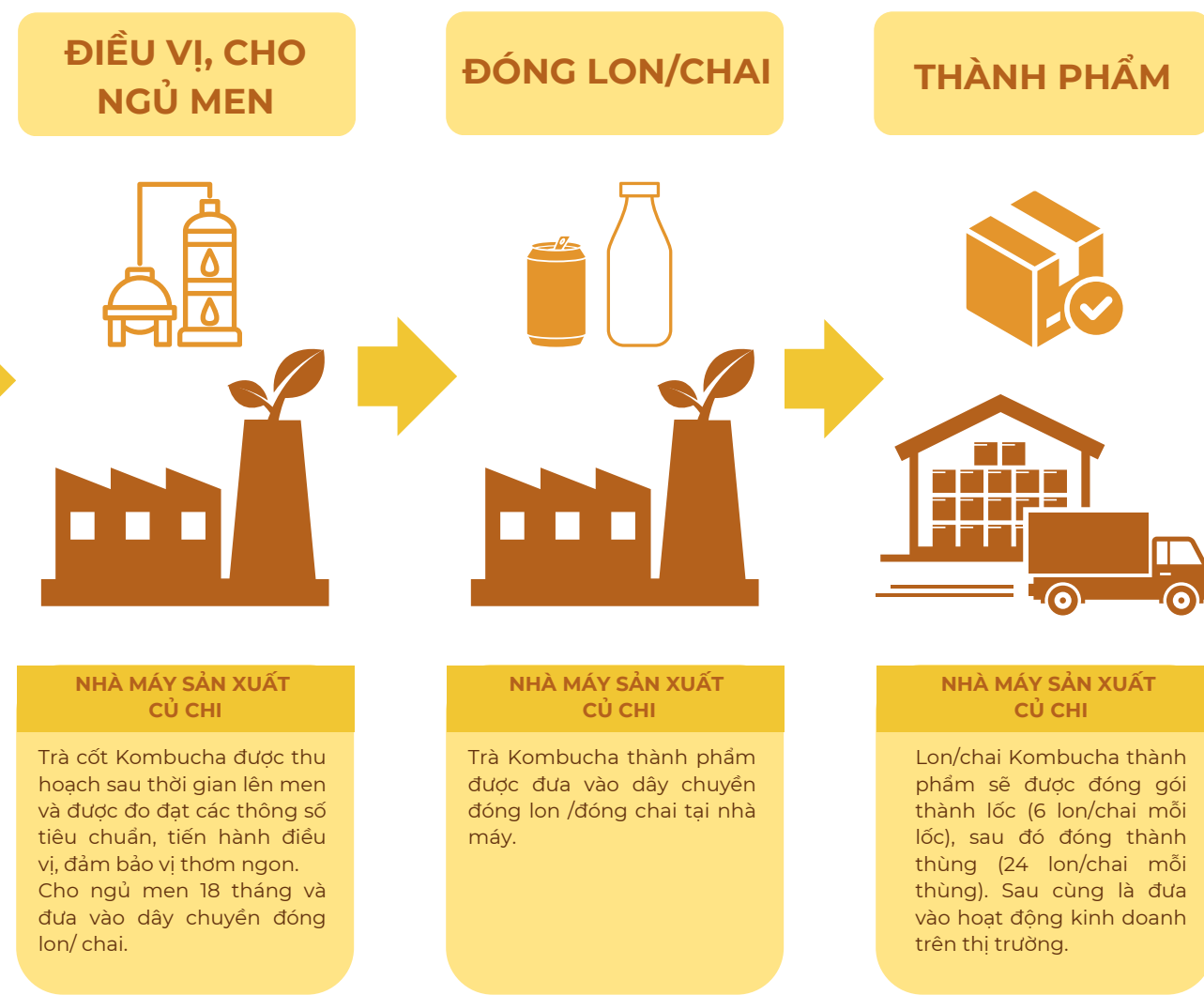
Trong quá trình lên men, SCOBY sẽ phát triển một lớp mới trên bề mặt, được gọi là "con" SCOBY giúp trở thành một nguồn tài nguyên bền vững cho việc sản xuất Kombucha.

Nhờ quá trình lên men do SCOBY thực hiện, Kombucha trở thành một nguồn cung cấp probiotics, các enzym tiêu hóa và chất chống oxy hóa, giúp hỗ trợ hệ tiêu hóa, tăng cường hệ miễn dịch và cải thiện sức khỏe toàn diện.

Hành trình từ lá trà đến lon KOMBUCHA CỦA NHÀ AMAVI



AMAVI KOMBUCHA - TRÀ NUÔI HẠNH PHÚC



AMAVI KOMBUCHA ORIGINAL



Với 40 ngày lên men tỉ mỉ, Amavi Kombucha tự hào giới thiệu sản phẩm lon chai. Kombucha Original của chúng tôi giữ trọn vẹn hương vị truyền thống, chua nhẹ và tươi mát, là lựa chọn hoàn hảo cho những ai yêu thích sự thuần khiết và tinh túy từ tự nhiên.



AMAVI KOMBUCHA - TRÀ NUÔI HẠNH PHÚC

QUY CÁCH ĐÓNG GÓI

Thể tích thực: 250 ml

Lốc 6 lon

Thùng 24 lon





amavi
KOMBUCHA LAB

Craft **ORIGINAL
KOMBUCHA**

Được chế tác thủ công tinh tế và lên men tự nhiên trong suốt 40 ngày, mang lại sự cân bằng tuyệt vời giữa vị chua thanh và ngọt dịu. Được bảo quản ở nhiệt độ 2°C để giữ trọn ga tự nhiên.

MỤC TIÊU THỊ TRƯỜNG

THỊ TRƯỜNG TRONG NƯỚC



ONLINE

- Sàn thương mại điện tử
- Nền tảng mạng xã hội
- Website: amavikombucha.vn



OFFLINE

- Cửa hàng tiện lợi
- Các chuỗi siêu thị
- Các chuỗi nhà hàng

THỊ TRƯỜNG QUỐC TẾ



DUBAI



MỸ



NHẬT BẢN

HỢP TÁC VỚI CHÚNG TÔI

CÔNG TY CỔ PHẦN AMAVI KOMBUCHA

Hotline: 070 707 1199

Email: amavikombucha.vn

Website: amavikombucha.vn

Văn phòng: 61-63 Quốc Hương, Thảo Điền, Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh

