



PROPUESTA COMERCIAL

261 5087025 - 261 5899104

© f @CERVECERIARODDER

MENDOZA - ARGENTINA

DESCRIPCIÓN MARCA

RØDDER en danés significa "raíces".

Las raíces son lo que nos mantienen unidos a lo que queremos, lo que nos posiciona en el mundo. Pero también lo que nos hace movernos para encontrarnos con nuestra historia y con la de otros.

El personaje de la marca viaja alrededor del mundo y a través del tiempo intercambiando culturas y experiencias. En cada lugar que visita deja y se lleva algo; pueden ser objetos, aprendizajes o recuerdos.

Queremos ser un punto de conexión entre personas, experiencias y culturas. Este intercambio nos permite aprender, crecer, conocer otras realidades y generar nuevas.





HISTORIA DEL PROYECTO

RØDDER nace en 2017 cuando 4 amigos, luego de hacer cerveza artesanal en sus casas deciden avanzar con la crecimiento del proyecto. Durante el primer año se realizó la investigación y prueba en el mercado mientras se obtenían las habilitaciones correspondientes. En 2018 se desarrolló el proyecto formalmente con la visión de ser una **Cervecería de Cuádruple Impacto:** Social, Ambiental, Cultural y Económico. Se obtuvo un préstamo de honor *Fondo Semilla* otorgado por el Ministerio de Producción de la Nación y un crédito para inversión del Fondo para la Transformación y Crecimiento de Mendoza. Gracias a estos financiamientos desarrollamos un Brew House de 600 litros por batch que tiene como características la alta eficiencia, la construcción completa en acero inoxidable, controles semi automatizados, sensores en línea y calidad de cañerías que garantizan total higiene y salubridad.

Desde el comienzo del proyecto hasta la fecha hemos establecido vínculos con el Instituto de Desarrollo Comercial de Mendoza, participando mediante el programa *AL INVEST 5.0* de la Unión Europea en curso de especialización cervecera. Participamos de la convocatoria "*Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado TIPO 4*" de la Universidad Nacional de Cuyo junto a investigadores de diferentes áreas y Facultades con el proyecto "*Valorización del bagazo cervecero de cervezas artesanales elaboradas en Mendoza: producción de energía, alimentos y economía circular*".

Además contamos con una presencia activa en las actividades desarrolladas por Mendoza+B, actualmente participando del programa "*Recuperación*" junto con la organización "*Los Triunfadores*" en el cual se implementan buenas prácticas de gestión ambiental con respecto a los residuos secos y sólidos.





VALORES

RØDDER es fundada con la visión de ser una **Cervecería de Cuádruple Impacto:** Social, Ambiental, Cultural y Económico.

En el aspecto **social** buscando empoderar a los sectores vulnerables a través de la inclusión laboral y alianzas con organizaciones sociales. En el aspecto **ambiental** invirtiendo en infraestructura e investigación para reutilización de recursos y la eficiencia energética. Impacto **Cultural** promoviendo la sustentabilidad ambiental y el desarrollo sostenible de la comunidad a través de los puntos de contacto con los usuarios. Impacto **Económico** mediante la generación de empleo y la participación en el mercado.

Intercambio cultural y de experiencias: Buscamos generar un espacio de conexión entre culturas y experiencias apuntando a los viajes, los deportes, las actividades al aire libre.

FORMAMOS RØDDER:

