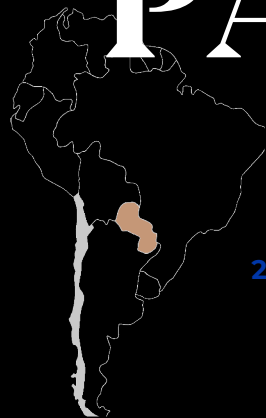


LLYC

CARNE PARAGUAIA NO CHILE



2020 / 2021



Contexto

Posicionar a carne paraguaia como líder no Chile

Carne paraguaia: a mais consumida pelos chilenos

Sobre a carne bovina paraguaia

O Paraguai é hoje um dos líderes em exportação de carne bovina na América Latina. Após passarem por uma grave crise sanitária em 2008, o País investiu em um processo produtivo de qualidade, focado genética de ponta, controle sanitário, e métodos para impactar no sabor e maciez do seu produto.

Desde então, o Paraguai virou uma referência em exportação de carne bovina. Em 2020, foram exportadas mais de 210 mil toneladas do produto, para mercados como Taiwan, Uruguai, Rússia, China, Israel e Chile.

Gaps existentes

O Chile é um de seus mercados prioritários, pois garante um melhor preço ao produto e, de fato, após anos de investimento, a carne paraguaia se tornou a líder no Chile, consumida no dia a dia pela população, porém sem ser reconhecida.

Os chilenos consumiam muita carne do Paraguai, sem saber sua origem. Somado a isso, por não ter esse reconhecimento, a carne paraguaia não podia competir de igual para igual diante do público que paga mais por um corte diferenciado, com uma marca sólida, como as carnes do Brasil, Argentina, Estados Unidos e Austrália. Não existia uma marca para a carne paraguaia e, mais do que isso, não existia um relato criado para posicionar a marca em território chileno

LLYC

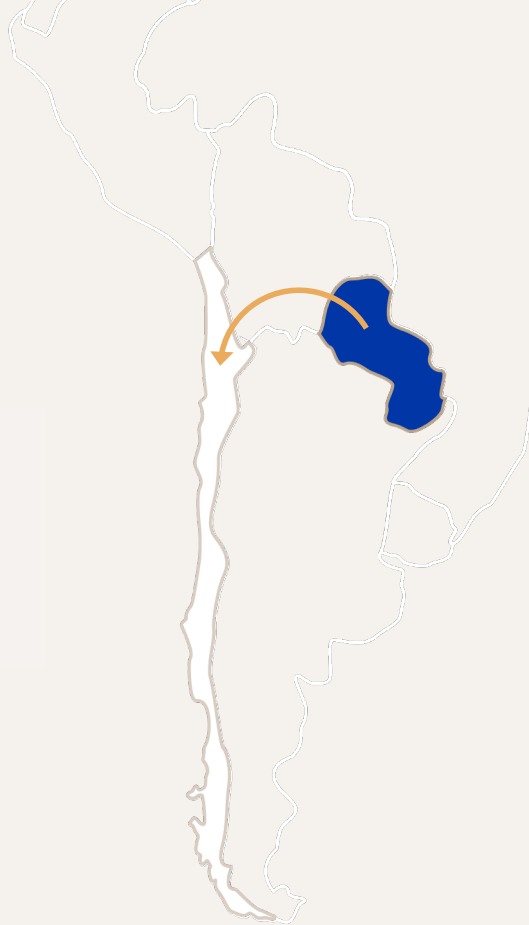


Tínhamos um
**produto de
qualidade**, que já era
líder no mercado,
mas sem o
reconhecimento do
público que o
consumia no Chile.

LLYC



O QUE FIZEMOS?



**CRIAMOS UMA
MARCA QUE
REFORÇA OS
ATRIBUTOS E
OBJETIVOS DO
NEGÓCIO**

== C A R N E ==
PARAGUAYA
== ¡LA CONOCES Y TE ENCANTA! ==



MIGRAMOS PARA O AMBIENTE DIGITAL



CARACTERÍSTICAS

CUÁL ES TU CARNE

DÓNDE COMPRAR

RECETAS

QUIENES SOMOS

CONTACTO



¿AÚN NO CONOCES LA DELICIOSA CARNE PARAGUAYA?

CONÓCELA AQUÍ

LA CARNE PARAGUAYA



La carne paraguaya es una de las principales dentro del mercado chileno. Hace algunos años se ha convertido en la más importada y actualmente implica un 30% de todas las exportaciones de Paraguay.

Las principales características de la carne paraguaya, que marcan una diferencia abismante frente a su competencia, son el sabor y marmoleo justo, que se da, principalmente, por los altos estándares de producción.

