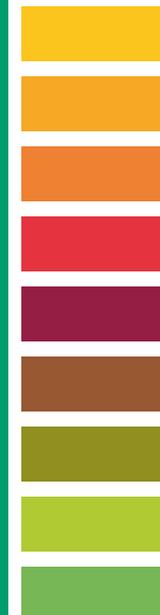




Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Bío Bío

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Elaboración de Plan de Marketing para Cervecería Artesanal Premium Toropaire

Tipo de Iniciativa	: Innovación en Marketing Agroalimentario
Código de Iniciativa	: IMA-2009-0425
Ejecutor	: Gabriel Guillermo Merino Coria
Empresa/Persona Beneficiaria	: Gabriel Guillermo Merino Coria
Fecha de Inicio	: 20/07/2009
Fecha de Término	: 08/02/2010
Costo Total	: \$5.838.000

Aporte FIA	: \$3.838.000
Aporte Contraparte	: \$2.000.000
Región de Ejecución	: VIII
Región de Impacto	: VIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Cultivos y cereales
Rubro	: Cereales



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Elaboración de Plan de Marketing para Cervecería Artesanal Premium Toropaire

Objetivo General

Elaborar plan de marketing de Cervecería Toropaire.

Objetivos Específicos

1. Estudiar mercado objetivo de las cervezas Toropaire.
2. Evaluar los cuatro tipos de cerveza Toropaire.
3. Diagnosticar y rediseñar imagen de marca y elaborar plan comunicacional.

Resumen

La empresa Gabriel G. Merino Coria es una empresa agrícola que elabora cerveza artesanal de calidad premium definida como producto gourmet. Esta cerveza llamada Toropaire como nombre de fantasía, se elabora desde la siembra de la cebada en el predio, el malteado artesanal hasta la carbonatación (fermentación) en botella. El agua subterránea del Valle de Coyanco y el microclima existente en el área de Quillón le dan el sabor único a la cerveza Toropaire. Los tipos de cervezas elaboradas son las siguientes:

- **Antü Ale** es elaborada sólo con malta base que genera el color amarillo característico. Con una combinación de lúpulos especiales se obtiene su sabor y aroma único. Es una cerveza refrescante, ideal para consumo en días calurosos.
- **Kelü Ale** es elaborada con malta base, malta caramelo y una combinación de lúpulos especiales, lográndose sabores y aromas únicos, además de un color rojizo característico. Es ideal para consumirla a medio día como aperitivo acompañando quesos o carnes blancas.
- **Kolü Ale** es elaborada con malta base, malta caramelo y malta tostada, lográndose un intenso aroma y sabor tostado y el color ámbar oscuro que lo caracteriza. Ideal para consumirla en la noche. Puede acompañar carnes rojas y quesos finos. Sabe muy bien con jamones ahumados.
- **Kurrü Ale** es elaborada con malta base, malta caramelo y malta tostada, lográndose un intenso aroma y sabor a tostado y el color negro que lo caracteriza. Ideal para consumir en la noche, después de la comida o en días helados. Puede acompañar postres dulces o mezclas de frutas.