

A TRAVÉS DE LA CALIDAD Y VARIEDAD DE SUS PRODUCTOS

Cecinas Chillán, una empresa consolidada en Chile y reconocida en el extranjero

Existen numerosas fábricas en Chillán dedicadas a la elaboración de longanizas, otras desaparecieron con sus dueños a través de los años y otras han hecho un importante aporte a la gastronomía local y nacional. Dentro de estas últimas se encuentra Cecinas Chillán, empresa que se ha preocupado de rescatar recetas y técnicas usadas por los colonos traídas de Europa, adaptándolas a los procesos modernos de elaboración.

De esta forma, se ha impregnado en sus productos la calidez de la gente expresada en los sabores y aromas de la zona de Ñuble, logrando resultados que gozan de un amplio

reconocimiento en el país y en el extranjero. A juicio de sus dueños, los hermanos Sergio y Juan Luis Yanine, el sello de calidad de Cecinas Chillán ha sido ampliamente reconocido.

Desde sus inicios, la empresa chillanense ha destacado por el uso de materias primas e insumos de buena calidad, así como una mano de obra capacitada, que es capaz de manejar las exigencias de producción que demanda este sistema tradicional.

“En la forma de producción está buena parte del éxito de esta empresa, lo que representa un cambio sustancial a los esquemas comerciales y

Sus productos han recibido numerosos reconocimientos en diversos países de Europa y también en Estados Unidos.

de competitividad que hoy guían al rubro. Creemos que Cecinas Chillán ha generado tendencias, desarrollando un mercado más sano y con verdadero valor agregado, debido a la calidad y la tradición, a fin de concentrar sus esfuer-

zos en hacer de la mejor manera posible, aquello que marca la diferencia y que, sin lugar a dudas, el público ha premiado con fidelidad y mayor consumo”, coinciden los propietarios.

Sergio y Juan Luis Yanine

se han esforzado por instalar sus productos a la altura de las tradiciones históricas y culturales de Chillán. “Hemos querido situarnos en el rango de los grandes hijos de esta zona, que con orgullo admiramos como en nuestros íconos. En el país, Chillán ha sido sinónimo de ‘longanizas’. En esa línea, hemos querido instalar un producto de excelencia y lo hemos logrado”.

RECONOCIDA EXCELENCIA

Cecinas Chillán ha recibido reconocimientos en varios países del mundo, recomendados y premiados por la calidad de sus productos elabora-

dos y por la excelencia empresarial y comercial que Sergio y Juan Luis Yanine han realizado en estos 24 años.

Lo anterior ha permitido posicionar a Cecinas Chillán en un selecto grupo de empresas fabricantes de todo el mundo.

“Hemos recibido premios en países del Viejo Continente, como España, Francia y Suecia, además de Estados Unidos, con medallas de oro en reconocimiento a la calidad. Sin lugar a dudas, se trata de un motivo de orgullo para el bien ganado prestigio internacional de la gastronomía local considerada en este rincón del mundo”.



Una empresa que ha crecido junto a Chillán

En 1987, una familia de origen árabe arraigada por largos años en Chillán decidió lanzarse a la aventura. Con decisión, paciencia y audacia, con la atención puesta en los progresos tecnológicos y en las transformaciones del mercado nacional y mundial, los hermanos Sergio y Juan Luis Yanine pusieron manos a la obra y crearon Cecinas Chillán.

La idea no era fácil, pues se trataba de poner en práctica y aprender las técnicas artesanales necesarias para la elaboración de embutidos de calidad.

Sin embargo, los resultados fueron exitosos y se pudo establecer las bases de un proyecto de futuro cuyo hilo conductor siempre fue la consecución de un produc-

A través de los años, Cecinas Chillán se ha puesto a la vanguardia del rubro.

to de calidad elaborado con el mayor cuidado y el mejor saber hacer de los años.

La sabia combinación de una serie de elementos como tierra, agua, viento, fuego y tiempo permite que los productos de Cecinas Chillán posean cualidades diferenciales, que los hacen únicos e inconfundibles.

Además, desde los inicios estuvo un importante factor: el apoyo de sus padres, que les mostraron el camino, además del apoyo del resto de la familia y la lealtad, esfuerzo y compromiso de los operarios.

A 24 años del nacimiento de Cecinas Chillán, la empresa se ha puesto a la vanguardia del rubro con sofisticadas instalaciones, personal calificado, administración inteligente y mercados crecientes.

“Más de dos millones de chilenos son consumidores de la gran diversidad de los productos artesanales que elaboramos y éstos están presentes en todos los grandes centros comerciales del país”, destacan los hermanos Yanine.

Calidad antes que cantidad

La empresa elabora actualmente más de 30 productos, que van desde las tradicionales longanizas ahumadas, hasta el paté de campo, prietas, costillar ahumado, jamón, salame, chorizos, tocinos y salchichas artesanales, sólo por nombrar algunos.

Hoy, Cecinas Chillán produce miles de kilos mensuales que aumentan en determinados meses.

“No queremos ser masivos. Privilegiamos la calidad antes que la cantidad, porque ese es nuestro nicho”, aseguran los hermanos Sergio y Juan Luis Yanine.



Sabor inigualable de Arica a Punta Arenas

Cecinas Chillán es una empresa en constante desarrollo y que mantiene un crecimiento sostenido desde hace más de dos décadas.

Sus productos son distribuidos en todo el territorio chileno, desde Arica a Punta Arenas, superando el reto de los mercados más exigentes.

La estricta normativa garantiza la calidad, permitiendo disfrutar a todos sus consumidores la textura, el aroma y el sabor artesanal de sus productos.

Este inigualable sabor es posible gracias al ahumado natural de sus productos, con nobles maderas cordilleranas, guardados en bodegones especialmente habilitados durante varios meses para que el tiempo complete su maduración.

Así, debido a esta elaboración artesanal y sus ingredientes altamente seleccionados, además del proceso de curación lento, los embutidos de Cecinas Chillán adquieren ese aroma característico hasta llegar a la mesa de cada hogar.