[VER MÁS](#)

RECETAS



Revisa nuestras recetas exclusivas para que disfrutes al máximo el sabor paraguayo



TIPS PARRILLEROS

Revisa los mejores tips para sacarle el mejor provecho a tu carne paraguaya en la parrilla



AJIACO

Para esas frías tardes de invierno en casa, nada mejor que un rico ajiaco

APRENDE CON NOSOTROS

CARACTERÍSTICAS



La carne paraguaya posee un **sabor único y marcado**, lo que la vuelve ideal para los paladares más exigentes

Paraguay es uno de los **principales exportadores de carnes** alrededor del mundo



Los bovinos de la carne paraguaya tienen una **alimentación excepcional** debido a la calidad del pasto

[VER MÁS](#)

CUÁL ES TU CARNE



La vida nos pone muchas decisiones en el día a día, y elegir el mejor corte de carne no debiese ser un problema. Para eso te dejamos esta guía para que sepas sacarle el mejor a tu carne



VER MÁS

Suscríbete a nuestro newsletter para recibir información actualizada acerca de la carne paraguaya

© Copyright 2020. Todos los Derechos Reservados [CPC](#)

Enviar



MAIS DE **8 MILHÕES**
DE PESSOAS INTERESADAS EM NOSSA
CARNE
45% DA POPULAÇÃO DO CHILE

68.390 MIL
INTERAÇÕES COM NOSSO
CONTEÚDO

662
INSCRITOS NA
NEWSLETTER

6.613 MIL
SEGUIDORES NOS CANAIS
EM REDES SOCIAIS

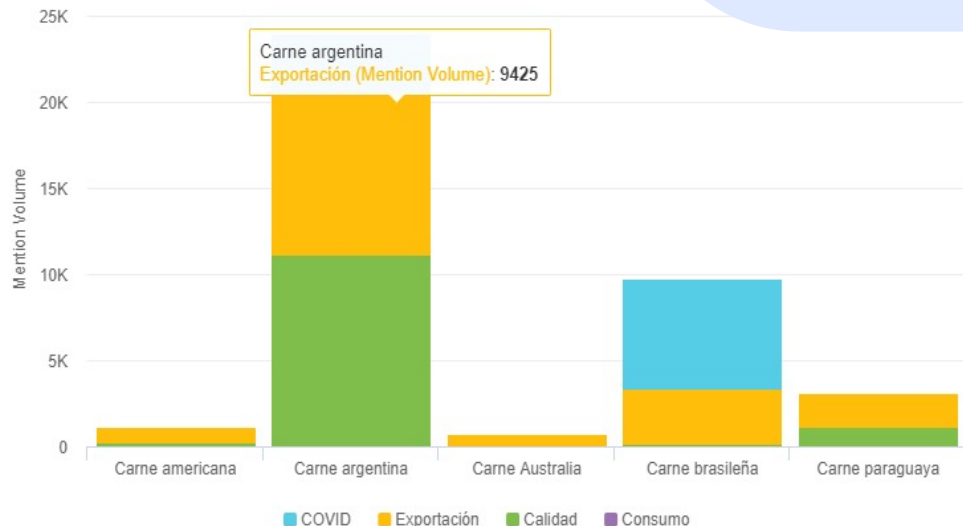
34.174 MIL
ACESSOS NO SITE



**O QUE ESSA CAMPANHA
REPRESENTOU NO CENÁRIO DE
CARNE EM ÂMBITO MUNDIAL?**



O TERMO “CARNE PARAGUAYA” COMEÇOU A SER MENCIONADO NO AMBIENTE DIGITAL E ASSOCIADO À QUALIDADE.



SUPERANDO AS MENÇÕES À CARNE DE OUTROS PAÍSES, PORÉM PARA SE COMPARAR ÀS CARNES ARGENTINA E BRASILEIRA É NECESSÁRIO CONTINUAR COM O TRABALHO DE POSICIONAMENTO INCIADO EM 2020



COMPARANDO O DESEMPENHO DAS PRINCIPAIS CAMPANHAS DE PROMOÇÃO DE CARNE NO MUNDO, NOS 5 MESES DE CAMPANHA, NOSSO DESEMPENHO FOI **219%** MAIOR

	f			i	
	Reações	Compartilhamentos	Comentários	Reações	Comentários
Paraguai (Carne Paraguaya)	7094	339	355	12.616	77
Argentina (IPVCA)	26	6	0	173	5
Brasil (ABIEC)	147	67	0	2138	18
Estados Unidos (The U.S Meat Export Federation)	116	20	1	87	0
Australia (Australian Beef. The Geastest)	850	181	175	5294	25



FACEBOOK

Carne Paraguaya 

 [Contact us](#)

 Like

 Message

Q

...

Create Post

 Photo/Video

 Check in

 Tag Friends

 5.726 people like this

 5.759 people follow this

45,264 people checked in here

 <https://carneparaguaya.com/>

 [Compras e Varejo](#)

Carne Paraguaya
30 mins 

Durante el último tiempo muchas personas se han interesado en vender nuestra sabrosa carne paraguaya en sus carnicerías y locales, es por eso, que hemos agregado en nuestra página web los contactos directos para importarla a Chile.

Puedes encontrar toda la información en:

[https://carneparaguaya.com/distribuidores-carne/...](https://carneparaguaya.com/distribuidores-carne/) Ver mais

[See all](#)

Carne Paraguaya
Publicado por Nicolás Catrileo [?] · 5 de noviembre ·

¿Sabías qué? En el año 2016 la carne paraguaya recibió la medalla de plata en el renombrado concurso de carnes World Steak Challenge. El reconocimiento, otorgado debido al exquisito sabor natural de la carne paraguaya, la puso por encima de países como Estados Unidos, Uruguay, Brasil y Argentina, siendo el producto más reconocido del continente.

