



Innobe[®]
Innovación de bebidas



FUNDADA EN 2013, NUESTRO PROPÓSITO NO ES SÓLO PRODUCIR BEBIDAS, SINO MOSTRAR EL BASTO POTENCIAL DE BOLIVIA

Bolivia esta entre los 8 países con mayor diversidad biológica del mundo, con ecosistemas que van de la Amazonía a los Andes.

Cuenta con 66 de los 112 ecosistemas existentes en todo el mundo. El territorio boliviano representa el 0,2 % de la superficie mundial y sus bosques alcanzan alrededor del 3,5 % de los bosques del mundo, y sin embargo en el país se encuentran entre el 30 y 40% de toda la diversidad biológica del planeta.

Buscamos crear bebidas innovadoras de alta calidad que reflejen nuestra riqueza, diversidad y patrimonio cultural dentro de un sistema de negocio de respeto al medio ambiente y de inclusión social.

Aspiramos posicionar a Bolivia globalmente en la Industria de bebidas y abrir oportunidades para los productos "Hecho en Bolivia" e impulsar una mayor creación de productos bolivianos competitivos y de calidad.

Queremos promover el consumo y orgullo de productos bolivianos desarrollando una cultura de identidad y mercado local.

LA DESTILERÍA MÁS ALTA DEL MUNDO A 4,000 m.s.n.m.

Ubicada en la ciudad de El Alto, la ciudad con mayor crecimiento de Bolivia y colindante con la ciudad de La Paz, la destilería esta construida sobre un área de 11,000 mts² encima de una red de acuíferos alimentados por agua de deshielo de la Cordillera Central de Los Andes. La infraestructura ha sido diseñada y concebida justamente para el propósito.

Posiblemente, la destilería comercial más alta del mundo. La producción en altura, la baja presión atmosférica y cambios significativos de temperaturas de la región dan características especiales a la destilación y añejamiento.



Innobe®

Innobe®

¿QUE HACEMOS?

Innobe Productos®

Productos diferenciados y consistentes
Nuestros productos tienen la característica de ser productos bolivianos con carácter, innovadores y de la más alta calidad.

Innobe Crea®

Para la creación de marcas blancas.
Damos la posibilidad a nuestros clientes de ser los dueños de su propia marca.

Nosotros producimos bajo su dirección o como un miembro más de su equipo.
El abanico de posibilidades es amplio y juntos podríamos producir una bebida mucho más interesante.
Damos rienda suelta a la imaginación del cliente,

Innobe Servicios®

Prestamos servicios de producción tercerizada. Los proyectos pueden variar desde una parte específica de la cadena de producción hasta proyectos más complejos que involucren investigación y desarrollo.

También prestamos servicios de catering y capacitación de personal de bar.

Innobe Lab®

El laboratorio es un espacio de creatividad, búsqueda y perfeccionamiento.

Acá nacen nuestros productos, los cuales están siendo perfeccionados en todo momento, y realizamos pruebas de diferentes materias primas y técnicas.

UN GRAN CORAZÓN, SUEÑOS Y TECNOLOGÍA

La destilería consta de áreas de: tratamiento de granos, cocimiento y fermentación, destilación, embotellado y almacenamiento.

El corazón de la destilería es un destilador Carl GmbH®, de los más reconocidos a nivel mundial, de última generación hecho a mano completamente de cobre.

Consta de un alambique de 1200L con un gin basket, una columna aromática regulable de 5 platos y una columna de vodka de 21 platos.

Este destilador nos permite poder crear un sin número de bebidas espirituosas y poder conseguir alcoholes de una gran pureza y calidad.

La destilería está concebida para ser escalable fácilmente y el destilador contempla la posibilidad de agregar una segunda columna.

