

Coexca News

¡celebremos juntos los 10 años de la Fiesta de Invierno más importante de Chile!

Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca organizan la décima versión de esta cita costumbrista que evoca lo mejor de nuestras tradiciones.

Coexca S.A. aportará con toda la carne de cerdo que sea necesaria en la Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto, proporcionando nobles cortes, los mismos que la empresa exporta a más de 35 países y cuya calidad es reconocida en todo el mundo.



Concurso

¡Sácate una selfie a todo chanchito!
Participa por entretenidos premios.

PÁG. 2

Recetario

En esta edición, sabrosas recetas para disfrutar con la familia y amigos

PÁG. 3

Coexca S.A.

Coexca S.A. posiciona su presencia en el exigente mercado asiático

PÁG. 4



CONCURSO

¡Hazte fan y sácate una selfie a todo chancho!



facebook.com/**CampoNoble**



instagram.com/**Campo_Noble**



Premios

Las mejores fotos pueden ganar cajas de Baby Back Ribs, pecheras, individuales y exclusivas tablas de corte.

Participar es fácil

PASO 1: síguenos en Facebook o Instagram

PASO 2: sube tu mejor selfie en esta Fiesta del Chancho Muerto y usa el hashtag **#camponoble #chanchomuerto**



¡MUCHA SUERTE!



Recetas para cocinar y disfrutar con la familia y amigos.



Chuleta vetada con escabeche de hongos y papas al ajillo.

Por Luis Lagos. Receta más popular 2016

4 chuletas vetadas.
500 gramos de champiñones variados.
1 cebolla.
1 zanahoria grande.
½ morrón rojo.
150 cc de vino blanco.
50 cc de vinagre de manzana.
orégano.
comino.
ají de color.

Sellar las chuletas en una olla, luego agregar los vegetales cortados y seguir sellando. Agregar los aliños e incorporar el vino blanco y el vinagre, dejar cocinar por 30 minutos.

Probar consistencia de la preparación, rectificar sal y reservar. Para las papas al ajillo, cocer las papas con piel y luego saltear con aceite de oliva, ajo y perejil.



Lomo vetado a la parrilla con papas chancadas y arvejado.

Por Mario Cabezas. Receta más popular 2017

800 gramos de lomo vetado.
2 dientes de ajo.
10 gramos de cilantro.
2 gramos de comino.
2 gramos de orégano.
2 gramos de merquén.
vino blanco.
sal.
5 gramos de ají de color.

En una licuadora agregar ajo, semilla cilantro, comino, orégano, merquén, vino blanco, sal, ají color. Luego agregar el adobo a nuestro lomo vetado y reservar en frío, ojala unas 8 horas.

Lavar papas y cocinar en agua y una vez estando listas de cocción se deben aplastar calientes y reservar. Luego para el arvejado, realizar sofrito con cebolla, zanahoria, pimientos, apio, tocino y callampas secas y apagar con coñac y agregar fondo y crema, reducir. Después, en mortero, realizar chancho en piedra, ajo, tomate, cebolla y terminar con el cilantro para aromatizar.



Carne de cerdo: nutritiva y alta en proteínas

La carne de cerdo tiene un conjunto de características y propiedades beneficiosas para la salud de personas en toda edad, que la transforma en un súper alimento. En efecto, posee un alto contenido de proteínas de buena calidad, minerales, es baja en grasa, calorías y colesterol.

La composición grasa de la carne de cerdo la hace especialmente atractiva para el seguimiento de dietas equilibradas, ya que, además de contener ácidos grasos monoinsaturados, éstos están formados mayoritariamente por ácido oleico, lo que ayuda a reducir los niveles de colesterol LDL y a mantener o ligeramente aumentar el colesterol HDL.

El moderado contenido en grasa de la carne de cerdo es menor de lo que la gente cree y es un aporte para el correcto funcionamiento muscular de quienes la consumen.

Junto con ello, también tiene una importante dosis de vitaminas, como la tiamina, vitamina B6, niacina, y vitamina B12. Todas ellas necesarias para mantener y conseguir una correcta salud en los tejidos que componen nuestro cuerpo. A esto debemos añadir su alto contenido en hierro, zinc, fósforo, magnesio y potasio, necesarios a la hora de mantener unos correctos biorritmos corporales.

Y si a ello agregamos su exquisito sabor y el amplio catálogo de preparaciones, la carne de cerdo se transforma en un alimento de especiales características nutricionales al cual todos están invitados a disfrutar todos los días del año.





La fiesta del invierno más importante de Chile celebra diez años de vida

**** Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca organizan la décima versión de la Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto. Este gran evento del invierno evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo.**

Diez años de existencia celebra la Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto, la más importante en su tipo en Chile, que organiza la empresa Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca, la que tendrá lugar el 11 y 12 de agosto, en la Plaza de Armas de Talca.