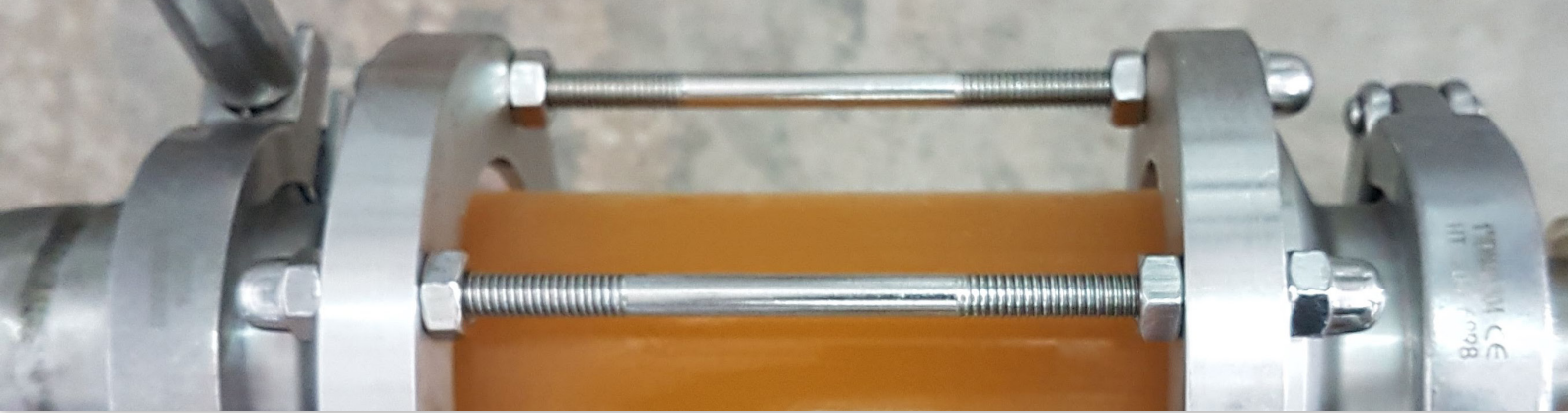
Felipe Suarez Bidondo | Planta y Proceso

Manuel Ortega Grebenc | Comunicación

Ramiro Sanchez del Gesso | Administración

Federico Pace | Comercialización





DESCRIPCIÓN DEL ESTILO

AMERICAN PALE ALE

Aroma: Aroma a lúpulo usualmente de moderado a fuerte, proveniente del dry hopping o de adiciones tardías de lúpulos americanos durante el hervor. Aroma a malta de bajo a moderado (balancea al lúpulo, y opcionalmente puede mostrar características especiales de la malta, como a pan, a tostado o a bizcocho). Esteres frutados de nulo a moderado. Sin diacetilo. El dry hopping (si se utiliza) puede aportar notas a hierbas, aunque no debe ser excesivo.

Apariencia: Color de dorado pálido a ámbar profundo. Gran espuma de blanca a blanquizca con buena retención. Generalmente bastante cristalina, aunque las versiones con dry hopping pueden ser ligeramente turbias.

Sabor: Sabor a lúpulo usualmente de moderado a alto, comunmente presentando un carácter cítrico (aunque se pueden utilizar algunas otras variedades de lúpulo). Un límpido sabor a malta (de bajo a moderadamente alto) balancea al lúpulo, pudiendo opcionalmente presentar caracteres secundarios de la malta (a pan, a tostado o a bizcocho). El balance es habitualmente hacia el lúpulo y el amargor, aunque la presencia de la malta puede ser sustancial. Los sabores a caramelo están generalmente restringidos o ausentes. Esteres frutados de nulo a moderado. Amargor de moderado a alto, con un acabado moderadamente seco. El sabor a lúpulo y el amargor generalmente perduran en el acabado. Sin diacetilo. El dry hopping (si se utiliza) puede aportar notas a hierbas, aunque no debe ser excesivo.

Sensación en boca: De cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación de moderada a alta. Acabado suave, sin astringencias, asociado a la alta tasa de lupulación.

Impresión general: Refrescante y lupulada, con presencia de malta.



FICHA TÉCNICA

- Ibu: 35
- Acohol: 5,5% ABV
- Maltas: Pilsen, Caramelo 30
- Lúpulos: Cascade
- OG: 1050

PRECIOS

- Precio por litro: \$ 52
- Precio por litro con Impuestos (IVA, Internos): \$67,44
- Descuento por volumen¹: 6%
- Descuento pronto pago²: 6%
- Descuento volumen + pronto pago: 10%

HABILITACIONES

- Habilitación Municipal
- RNE: 13006975
- RNPA 13048958
- Inscripción Dirección de Fiscalización y Control: DI-0980