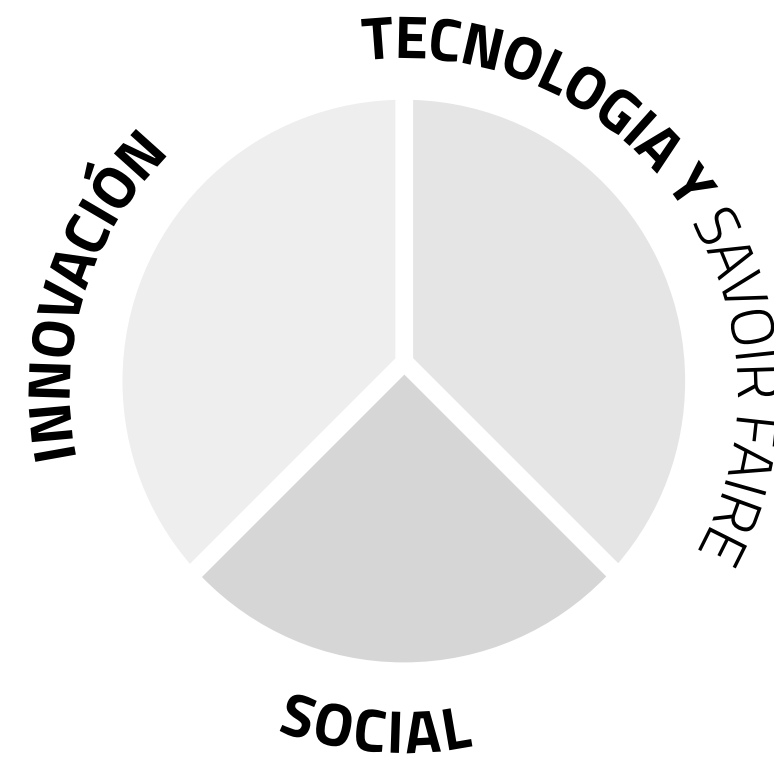
Innobe®

1825
VODKA

PREMIUM

NUESTRO ADN

Desde el cultivo de nuestra propia materia prima, hasta el cóctel perfecto y experiencias memorables, entendemos los impactos de nuestro negocio y la importancia de colaborar con los demás para realizar significantes y perdurables contribuciones para los futuros desafíos sociales y ambientales



UNA CADENA DE VALOR INTEGRAL



Desarrollo
Agro-alimentario



Transformación de
Materias



Desarrollo de
Productos y
Gestión de Marca



Relación
Cliente



Desarrollo de
la Industria
gastronómica



Servicios de
capacitación y
consultorías



Reutilización de
residuos

NUESTRO PORTAFOLIO



VODKA
700 ml
40% Alc. Vol

1825
VODKA



RON
750 ml
40% Alc. Vol

REBEL



VODKA
750 ml
40% Alc. Vol



ALCOHOL PARA BEBIDAS
96% Alc. Vol

Innobe®

RELACIONES NO CLIENTES

No sólo ofrecer a nuestros clientes un producto o servicio, sino también generar experiencias y crear una relación cercana y entender sus expectativas y compartir valores.

Ya sea como proveedores de materia prima o como participe en su desarrollo de producto y/o cadena de producción, buscamos acompañar a nuestros clientes como un socio estratégico y generar valor.



ESPÍRITU EMPRENDEDOR

“Lead by example”

siempre dispuestos a remangarse y ensuciarse las manos

Leonardo Diab Linale

Economista / Minor Ciencias Políticas
(Texas A&M, EEUU)

Gabriel Agreda Nogales

MBA & E (HTW Berlin, Alemania)
Ingeniería (ESILV, Francia)

Oscar Agreda Nogales

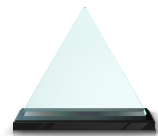
Ms. Transformación Digital (INCAE)
Administración de Empresas & Tecnología
(EMLV, Francia)
Política Internacional
(London South Bank University,
Reino Unido)



RECONOCIMIENTOS



Ganadora en la categoría Empresa e Industria del concurso **Innova Bolivia**.



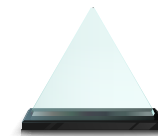
Seleccionada como "Pequeña empresa destacada" en el concurso empresarial **La Paz Líder** organizado por Gobierno Autónomo de La Paz.



Premio a la Excelencia Empresarial por la **Escuela Europea de Negocios**.



En el año 2016 fue elegida para representar a los productos bolivianos en la **ExpoMilan**



Nuestra destilería, ubicada a 4000 m.s.n.m. y abrazada por la cordillera de los Andes, fue elegida dentro de las "**Las 50 Maravillas**" como un destino turístico de la ciudad de La Paz, nombrada como una de las 7 Ciudades Maravilla. En la destilería se puede realizar una visita guiada y descubrir todo el proceso de producción, realizar catas y degustar de alta coctelería de autor inspirada en los sabores y cultura boliviana.



Innobe®

Innovación de Bebidas SRL.

Oficinas: Calle B #23, Z. Irpavi - La Paz, Bolivia

Teléfono: (+591 2) 2721155

e-mail: info@innobe.bo

web: www.innobe.bo

fb: www.facebook.com/innobe.srl

lg: [@innobe.srl](https://www.instagram.com/innobe.srl)

Gabriel Agreda Nogales

Director General

e-mail: gagreda@innobe.bo

Leonardo Diab Linale

Director Comercial

e-mail: ldiab@innobe.bo