Esta fiesta evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza de cerdo. Una actividad propia de la zona central del país que reunía en el pasado a la familia y amigos, quienes en medio de un ambiente festivo, preparaban los más diversos productos derivados del cerdo, con el fin de pasar los fríos meses de invierno. Hoy, esta costumbre continúa en algunos sectores rurales y es replicada en la capital del Maule con un gran evento, rindiendo así tributo a una de las tradiciones más arraigadas en nuestro país.

El evento congrega año a año a más de 200 mil personas que provienen de distintas comunas de la Región del Maule, el país y el extranjero. Considera además la participación de más de medio centenar de reconocidos chefs nacionales y extranjeros, 350 ayudantes de cocina, y la presencia de restaurantes, el tradicional mercados de artesanías y productos del Maule, a lo que se suman stands de cervezas artesanales, productores de cecinas, la presentación de shows folclóricos con artistas locales y la realización de clases magistrales de cocina, entre otros atractivos panoramas.

En esta versión de la Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto, una participación especial tendrán los adultos mayores, a quienes se les habilitará un sector y se les asignará un stand. De igual modo, se ubicará un módulo de gran tamaño para la exposición y venta de distintos tipos de pan.

Otro hito previsto es la presentación de un libro con motivo de los diez años de la Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto, texto publicado gracias a los aportes de Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca.

coexca S.A.

www.coexca.cl



PUNTOS DE VENTA CAMPO NOBLE

TALCA

Sala de Ventas Matriz:

Longitudinal Sur Km. 259.

Mall Plaza Maule:

Avda. Circunvalación
Oriente N° 1055,
local 4 Piso -1.

Emporio La Viña:

Calle 12 Norte con
45 Oriente, N° 4475.

Camasole:

7 norte 1230.

Peparrilla:

32 Oriente N° 1430.
Centro Comercial TUE.

Carnes y Cecinas Las Rastras:

2 1/2 norte N° 3451.

Punto Parrillero:

5 norte N° 3615 Streetcenter
Puerto Talca, local 4.

www.camponoble.cl

COMPROMISO

Como ha sido ya una tradición, este año Coexca S.A. aportará con toda la carne de cerdo que sea necesaria a esta décima versión de la Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto, proporcionando aquellos cortes que la empresa exporta a más de 35 países y cuya calidad es reconocida en todo el mundo.

En este sentido, el Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, expresó que la participación de la empresa desde los inicios de esta Fiesta Costumbrista del Chanchito Muerto es reflejo del compromiso que la Compañía tiene con la sociedad y las tradiciones más profundas de Chile. **“Lo hemos dicho en otras oportunidades y lo reafirmamos al cumplirse diez años de esta Fiesta Costumbrista: tenemos un compromiso irrenunciable con la sociedad, en diversos ámbitos y con nuestras tradiciones. Estamos muy contentos de ser co-organizadores de esta cita desde sus inicios, la que se ha constituido en uno de los eventos relevantes del invierno en Chile”,** aseveró.

Coexca S.A. posiciona su presencia en el exigente mercado asiático

Coexca S.A. posiciona su presencia en los exigentes mercados de Japón, China y Corea, luego de formar parte de una gira efectuada recientemente por una delegación de ejecutivos de empresas exportadoras de carne de cerdo, agrupados en ChilePork, la que consideró reuniones con importantes clientes en cada uno de esos países, Cooking Show y encuentros y degustaciones con la prensa especializada.

La actividad formó parte de la campaña anual promovida por la Asociación de Exportadores de Carnes de Chile, ExpoCarnes, con el apoyo de ProChile y su programa de Marcas Sectoriales, cuyo objetivo fue posicionar a la carne de cerdo en el mercado japonés, coreano y chino, destacando sus principales cualidades. Este 2018, bajo la premisa “Natural Quality”, ChilePork buscó resaltar los atributos de nuestro país, en cuanto a su moderno sistema de inocuidad y sanidad, y su importante característica de isla fito y zoonosanitaria, que dan como resultado un producto sano y delicioso.

Tras esta gira, el Gerente General de Coexca S.A. Guillermo García hizo un positivo balance de los resultados alcanzados por el sector en general y por la empresa, en particular, dado que dichos mercados constituyen el 70 por ciento de los envíos de la industria porcina chilena al extranjero.

Manifestó que esta gira permitió consolidar la posición de la carne de cerdo en esos países, conocer las necesidades de los clientes y las tendencias en materia de consumo de esta proteína. “La carne de cerdo que se exporta desde Chile está extremadamente bien posicionada en esos países, en una condición de carnes premium”, aseguró.

Coexca S.A. es el segundo productor de carne de cerdo de Chile con presencia en 35 países en el mundo. Cuenta con dos oficinas comerciales en España y Japón. Hoy, emprende la ejecución de un plan de desarrollo que considera potenciar su división agrícola, con la administración de tres centros productores de cerdos. El último de ellos en operación corresponde a San Agustín del Arbolillo, ubicado en la comuna de San Javier, Región del Maule, que se convertirá en uno de los más modernos y sustentables de Sudamérica.

coexca S.A.

CAMPO
NOBLE
El origen del buen cerdo

FAENADORA
MAULE

ecofood

TAK

AGRICOLA
COEXCASA

Almagro foods

ChilePork