



Condimentadas las carnes son llenadas a mano en tripas naturales del cerdo para ser llevadas a grandes bodegas donde son secadas y maduras por un largo tiempo, luego son ahumados con maderas nativas, logrando una excelente textura y exquisito sabor natural.

chorizo, salamitos, tocino, costillar ahumado, prietas de campo y salchichas artesanales, entre otros, agasajando hasta

pionera en la distribución de cecinas artesanales del rubro de la zona con los



LONGANIZA DESDE HACE MÁS DE DOS DÉCADAS, CECINAS CHILLÁN HA SIDO CENTRO DE GRAN ATENCIÓN PARA LOS ENTUSIASTAS DEGUSTADORES NACIONALES E INTERNACIONALES POR SU INIGUALABLE TEXTURA Y SABOR NATURAL DE SUS PRODUCTOS.

La tradicional longaniza ahumada conocida a nivel mundial es el producto estrella de Cecinas Chillán.



Carnes seleccionadas de cerdo de primerísima calidad elaboradas al más puro estilo casero y tradicional es la base de más de 26 productos que comercializa la empresa familiar Cecinas Chillán.



En Cecinas Chillán elabora productos para todos los gustos y necesidades especiales. Un gusto para todas las mesas de Ñuble y el país.



Este alimento que se distingue por su peculiar sabor, ha dejado algo reservado para una selecta minoría y se ha convertido en uno que levanta pasiones y cuenta con fieles adeptos dentro y fuera de nuestras fronteras.

Estos exquisitos productos crudos, embutidos manualmente, otros salados a mano son ahumados con nobles maderas cordilleranas, guardados en bodegones especialmente habilitados durante varios meses para que el tiempo complete su maduración.

Así se obtiene un producto donde se combina el tiempo, el clima y la paciencia del buen Gourmet.

SALAME DE CAMPO, CHORIZO DE CAMPO Y JAMÓN CRUDO ARTESANAL



Los jamones curación natural de Cecinas Chillán, son productos seleccionados de gran calidad, con un bajo contenido calórico y gran aporte protéico, con bajo contenido en sal para conseguir un buen sabor y aroma que le hace sencillamente delicioso.

más altos estándares de calidad, sin dejar de privilegiar el sabor y aroma tradicionales y característicos de esta zona geográfica, que no sólo produce buenos vinos, sino también las mejores longanizas del mundo.

DESDE CHILLÁN LLEGAN A SU MESA LAS MÁS DELICIOSAS CECINAS FABRICADAS POR LAS MANOS EXPERTAS DE QUIENES CONOCEN LOS SECRETO DE LA ANTIGUA TRADICIÓN.

CECINAS TÍPICAS DE UNA TIERRA PRIVILEGIADA POR SU SITUACIÓN GEOGRÁFICA QUE COMBINADA CON LAS ARTES TRADICIONALES DE ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN, HA CONSEGUIDO PARA USTED, UNA INSUPERABLE CALIDAD, RECONOCIDA Y QUE HOY ESTÁ POSICIONADA COMO UNA DE LAS FÁBRICAS ARTESANALES DE EMBUTIDOS BOUTIQUE MÁS IMPORTANTES DE LA ZONA Y DEL PAÍS.

No es necesario en estos momentos comentar las varia-

das distinciones de instituciones y comentarios de personajes importantes de nuestra economía nacional hacia esta influyente empresa de la zona. Esto es lo que los motiva a trabajar con la misma fuerza y humildad de su primer día, un 11 de abril de 1987, hace ya más de dos décadas, pues está claro que el desembarco es inminente con más fuerza

a los puntos del país.

Más aún en los que faltan por cautivar en Chile y el extranjero llevando nuestra cultura culinaria de la buena mesa, constituyendo un pilar fundamental de la imagen ciudad en la provincia y el resto del territorio nacional, lo cual al chillanense lo llena de satisfacción y orgullo.



El paté, en sus distintas presentaciones y sabores, es otro de los productos de Cecinas Chillán.