

→ CALIDAD ASOCIADA A LA CIUDAD

Premium Natural Quality
Since 1987

Cecinas Chillán: el prestigio gastronómico que ha dado la vuelta al mundo



CECINAS CHILLÁN
Productos Artesanales

➤ Así como las tortas “Montero” están ligadas a Curicó, la cerveza “Kunstmann” a Valdivia y los mejores corderos a Magallanes, el agua ardiente marca “Pisco” del Valle del Elqui, las aceitunas azapa marca “Azapa”, Cecinas Chillán recorre el país y el mundo indicando que están las mejores cecinas artesanales con un sabor inigualable.

➤ El éxito de las marcas se traduce en la percepción que queda en las personas. Ya no se compran hojas de afeitar, sino la marca “Gillette”, un fenómeno que se puede ver en un sinnúmero de productos que han hecho historia.

El agua ardiente marca “Pisco” del Valle del Elqui, las aceitunas azapa marca “azapa”; las tortas “Montero” son una marca registrada ligada por años a la ciudad de Curicó y quienes se detienen en la ciudad, no

pueden dejar de probar los productos característicos de aquella zona. Las cervezas marca “Kunstmann” se han relacionado a la familia que lleva el mismo apellido en Valdivia, lugar en donde se localizó un lugar estratégico para cimentar la empresa y elaborar las más sabrosas cervezas caseras. También cabe recordar el ya famoso cordero de Magallanes del grupo familiar compuesto por los Simunovic.

De igual forma, Cecinas Chillán lleva la marca “Chillán” recorriendo el país y el mundo dando a conocer todo el sabor que sólo entregan las recetas criollas tradicionales.

Y es que las marcas, a juicio de los expertos, constituyen la identidad de un producto, de una fábrica, de un establecimiento comercial o de un servicio y siempre detrás de ellas se teje una historia que encierra las cualidades de los productos que ésta realiza.

Chillán por años ha sido ligada a la producción de longanizas. Sin embargo, muchos son los que recurren al nombre de la ciudad para ofrecer productos que no cuentan con el respaldo de la marca “Chillán”.

En Chile sólo una empresa, Cecinas Chillán, es la que tiene registrada la marca Chillán gracias al esfuerzo de una familia que en la década de los '80 comenzó a elaborar delicados productos de forma artesanal. Las positivas proyecciones hicieron que con el tiempo, la empresa fuera desarrollando y traspasando las fronteras de esta zona, llevando su inigualable sabor a las mesas más exigentes de Chile y el mundo.

LA HISTORIA

Cecinas Chillán nació de la mano de una pujante familia de arraigada tradición en nuestra zona que no dudó en luchar por conseguir la denominación marcaría para los

productos artesanales que elaboraban. Fue así como en plena década de los '80, la empresa logró registrar la marca de Cecinas Chillán patentando de este modo su quehacer productivo en la ciudad.

Llevar el nombre de la ciudad en los productos que una empresa elabora es una gran responsabilidad, puesto que de la calidad que ha impregnado en su trabajo se desprende la recordación de la marca en la comunidad.

Y Cecinas Chillán ha logrado con creces traspasar esa barrera. La suavidad de sus productos y la elaboración al más puro estilo casero y artesanal que imprime a cada uno de sus deliciosos productos, le ha brindado a la empresa un sello de calidad que se ha mantenido inalterable por más de dos décadas.

Cecinas Chillán está consciente

de la responsabilidad que tiene al llevar el nombre de la ciudad a las mejores mesas de nuestro país y el mundo, es por eso que cada día se transforma en un nuevo desafío por conseguir rigurosidad en la preparación de cada embutido, conservando el sabor y aroma que siempre han caracterizado a las longanizas ahumadas, chorizos, patés, jamones, salchichas y arrollados, entre otros finos manjares.

Porque eso sí está claro, los productos de Cecinas Chillán han ganado fama mundial, según informaciones oficiales de los medios de comunicación nacionales e internacionales por su presentación, aroma e inconfundible sabor.

LOS ORÍGENES DEL SABOR

La longaniza fue introducida a fines del siglo XIX por los inmigran-

tes europeos vecindados en nuestra zona. Ellos compartieron con los habitantes las distintas técnicas de embutidos que por siglos el viejo continente había elaborado.

De esta forma, la longaniza ha sido por un siglo parte de la dieta del chileno y parece ocupar un sitio de honor dentro de la gastronomía chilena. Su elaboración se ha dado gracias a las bondades del cerdo y a las facilidades geográficas y climáticas que tiene nuestra zona.

Cecinas hay muchas, pero sólo una cuenta con el respaldo de una marca registrada como “Chillán” ya que los productos que elabora Cecinas Chillán representan todo el sabor artesanal de nuestra tierra, logrando fama y notoriedad dentro y fuera de nuestro país gracias al incansable trabajo iniciado por esta gran empresa de nuestra provincia.