Aprende más aquí: <https://carneparaguaya.com/caracteristicas-carne/>
#Carne #Vacuno #Parrilla



CARNEPARAGUAYA.COM
Carne Paraguaya

Más información

ALCANCE: **749.108**
IMPRESSIONES: **765.402**
REAÇÕES: **71**
COMENTÁRIOS: **6**
COMPARTILHAMENTOS: **3**
CLIQUEs: **761**

Carne Paraguaya
Publicado por Nicolás Catrileo [?] · 1 de diciembre ·

Un clásico de diversos países y una de las mejores mezclas entre un delicioso caldo, verduras y carne paraguaya.

Síguenos en redes sociales, si quieres aprender como preparar la mejor cazuela, e infórmate en nuestra página web:
<https://carneparaguaya.com/recetas/...> Ver más



CARNEPARAGUAYA.COM
Recetas con carne paraguaya

Más información

ALCANCE: **125.476**
IMPRESSIONES: **166.033**
REAÇÕES: **187**
COMENTÁRIOS: **31**
COMPARTILHAMENTOS: **57**
CLIQUEs: **5.306**

Carne Paraguaya
Publicado por Nicolás Catrileo [?] · 18 de noviembre ·

Muchos de nuestros seguidores nos consultan cómo pueden diferenciar la carne paraguaya del resto a la hora de comprarla. Es por esto que te dejamos los dos principales métodos para hacerlo.

Para mayor información sobre dónde encontrar nuestros productos, Ingresa en: <https://carneparaguaya.com/distribuidores-carne/>
#Carne #Vacuno #Exportación



CARNEPARAGUAYA.COM
Distribuidores de la carne paraguaya en Chile

Más información

ALCANCE: **540.544**
IMPRESSIONES: **551.290**
REAÇÕES: **58**
COMENTÁRIOS: **6**
COMPARTILHAMENTOS: **4**
CLIQUEs: **904**





ALCANCE: **82.370**
 IMPRESSÕES: **108.105**
 REAÇÕES: **200**
 COMENTÁRIOS: **36**
 COMPARTILHAMENTOS: **146**
 CLIQUES: **4.241**



ALCANCE: **735.362**
 IMPRESSÕES: **757.563**
 REAÇÕES: **254**
 COMENTÁRIOS: **25**
 COMPARTILHAMENTOS: **13**
 CLIQUES: **16**



ALCANCE: **82.370**
 IMPRESSÕES: **108.105**
 REAÇÕES: **2.687**
 COMENTÁRIOS: **161**
 COMPARTILHAMENTOS: **76**
 CLIQUES: **210**



ALCANCE: **62.096**
IMPRESSÕES: **91.135**
REAÇÕES: **126**
COMENTÁRIOS: **52**
COMPARTILHAMENTOS: **21**
CLIQUES: **518**



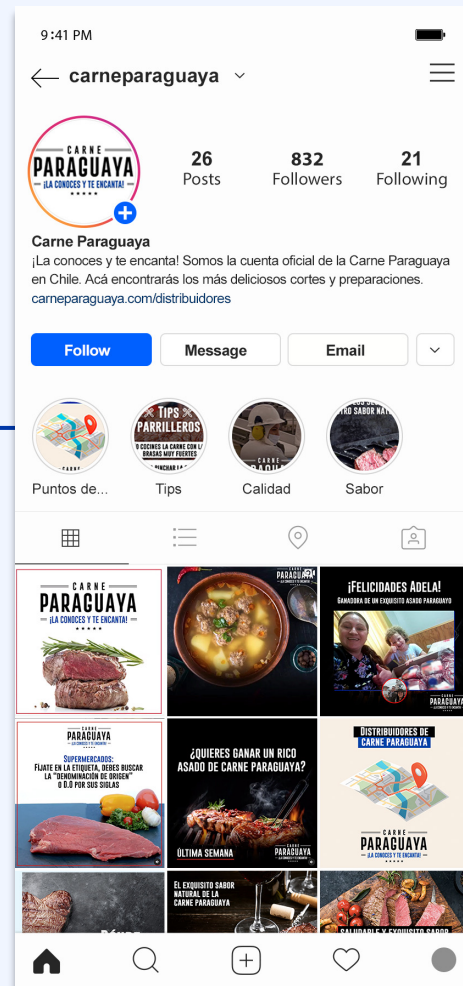
ALCANCE: **80.447**
IMPRESSÕES: **91.254**
REAÇÕES: **111**
COMENTÁRIOS: **26**
COMPARTILHAMENTOS: **26**
CLIQUES: **486**



ALCANCE: **59.792**
IMPRESSÕES: **81.089**
REAÇÕES: **2.292**
COMENTÁRIOS: **52**
COMPARTILHAMENTOS: **83**
CLIQUES: **64**



INSTAGRAM



ALCANCE: 58.048

IMPRESSIONES: 83.106

CURTIDAS: 5.386

COMENTARIOS: 30

COMPARTILHAMENTOS: 33

CLIQUEs: 109



ALCANCE: 136.702

IMPRESSIONES: 147.776

REAÇÕES: 437

COMENTARIOS: 1

COMPARTILHAMENTOS: 9

CLIQUEs: 462

ALCANCE: 88.043

IMPRESSIONES: 146.081

CURTIDAS: 5.888

COMENTARIOS: 32

COMPARTILHAMENTOS: 10

CLIQUEs: 147



ALCANCE: 575.046

IMPRESSIONES: 594.72

CURTIDAS: 210

COMENTARIOS: 0

COMPARTILHAMENTOS: 8

CLIQUEs: 131

ALCANCE: 482.816

IMPRESSIONES:

