

→ CECINAS CHILLÁN:

Premium Natural Quality
Since 1987

Productos con antigua tradición en las mejores mesas de Chile y el mundo



CECINAS CHILLÁN
Productos Artesanales

Esta empresa familiar ha logrado consolidar su accionar a través de 21 años de trayectoria gastronómica, sirviendo en las mejores mesas a lo largo del país. Le invitamos a conocer la historia que comenzó en 1987.



Los condimentos son elegidos cuidadosamente para lograr el sabor y aroma inconfundible en los productos.

El lugar que conserva algunos de los restos de la casa de Bernardo O'Higgins en Chillán Viejo o el Museo Interactivo Claudio Arrau que resguarda las pertenencias del maestro, son paradas obligadas para los turistas nacionales o extranjeros que deciden pasar por Chillán.

Pero más allá de confirmar mediante hechos el por qué nuestra ciudad ha sido catalogada como cuna de héroes y artistas, un aspecto relevante para quienes vivimos en la zona es poder mostrar al mundo la gran variedad que ofrece

nuestra siempre valorada y aplaudida gastronomía.

Chillán cuenta con una oferta gastronómica envidiable y este hecho se confirma mediante la permanencia de un sinnúmero de empresas dedicadas al rubro alimentario que se han encargado de llevar el nombre de Chillán por los rincones más recónditos del mundo.

Sólo un ejemplo de aquello lo constituye la empresa familiar Cecinas Chillán, en donde cada producto es fabricado rescatando no sólo la esencia de sabores y aromas. Sus famosos productos también encierran la mística que sólo esta zona sabe entregar.

LA HISTORIA DE LA MEJOR LONGANIZA

Corría plena década de los '80 cuando una familia con arraigada tradición en la zona decidió romper los esquemas de la época para comenzar a producir embutidos de forma artesanal y casera. Se trataba de Cecinas Chillán, empresa que, con sólo cuatro operarios y un par de máquinas manuales, comenzó a impregnar en sus productos la calidez de los chillanejos expresada en los sabores y aromas de la zona.

A pesar de lo rústico que resultaron los primeros intentos, los empresarios decidieron algo fundamental: cumplir a cabalidad con los requerimientos técnicos para entregar a los clientes un producto absolutamente certificado. De hecho, la empresa sentó un precedente con la utilización y cumplimiento de la cadena de frío que requieren productos de este tipo.

Esa es la calidad que hasta el día de hoy han hecho de Cecinas Chillán, las favoritas a nivel nacional e internacional.

Actualmente, la empresa se encuentra en pleno proceso de certificación bajo la norma HACCP, lo que reafirma el compromiso tomado a fines de la década de los '80 por sus dueños.

Tal como otras empresas han hecho lo suyo en sus respectivas zonas, las cervezas de la familia Kunstmann de Valdivia, las sandías de Paine, las



La delicadeza en la presentación de los productos de Cecinas Chillán luce en todas las mesas por igual.



Cada producto es elaborado con los más altos estándares de calidad. **ARROLLADO**, Producto prensado manualmente con aliños naturales.

tortas de Curicó, el cordero de Magallanes, Cecinas Chillán lleva con orgullo el nombre de la denominación de nuestra ciudad a las mejores mesas del mundo. Sólo en nuestro país, cuenta con miles de clientes a lo largo de Chile. El epicentro de todas estas operaciones se encuentra precisamente en nuestra ciudad, desde donde se realizan despachos a cualquier punto del país.

Otro hito de Cecinas Chillán es que la empresa ha logrado formalizar el sistema de distribución a través de una estandarizada cadena de frío que cumple con estándares internacionales de transporte

de alimentos.

MADE IN CHILLÁN

Dentro de este contexto es que nace, en el año 1987, Cecinas Chillán, una empresa con el más alto concepto familiar que no sólo vino a llenar un espacio vacío dentro del espectro de embutidos tradicionales, sino que también, logró insertar dentro de la ciudad, un nuevo concepto en elaboración con los más altos estándares de calidad mundiales.

Desde sus inicios, Cecinas Chillán imprimió un sello de calidad y tradición a sus productos, ya que se ha encarga-

do, como política permanente, de incorporar los mejores condimentos en la elaboración de sus embutidos, privilegiando lo artesanal. Esto ha permitido que las cecinas logren el mejor sabor y aroma al momento de ser servidas en las mesas de todo el país.

Como todo inicio, el andar de la empresa comenzó tímidos pasos hasta consolidarse en lo que ha logrado ser hoy. En la actualidad, Cecinas Chillán elabora 26 productos que van desde las tradicionales longanizas ahumadas, hasta el paté de campo, jamón, salame,