

GRUPO SHOW  
Solução em  
carros e motos

POITARA GENÉTICA  
Tecnologia a  
serviço da pecuária

FONOFLEX  
Inova com menor  
aparelho do mundo

NOVO RUMO CHEVROLET  
Celebra 45 anos  
de sucesso

# PAUTA

ECONÔMICA



**CERVEJA  
ANTUÉRPIA**  
QUALIDADE  
CONQUISTA  
O MERCADO

Ano VIII • Nº 103 • Fevereiro • 2012 • [www.pautaeconomica.com.br](http://www.pautaeconomica.com.br)



CHICÔ

## OLHAR O BRASIL

PEÇAS EXCLUSIVAS INSPIRADAS NA DIVERSIDADE CULTURAL



# CERVEJA ANTUÉRPRIA

## Quatro sabores e qualidade incomparável



ela não pede aval a mulheres bonitas e está alheia à guerra milionária das grandes marcas. A cerveja Antuérpia conquista adeptos por um atributo inquestionável: o paladar. "Para atingirmos o sabor diferenciado, as cervejas, assim como os *chopp*s artesanais Antuérpia, são produzidas com o mais alto grau de qualidade", explica o empresário Célio Oliveira.

Qualidade traduzida no cuidado com os mínimos detalhes. É na diferença que a Antuérpia aposta. E ela começa no processo de produção. Ao contrário das grandes cervejarias, o procedimento não inclui a aceleração da fermentação nem a adição de conservantes e aditivos químicos. A escolha dos ingredientes também é cuidadosa e os produtos são selecionados com rigor. "Até a água utilizada é um fator levado em conta na produção de nossas cervejas e *chopp*s. A

fórmula só utiliza matéria-prima básica (água, malte, lúpulo e levedura) e segue a Lei da Pureza Alemã - a mais antiga vigente na produção de cerveja, datada de 1516", afirma o cervejeiro Mateus Teixeira Zoet, que segue à risca a receita desenvolvida exclusivamente pelo mestre-cervejeiro alemão, Matthias Rembert Reinold.

**"Para atingirmos o sabor diferenciado, as cervejas são produzidas com o mais alto grau de qualidade"**

Outra diferença é a variedade de sabores e tipos oferecidos. Enquanto os grandes produtores fabricam, majoritariamente, a cerveja tipo pilsen (a famosa "loura"), a Antuérpia se apresenta nas formas Pilsen, Premium, Trigo e Black.

Todo esse cuidado tem lá sua justificativa: a sede

do brasileiro é grande e o paladar, exigente. Para aplacar o ávido consumo de tanta gente não basta ser cerveja. É preciso diversificar e assegurar vantagens. E isso a Antuérpia faz. Ao contrário das cervejas comuns, que utilizam aditivos químicos e levam de cinco a sete dias para ficarem prontas, a Antuérpia respeita os 20 dias necessários para a fermentação e maturação da cerveja. Isso garante um produto com alto nível de pureza e de qualidade superior. O resultado é sentido no primeiro gole. "Trata-se de um sabor personalizado. Doce ou amarga, com mais gás, com menos álcool, com mais espuma, mais forte ou mais fraca. É só escolher a opção que mais agrada o seu paladar", enfatiza o cervejeiro, que ainda orgulha-se do espaço minuciosamente criado para abarcar tamanho empenho, em uma fábrica própria anexa à Churrascaria São Mateus.

## Antuérpia conquista o mercado

O cuidado no projeto de concepção das cervejas Antuérpia, que começa no processo de produção e passa pelo estudo de embalagens e rótulos, fez do empreendimento êxito absoluto de vendas, superando as mais otimistas projeções. Hoje, a marca está presente em 40 pontos de vendas em Juiz de Fora e começa a ganhar espaço em Itaipava, na região serrana do Rio, caindo no gosto de consumidores exigentes.

O gerente geral da Maxi Pão São Mateus, Rafael Zaiden da Mota, considera que a parceria superou as expectativas. "Eles fizeram um excelente trabalho de divulgação, inclusive com degustação das cervejas. É, sem dúvidas, uma das melhores parcerias que já fizemos. Estou muito satisfeito", conta.

Opinião compartilhada pelo gerente operacional do Victory Business Hotel, Marcelo Vivot. "Incluimos as cervejas Antuérpia como forma de ofertar um novo produto de qualidade totalmente aceito pelo juiz-forano, além de incentivarmos o resgate da identidade de polo das cervejas artesanais, uma vez que Juiz de Fora é referência no país como cidade da cultura cervejeira. Como exemplo temos o guia de cervejas artesanais. Estamos tendo ótimas vendas, hoje trabalhamos no Bacco Restaurante, no frigobar de todos os apartamentos, eventos, no Victory Lounge e no Samba nas alturas", ratifica.

Para Rachel Rocha, gerente do Bistrô Santo Antônio, restaurante do Constantino Hotel, a rápida aceitação das cervejas Antuérpia surpreendeu. "Temos muitos hóspedes estrangeiros e eles gostam muito! Estamos comprando mais do que imaginávamos".