494.562

CURTIDAS: 1.103

COMENTARIOS: 6

COMPARTILHAMENTO

S: 61



ALCANCE: 47.724

IMPRESSIONES:

64.318

CURTIDAS: 4.044

COMENTARIOS: 3

COMPARTILHAMENTO

S: 4



ALCANCE: 278.912

IMPRESSIONES:

392.138

CURTIDAS: 491

COMENTARIOS: 3

COMPARTILHAMENTO

OS: 80

PERFORMANCE QUE GARANTIU
REPUTAÇÃO E
RECONHECIMENTO
DA MARCA





Luisa Herreraalvarado

Ahh no hay otra ygual  1

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem

↳ 1 resposta



Mirtha Olivia Díaz Arriado

La carne de paraguay
Es exquisita    5

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem

↳ 1 resposta



Enzo Contador

El 18 de Septiembre comi asado de carne Paraguaya ,
muy rica y blanda. Nada que criticar , quede conforme.

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem  1



Miriam Burgos

LA CARNE PARAGUAYA ES MUY BUENA Y
RICA...TAMBIÉN ES BLANDA...ME GUSTA
MUCHÍSIMO...

 11



Maria Guajardo

Muy rica blandita  3

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem



Marina Haverbeck

qñue rico el asado  2

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem



José Gerardo Rojo Aros

Se ve rica  2



Dania Patricia Alcayaga Vicencio

Si es muy cierto, es Rica....!!!!

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem



Osvaldo Pulgar Rojas

Estube 9 años viviendo en Paraguay y es una tradición
hacer asados todos los Domingos en los hogares muy
ricas sus comidas, mandioca, sopa, chipa y gran
variedad en comidas, la Carne muy rica y sabrosa.
¿Porqué?, Paraguay es plano poco cerro los animal...

Ver mais

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem  19



Marcos Enrique Olivares Contreras

La carne de vacuno paraguaya esta entre las mejores
del mundo...junta con las
carnes de sur de Brasil , Uruguay , Argentina y
paraguaya..... **Ver mais**

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem



Rossy Schwarzenberg Benítez

Exquisita !!!!

[Curtir](#) · [Responder](#) · 10 sem



Maecela Alexandra Sanchez Diaz

MUY RICA

MAIS DE 20 MIL PESSOAS

Acessaram o site oficial da Carne
Paraguaya em cerca de 34.000 sessões



96% DOS ACESSOS



3% DOS ACESSOS



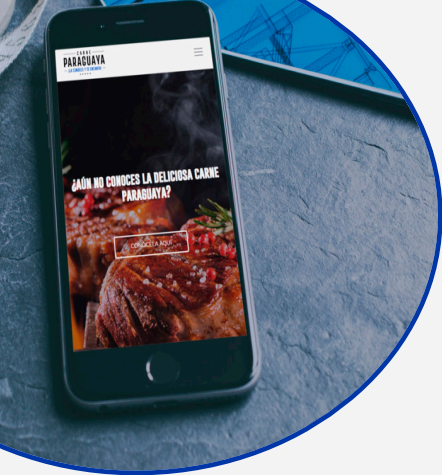
1% DOS ACESSOS

ELAS QUEREM SABER COMO SER UM DISTRIBUIDOR E COMO COMPRAR



SITE





PÁGINAS MAIS ACESSADAS

- 1ª 37% DOS ACESSOS **DISTRIBUIDORES**
- 2ª 23% DOS ACESSOS **HOME**
- 3ª 14% DOS ACESSOS **CARACTERÍSTICAS**
- 4ª 11% DOS ACESSOS **QUIENES SOMOS**
- 5ª 11% DOS ACESSOS **CONTACTO**
- 6ª 5% DOS ACESSOS **RECETAS**



51% PELAS REDES SOCIAIS

38% PELAS CAMPANHAS DE MÍDIA

12% ACESSARAM DE **FORMA DIRETA** APÓS
SEREM IMPACTADOS POR AÇÃO DE INFLUENCIADOR OU PR



**COMO ESSAS
PESSOAS
CHEGARAM
AO SITE?**

**POR MEIO DAS REDES SOCIAIS E
DO NOSSO SITE CHEGAMOS A UMA
AUDIÊNCIA QUE RECONHECEU E
RECOMENDOU O PRODUTO**





**AÇÕES COM INFLUENCERS
|QUE RECOMENDARAM
A CARNE PARAGUAIA
COM MAIS DE
15 MIL
VISUALIZAÇÕES**



Este influenciador é especialista em banquetes, o que também nos permitiu sair da caixa dos churrascos com carne.