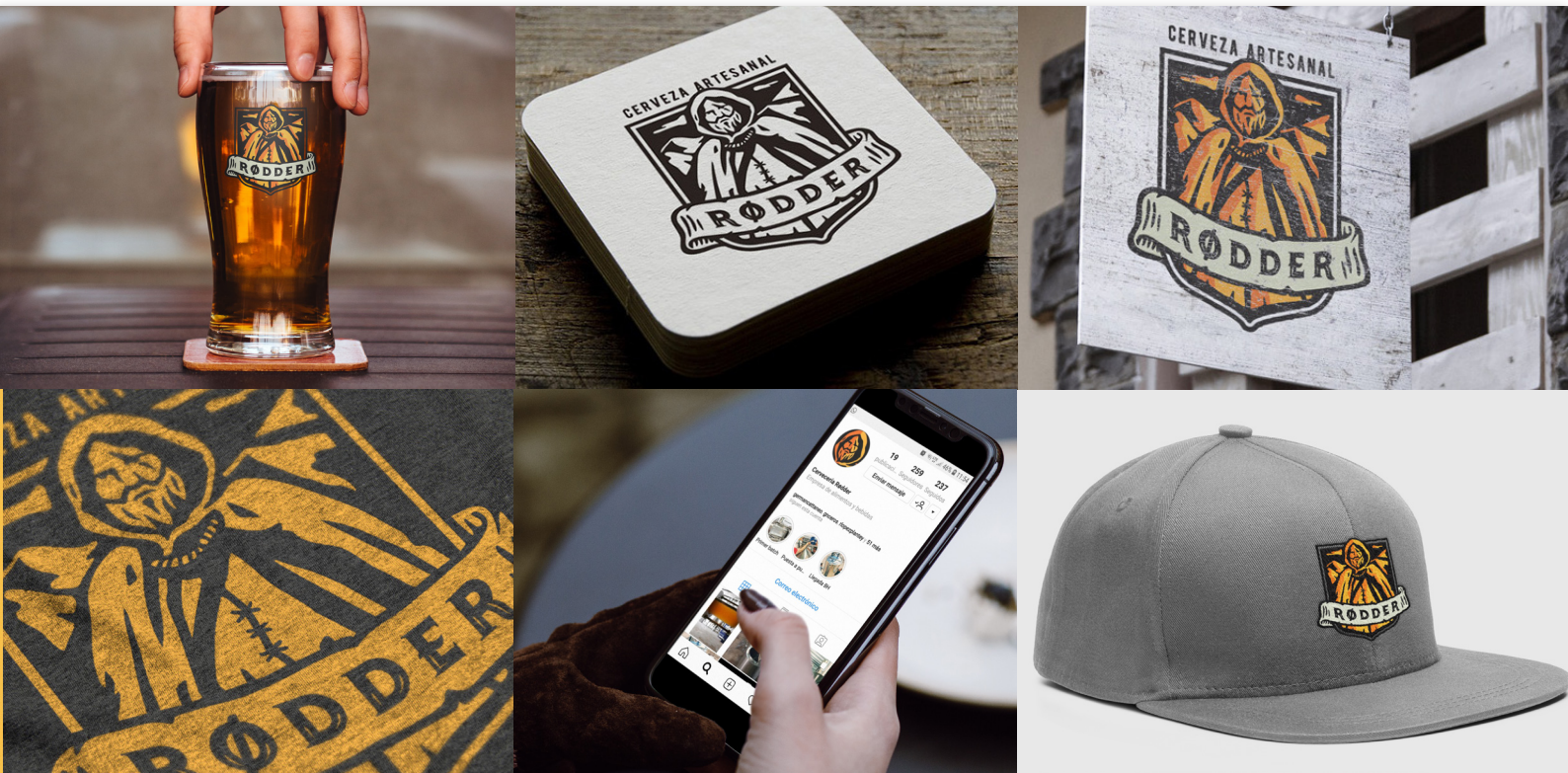
1. Volúmen de compra: Compra por más de 500 litros mensuales.

2. Pronto pago: El pago del producto se realiza en el momento de la entrega o en el transcurso de los 2 días posteriores a la entrega.



VALOR AGREGADO

- Material POP
(tap handle, cartelería, posavasos, vasos, calcos, llaveros, destapadores, indumentaria para la venta o para el personal)
- Degustaciones
- Capacitaciones a vendedores
- Visitas a la fábrica
- Acciones en conjunto (eventos, charlas, concursos, juegos)
- Publicaciones en redes sociales
- Promociones a cargo de la marca





EXPLORÁ NUEVOS HORIZONTES

CONTACTO:

Manuel Ortega Grebenc +54 9 261 5087025

Federico Pace +54 9 261 261 5899104

cervezarodder@gmail.com