

→ CECINAS CHILLÁN

Premium Natural Quality  
Since 1987

# Empresa local da el vamos a importante estudio de proyecto del rubro alimenticio en la zona



CECINAS CHILLAN.

⇒ Con un sólido proyecto de expansión, Cecinas Chillán pretende llegar a todos los rincones de América Latina con sus productos de calidad artesanal.



Chile entero ha deleitado su paladar con los productos que elabora desde nuestra ciudad Cecinas Chillán. Y es que el sabor y calidad artesanal que la empresa ha impregnado a su quehacer han hecho de los embutidos un manjar de fama nacional gracias a los más altos estándares en la elaboración de las distintas cecinas como longanizas ahumadas, chorizos, patés, jamones, salchichas y arrollados, entre otros.

Considerando que el proyecto de Cecinas Chillán se ha consolidado largamente en el espectro alimenticio de nuestro país, es que la empresa comenzará desde ahora a levantar otro anhelado sueño: llegar a las mejores mesas de América Latina partiendo por conquistar el mercado mexicano.

En este andar no hay apuro. A pesar de que Cecinas Chillán ya cuenta con los terrenos necesarios para dar rienda a este nuevo proyecto de expansión, la empresa se ha propuesto la meta en un futuro cercano para conseguir lo anhelado.

Cecinas Chillán mantiene vigente su proyecto de expansión y es así como se propone este nuevo desafío. Se trata de la construcción de una nueva planta que elaborará sólo productos de exportación a un

determinado segmento de mercado previamente evaluado.

Cabe señalar que los productos que elabora Cecinas Chillán igualmente han sido probados por entusiastas degustadores extranjeros, sin embargo, el nuevo plan de expansión considera abarcar la totalidad de nuestro continente comenzando por el exigente paladar del público residente en México, la puerta de entrada a Estados Unidos.

La empresa quiere contar con una planta de primer nivel de elaboración de cecinas y embutidos de Latinoamérica siguiendo la misma línea de productos que la ha caracterizado y para ello ha comenzado a efectuar los estudios pertinentes para concretar el levantamiento de las obras en los plazos estipulados.

## Los orígenes del sabor

La longaniza fue introducida a fines del siglo XIX por los inmigrantes europeos avecindados 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 su elaboración se ha dado gracias a las bondades del cerdo y a las facilidades geográficas y climáticas que tiene nuestra bendita zona.



## Secretos bien guardados

Desde la década de los '80, Cecinas Chillán ha sabido imponerse con fuerza dentro del rubro alimenticio del país. El secreto de la preparación de los finos productos ha sido conservado por años entre quienes conocen de cerca el área de los embutidos.

Por eso que la preparación de cada alimento se realiza de forma artesanal, sin descuidar obviamente, los estándares de calidad certificada que han hecho de Cecinas Chillán un referente obligado cuando se habla de las respetadas longanizas de Chillán.

Hablar hoy de calidad en longanizas y embutidos en general, es hablar de Cecinas Chillán, ya que la marca, tal como ha pasado con otros productos a nivel mundial, tiene registrada todo el sabor y calidad ya conocidos, de este mismo modo se ha dado la penetración de la marca Chillán de CECINAS CHILLAN.



## La historia

Cecinas Chillán nació de la mano de una pujante familia arraigada 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.



## Adiós al mundial

Cecinas Chillán ha participado activamente en la realización del Mundial de Fútbol Femenino Sub-20 que se desarrolla en nuestra ciudad. La idea es que las jugadoras y visitantes de distintas nacionalidades, puedan disfrutar de las comidas típicas de nuestra zona, derivadas de todo el sabor tradicional de los productos que elabora Cecinas Chillán.