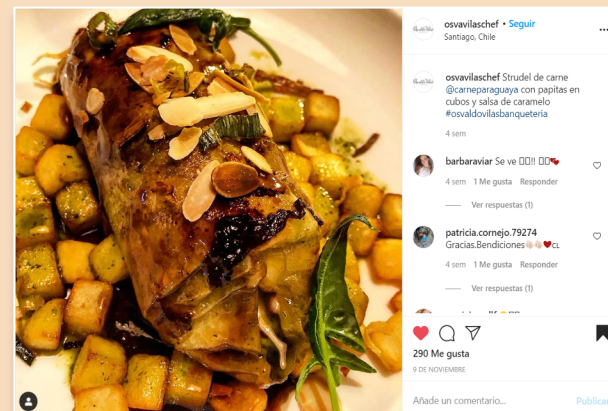
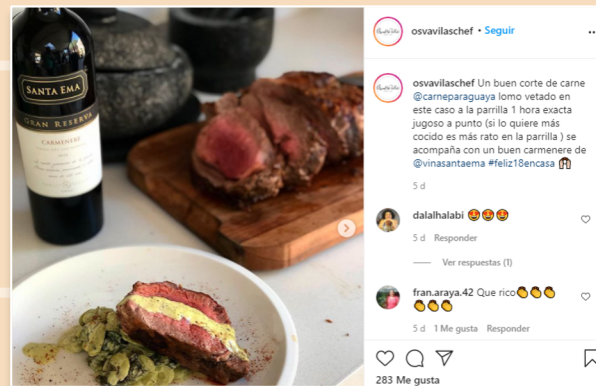
Por outro lado, por fazer parte deste segmento da restauração de primeira classe, permite-nos dar uma visão de que a Carne Paraguaya é também um elemento interessante para trabalhar na alta gastronomia. Por fim, o Vilas, além de nos permitir atingir um público específico, nos fez com que atingíssemos um público que, além de pensar em custo, pensa no sabor do produto final.



OSVALDO VILAS

Chef por paixão, banqueteiro e professor de cozinha de fusão

 **@OSVALDOVILASCHEF**



ALCANCE: 7.843
IMPRESSÕES: 8.205
CURTIDAS: 240
COMENTÁRIOS: 3
COMPARTILHAMENTOS: 1

ALCANCE: 7.994
IMPRESSÕES: 8.405
CURTIDAS: 290
COMENTÁRIOS: 10
COMPARTILHAMENTOS: 5



CRIS MADARIAGA

Instrutor teórico e prático
chef de cozinha

@CMADARIAGACHEF

A linha editorial de Chris Madariaga nos permitiu ser mais abrangentes e criativos. Seus preparativos ditam sobre sobremesas e culinária em geral. O trabalho feito com a Carne Paraguaya se destacou pelo público que atingiu e onde nos posicionou como produto, atingindo o um público que busca mais do que sobremesas, e sim uma culinária diferente e inovadora.



ALCANCE: 3.234
IMPRESSIONES: 3.553
CURTIDAS: 154
COMENTÁRIOS: 5
COMPARTILHAMENTOS: 1

ALCANCE: 3121
IMPRESSIONES: 3.399
CURTIDAS: 85
COMENTÁRIOS: 2
COMPARTILHAMENTOS: 2



CRIS MADARIAGA

Chef instructor teórico y práctico de cocina

@CMADARIAGACHEF

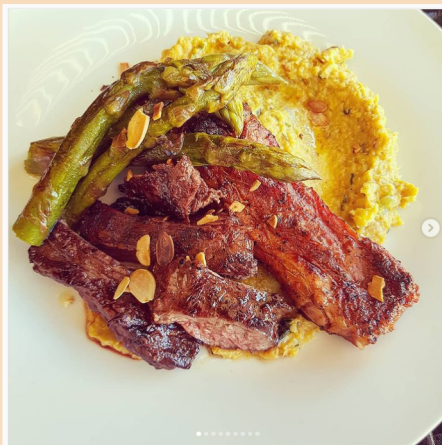


cmdariagachef • Seguir
Reserva Ecológica Hacienda El peñon

cmdariagachef Empanadas chilenas fritas y Horneadascl.

No hay como nuestra Empanada . Este pino es con posta negra de @carneparaguaya , jugosa, con ese toque a orégano, comino , ají color, yo como secreto de la abuela, le pongo un poco de pasta de ají chileno.

Una rica masa delgada crocante por fuera y brillante , suave por dentro no olvidar el infaltable huevo duro y una buena aceituna.



cmdariagachef • Seguir
Reserva Ecológica Hacienda El peñon

cmdariagachef Entraña y costillas de cerdo a la parrilla acompañado de pastelería de choclo y espárragos saltados con mantequilla negra.

La entraña es un corte de carne de vacuno , que se encuentra ubicada en la parte periférica del diafragma de la res, pegado a la costilla.

Esta cubierto con una membrana de grasa de un lado y tiras de grasa del otro, lo que le proporciona su maravilloso sabor.

Si la cocinas sin la membrana que es muy fácil de sacar (solo tirar de un extremo a otro).

A la parrilla se demorará mucho menos 3 a 5 minutos por lado.

118 Me gusta
24 DE OCTUBRE

Añade un comentario... Publicar



cmdariagachef • Seguir
Reserva Ecológica Hacienda El peñon

cmdariagachef Una rica masa delgada crocante por fuera y brillante , suave por dentro no olvidar el infaltable huevo duro y una buena aceituna esta vez le puse 2 aceitunas sin hueso (por mis hijos) personalmente no le agregé pasas .

Masa de Empanadas horneadas.

500 gr de harina
50 gr manteca de mis chicharrones caseros.
10 gr de sal
50 cc de vino blanco
200 de agua tibia o caliente
5 gr de levadura fresca (para sabor y aroma).

Pino.

208 Me gusta
9 DE NOVIEMBRE

Añade un comentario... Publicar

ALCANCE: 3.402
IMPRESSÕES: 23.755
CURTIDAS: 118
COMENTÁRIOS: 3
COMPARTILHAMENTOS: 1

ALCANCE: 3.798
IMPRESSÕES: 4.076
CURTIDAS: 208
COMENTÁRIOS: 2
COMPARTILHAMENTOS: 1



ISABEL STOCKER

Chef da minha oficina / Aulas de culinária / Adoro ensinar

@ISABELSTOCKER

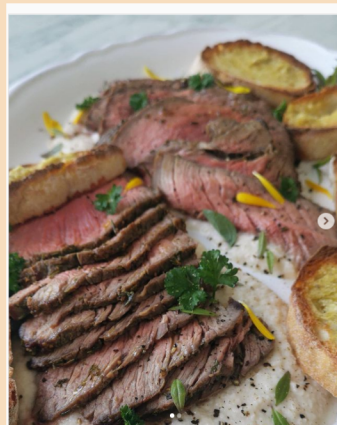
Isabel Stocker, além de promover a Carne Paraguaya, também trabalha com diversos pratos e preparações, o que permite que esta campanha fosse além de churrasco e que a carne seja só para assar. Isabel posta e interage com pessoas que não procuram apenas um bom churrasco, mas também recomendações ou receitas de outros pratos.



isabelstocker • Seguir
En mi casa

isabelstocker Así partieron nuestras fiestas patrias 2020. c. En la parrilla. 🍖 Con estos anticuchos blanditos, jugosos y sabrosos, ¡quedaron para repetirse! Los acompañé de una salsa verde de perejil que vas a querer usar en todas tus parrilladas. ¿Qué necesitas para estos anticuchos? Felices fiestas a todos! 🇵🇷

Ingredientes :
Para 6 personas
800 g de asiento cortado en cubos (usé @carneparaguaya)
1 zucchini cortado en cubos
1 cebolla morada cortada en cubos
Tomatitos cherry
Sal y pimienta
1 pimiento amarillo cortado en cubos



isabelstocker • Seguir
En mi casa

isabelstocker Hoy les voy a dejar mi receta de Roast beef. Hay varias cosas que deben saber antes, una de ellas es que la temperatura de cocción en esta preparación es clave como también la elección de un buen corte, yo ocupé lomo liso de @carneparaguaya (mira más especificaciones en mis stories) Receta para guardar 📌

Para 5 personas / Tiempo 40 minutos

Roast beef
Ingredientes:
600 g de lomo liso en una pieza (ocupé carnes @paraguayas)
5 cucharadas de romero fresco picado fino
1 ajo (ocupé ajo chilote)
Sal

101 Me gusta
4 DE OCTUBRE

Añade un comentario... Publicar

ALCANCE: 2.987
IMPRESIONES: 3.472
CURTIDAS: 101
COMENTARIOS: 8
COMPARTILHAMENTOS: 1



isabelstocker • Seguir
En mi casa

isabelstocker Esta es la mejor receta que puedes hacer después de un fin de semana largo. Suelo ocupar al máximo los ingredientes poniendo en la parrilla algunos pimientos extras que me servirán para un ajiao con un toque ahumado. En esta oportunidad probé otro corte de @carneparaguaya, el lomo vetado que resultó tener el marmoleo justo. Es una carne que no te deja el paladar sucio por el exceso de grasa además no tuve necesidad de usar caldo en el ajiao, ¿saben por qué? porque la carne es sabrosa y logré un caldo como me gusta, con sabor y sin grasa. Les dejo mi receta, sientan la libertad de cambiar, improvisar o agregar las verduras que tengan a la mano.

144 Me gusta
13 DE OCTUBRE

Añade un comentario... Publicar

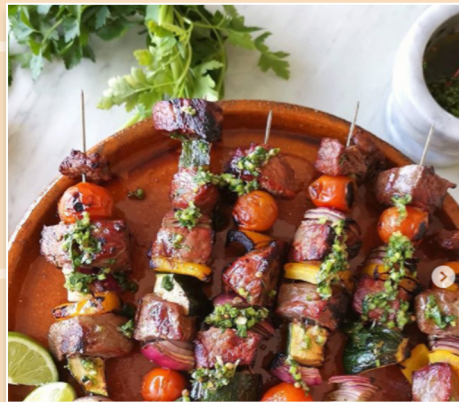
ALCANCE: 3.102
IMPRESIONES: 3.593
CURTIDAS: 144
COMENTARIOS: 16
COMPARTILHAMENTOS: 2



ISABEL STOCKER

Chef da minha oficina / Aulas de culinária / Adoro ensinar

@ISABELSTOCKER

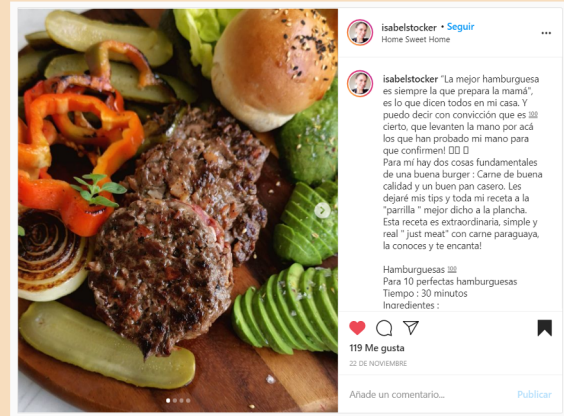


isabelstocker • Seguir
En mi casa

isabelstocker Así partieron nuestras fiestas patrias 2020. cl. En la parrilla. 🍖 con estos anticuchos blanditos, jugosos y sabrosos. ¡quedaron para repetirse! Los acompañé de una salsa verde de perejil que vas a querer usar en todas tus parrilladas. ¿Qué necesitas para estos anticuchos? Felices fiestas a todos! 🍷

Ingredientes :

- Para 6 personas
- 800 g de asiento cortado en cubos (usé @carneparaguay)
- 1 zucchini cortado en cubos
- 1 cebolla morada cortada en cubos
- Tomatitos cherry
- Sal y pimienta
- 1 pimiento amarillo cortado en cubos



ALCANCE: 3.202
IMPRESSIONES: 3.687
CURTIDAS: 166
COMENTÁRIOS: 26
COMPARTILHAMENTOS: 1

ALCANCE: 2.854
IMPRESSIONES: 3.053
CURTIDAS: 73
COMENTÁRIOS: 11
COMPARTILHAMENTOS: 1

ALCANCE: 3.367
IMPRESSIONES: 3.701
CURTIDAS: 119
COMENTÁRIOS: 6
COMPARTILHAMENTOS: 2

MAIS INFLUENCIADORES QUE NOS APOIARAM NESSA JORNADA



@gusactor

101,371 seguidores



@betoespinozaoficial

111,586 seguidores



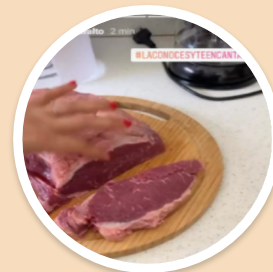
@betoespinozaoficial

111,586 seguidores



@alvaromreyes

150,593 seguidores



@jpqueralto

492,150 seguidores



É IMPORTANTE DESTACAR QUE RECEBEMOS MUITOS COMENTÁRIOS SARCÁSTICOS EM PUBLICAÇÕES CITANDO QUE A CARNE NÃO EXISTIA. ISSO PORQUE NA INTERNET, A GERAÇÃO Z CHILENA UTILIZA “MEMES” DIZENDO QUE O “PARAGUAI NÃO EXISTE”.



Stealt Droid

o sea que no existe



1

Bloquear a Stealt Droid · Mostrar

Paraguayos intentando explicar
porque Paraguay si existe



SI EL EQUIPO DE PARAGUAY NO JUEGA
A NADA, Y LA NADA NO EXISTE





**DESTA FORMA, COM
COMENTÁRIOS POSITIVOS,
A CAMPANHA AJUDOU A
DESMISTIFICAR ALGUNAS
PERCEPÇÕES SOBRE O
PARAGUAI, AJUDANDO A
TRAZER REPUTAÇÃO
POSITIVA PARA
A MARCA PAÍS.**





Martina González

Me encanta la costilla el lomito en fin toda la carne es rica porque yo soy paraguaya recomendadísimo amigos Chilenos

Me gusta · Responder · Mensaje · 4 sem



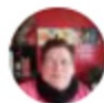
↪ 2 respuestas



Luz Esperanza Quintanilla Escobar
Es muy muy rica sabrosa



Me gusta · Responder · Mensaje · 4 sem



María Eugenia Rojel Càrcamo
Es carne es buenísima para la parrilla



Me gusta · Responder · Mensaje · 8 sem



Luís Jose Perezabarca

Yo preparé un lomo liso Paraguay entero sólo de dos vueltas y pura sal en una humilde parrilla quedó un manjar cuando la coloque en la tabla para cortarlo hubo un derrame de jugó extraordinario lo que guardé nunca perdió su jugo . buenísimo

Me gusta · Responder · Mensaje · 5 sem



Luz Esperanza Quintanilla Escobar
Con esta carne ummmm deliciosa



Me gusta · Responder · Mensaje · 1 sem

↪ 1 respuesta



Jeannette Ubilla

Me encanta son tan rica

Me gusta · Responder · Mensaje · 6 d





Felix Martinez Aravena
Donde vend???????



Me gusta · Responder · Mensaje · 11 sem

↪ 6 respuestas



Lucy Sepulveda
Y donde debemos dirigirnos para hacer un pedido?



Me gusta · Responder · Mensaje · 5 sem

↪ 1 respuesta



Yaya Carrasco
Dónde se puede adquirir



Me gusta · Responder · Mensaje · 5 sem

↪ 1 respuesta



Gladys Cifuentes
Que supermercado chileno la traerá?

Me gusta · Responder · Mensaje · 9 sem

↪ 2 respuestas



Oscar Arellano Ugarte
Donde se puede cotizar para comprar despacho a domicilio



Me gusta · Responder · Mensaje · 6 sem

↪ 6 respuestas



Julio Valenzuela Gonzalez
Donde se ubican



Me gusta · Responder · Mensaje · 7 sem

↪ 2 respuestas

El vacuno que viene de Paraguay es el animal de la foto, el cebú.

Ads by Google

[Send feedback](#) [Why this ad? >](#)



Para Chile, un país que importa 50% de la carne que consume, Paraguay representa el 43%. Foto: Archivo.

NEGOCIOS

17 DE SEPTIEMBRE DE 2020 9:56

Carne paraguaya representa el 43% de la importación vacuna de Chile

También te puede interesar



NOTICIAS EDICIÓN IMPRESA NACIONALES DEPORTES ESPECTÁCULOS MUNDO ABC MARKET

tv am730 fm98.5

INGRESAR



NACIONALES

Promocionan carne paraguaya en Chile

Por primera vez se desarrolla una campaña publicitaria para promocionar la carne paraguaya en Chile. La iniciativa impulsada por la Cámara Paraguaya de Carnes fue lanzada ayer en una conferencia virtual. El objetivo es posicionar el producto paraguayo en multiplataformas de medios de comunicación del país andino.

09 DE SEPTIEMBRE DE 2020 - 01:00



Lo más leído



01

BRAND LAB

Paraguayos pueden optar online por 276 millones de dólares

02

NACIONALES

Imputan por homicidio culposo y abandono a médica del caso Renato

Jueves, 10 de diciembre de 2020

[NOTICIAS](#)
[ARTÍCULOS](#)
[VÍDEOS](#)
[NOVEDADES](#)
[AGENDA](#)
[DIRECTORIO EMPRESAS](#)
[DOCUMENTOS](#)
[LEGISLACIÓN](#)
[REVISTA](#)
[BOLETINES](#)

Área de clientes

Usuario o eMail

Password

☐ No cerrar sesión

Gestión de claves

Artículos

Legislación

Empresas cárnicas

Revista on line

eurocarne



Si quieres saber la normativa aplicable a tu negocio, consulta nuestra legislación.

¿Quieres ser cliente?

• Abonarse

Paraguay promociona su carne en Chile

11/09/2020

Bejo el lema ¡La conoces y te encanta!

La Cámara Paraguaya de la Carne (CPC) lanza la campaña de promoción de la carne paraguaya para el mercado de Chile. Es la primera vez que se realiza esta iniciativa, que posicionará la carne paraguaya en multi plataformas de medios de comunicación del país andino.

Esta campaña cuenta con el apoyo del Ministerio de Industria y Comercio (MIC) y el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Animal (Senacsa), cuyos representantes dieron a conocer la noticia ayer, en conferencia digital. El objetivo de la campaña es alcanzar a 3 millones de personas en 4 meses de



TURBOMEAT 4.0
MASAJE,
THE NEXT



NEW

Somos
expertos
en plantas
de sacrificio

responsabilidad social



SEGÚN LA
DISPONIBILIDAD DE PASTO
OBJETIVOS DE CADA CATEGORÍA



INICIO / GANADERÍA



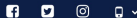
Intensa promoción de la carne
paraguaya en Chile

9 septiembre, 2020



Agencia de Información Paraguaya

INICIO NOTICIAS COVID-19 CHANGE FAKE NEWS CONTACTENOS



Nacionales

Lanzan campaña de promoción de la carne paraguaya en Chile

9 septiembre, 2020

430



La promoción de carne paraguaya incluye la presencia activa en las redes sociales.
Foto: Afiche CPC

Asunción, Agencia IP.- La Cámara Paraguaya de Carnes (CPC) lanzó la campaña de promoción de la carne que incluye la presencia activa en las referentes y líderes de opinión, por medio de los diferentes medios de prensa.

Con el apoyo del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, la CPC busca fortalecer el consumo de la carne paraguaya.

La promoción de carne paraguaya incluye la presencia activa en las redes sociales, relacionamiento con referentes de la marca con el eslogan "La carne paraguaya es la que te encanta".



Buscan fortalecer consumo de carne paraguaya en Chile

360 visualizações • 18 de set. de 2020



COMPARTILHAR



SALVAR



LLYC

**EM 2020
CONSTRUÍMOS E
APRESENTAMOS A
MARCA CARNE
PARAGUAYA AO
PÚBLICO CHILENO**



LLYC

HOJE ESSA MARCA
SE ENCONTRA
CONSOLIDADA E
RECONHECIDA NO
MERCADO,
COM RESULTADOS
DIRETOS NO NEGÓCIO

ción

ECONOMÍA

DIARIO DIGITAL DE ECONOMÍA Y FINANZAS

jueves, diciembre 10, 2020

NEGOCIOS AGRONEGOCIOS ECONOMÍA SECTORES PRODUCTIVOS

Exportación de carne paraguaya llega a cifras históricas en noviembre

By *Economía* diciembre 3, 2020 0 89

< Share

f

t

W

eurocarnedigital

Buscar en eurocarne



Suscripción | Publicidad | Contacto

Jueves, 10 de diciembre de 2020

NOTICIAS

ARTÍCULOS

VÍDEOS

NOVEDADES

AGENDA

DIRECTORIO
EMPRESAS

DOCUMENTOS

LEGISLACIÓN

REVISTA

BO

Área de clientes

Usuario o eMail

Password



☐ No cerrar sesión

Gestión de claves

Paraguay triplicó sus envíos de carne a Chile en noviembre

10/12/2020

Exportaciones de Carne bovina. Enero a Octubre 2020. BCP.

Variación Ene Oct 2020 vs Ene Oct 2019

Destino	Volumen	Valor FOB US\$	Prom/ton	% Vol	%Val	% prom
Chile	82.973.527	351.543.466	4.237	22%	19%	-3%
Rusia	49.210.064	167.600.728	3.406	-30%	-26%	5%
Taiwán	20.382.243	93.241.139	4.575	58%	67%	6%

LLYC

OBRIGADO!

llorenteycuenca.com

LLORENTE Y CUENCA

