

COEXCA NEWS

N°105 | AGOSTO DE 2019 / AÑO 8

coexca S.A.

COEXCA S.A. OPERA A PLENA CAPACIDAD EL MÁS MODERNO CENTRO PRODUCTOR PORCINO DE SUDAMÉRICA.

“SAN AGUSTÍN DEL ARBOLILLO” PERTENECIENTE A LA EMPRESA AGRÍCOLA COEXCA S.A., UBICADO EN EL SECANO INTERIOR DE LA REGIÓN DEL MAULE, CONSTITUYE UN PROYECTO ÚNICO EN SU TIPO EN EL CONTINENTE, QUE SE GESTIONA, CON ALTOS ESTÁNDARES DE BIOSEGURIDAD Y SUSTENTABILIDAD.

PÁG. 3

CONCURSO:

¡PARTICIPA EN UN INTERESANTE DESAFÍO PARRILLERO Y GANA ATRACTIVOS PREMIOS DEL BUEN CERDO!

PÁG. 2

RECETARIO:

EN ESTA EDICIÓN, EXQUISITAS RECETAS PARA DISFRUTAR CON LA FAMILIA Y AMIGOS.

PÁG. 2

FIESTA COSTUMBRISTA:

CHANCHO MUERTO RINDE TRIBUTO A NUESTRO PATRIMONIO Y TRADICIONES.

PÁG. 4

Fiesta
Costumbrista del
Chancho Muerto
2019

coexca S.A.

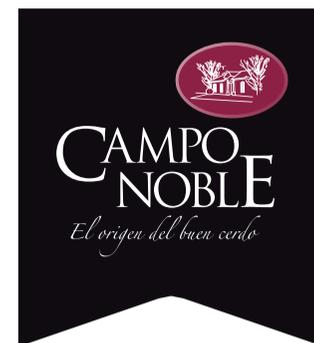


Talca
Corporación de Cultura
Ilustre Municipalidad

¡CONCURSO CAMPO NOBLE! GANA ASADOS PARA 4 PERSONAS



**GANA DOS CORTES PARRILLEROS, UNA BOLSA DE CARBÓN,
 UN ADOBO CAMACHO Y UNA BOTELLA DE VINO J. BOUCHON.
 ¡SUERTE A TODOS!**



www.camponoble.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.

Don Queso:
 25 sur 1 ½ Poniente.
Mundo Comer:
 1 Sur N° 1768, entre 10 y 11
 Oriente.

Punto Parrillero:
 5 Norte 34 Oriente, Local 4.
On Tito:
 Avda. Las Rastras N° 2180,
 Lote 3-C.

Camasole:
 7 norte 1230.
Don Mario:
 5 Poniente N° 15, entre 7 y 8
 Norte.

Peparrilla:
 32 Oriente N° 1430.
 Centro Comercial TUE.

SAN JAVIER
Kukarrox:
 Eleuterio Ramírez N° 2326,
 Dpto. 6.

CURICÓ
Cecinas Soler:
 Longitudinal Sur Km. 189.

PICHILEMU
Minimarket "Entre Cerros":
 Avda Comercio N° 1955-B.

RANCAGUA
Carnes del Sur:
 Avda. Bombero Villalobos
 N°1133, Local 9.

SANTIAGO
Soler:
 Los Militares N° 5934, Local E
 y F (Subsuelo), Las Condes.

Mercadito:
 Dr. Pedro Lautaro Ferrer N°
 3086.

MeatMe:
 Napoleón N° 3331, Las
 Condes.

**El rincón del profesor
 klocker:**
 Tobalaba N° 4507, local 12,
 Ñuñoa.

premium carnes:
 Camino Chicureo N° 2300,
 local 2-B.

www.camponoble.cl

Recetario:

CHULETA VETADA CON ESCABECHE DE HONGOS Y PAPAS AL AJILLO.

POR LUIS LAGOS. GANDOR RECETA MÁS POPULAR.

- _ 4 chuletas vetadas.
- _ 500 gramos de champiñones variados.
- _ 1 cebolla.
- _ 1 zanahoria grande.
- _ 1/2 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. GANDOR RECETA MÁS POPULAR.

- _ 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.

Salas de Venta:

La Sala de Ventas de productos Campo Noble de Coexca S.A. es el punto de encuentro para los amantes de la buena mesa. Ubicada a un costado de la planta faenadora, en el kilómetro 259 de la Ruta 5 Sur, en el local es posible encontrar una amplia variedad de cortes cerdo de exportación, productos gourmet e insumos para el asado como la mismísima parrilla.

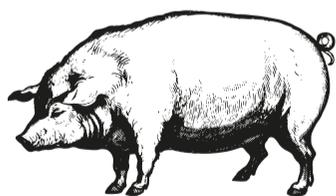
Un espacio que desarrolla un concepto, donde el cliente obtiene -en un mismo lugar- todos los elementos necesarios para preparar un exquisito asado, en base a carne de cerdo, o disfrutar de las propiedades nutritivas de los productos Campo Noble, en una amplia variedad de preparaciones.

A ese espacio, se suma un local de venta directa al público, en el subterráneo del Mall Plaza Maule, en la capital de la Región del Maule. Y si no viven en Talca, también hay otros lugares donde puede encontrar nuestros productos, en las ciudades de Curicó; San Javier, Rancagua, Santiago.

Allí, los clientes tienen a su disposición la mejor calidad de carne de cerdo, en diversos cortes, todos elaborados con los mismos altos estándares de calidad que se aplican a los productos de Coexca S.A, exporta a China, Japón, Corea del Sur y a otros 32 destinos en el mundo.

De esta manera, los amantes de la buena mesa y de paladar exigente acceden a una gran gama de productos, tales como Baby Back Ribs (costillitas) Malaya, Entrañas, Lomo Vetado, entre otros, que estimulan a la maravillosa aventura de cocinar junto a la familia y los amigos.

Los invitamos a conocer nuestras Salas de Ventas, a disfrutar de nuestros productos, comer sano y a ser parte de las personas que se deleitan con el inigualable sabor del buen cerdo.



**El punto de
 encuentro
 para
 los amantes
 de la buena
 mesa.**

VISTA AÉREA DEL CENTRO PRODUCTOR PORCINO "SAN AGUSTÍN DEL ARBOLILLO" UBICADO EN EL SECANO INTERIOR DE SAN JAVIER, LEJOS DE CENTROS POBLADOS Y QUE OPERA GRACIAS A ALTOS ESTÁNDARES DE BIOSEGURIDAD Y SUSTENTABILIDAD.

EL MÁS SUSTENTABLE Y MODERNO CENTRO PORCINO DE AMÉRICA LATINA OPERA A PLENA CAPACIDAD EN EL MAULE

"San Agustín del Arbolillo" perteneciente a la empresa Agrícola Coexca S.A., ubicado en el secano interior de San Javier, constituye un proyecto único en su tipo en el continente, que se gestiona, con altos estándares de bioseguridad y sustentabilidad.

El más moderno centro productor porcino de América del Sur opera a plena capacidad en la comuna de San Javier. Se trata de "San Agustín del Arbolillo", que es gestionado por la empresa Agrícola Coexca S.A. Está emplazado en un predio de mil hectáreas, en el secano interior y utiliza en el proceso de crianza de animales la última tecnología europea, bajo exigentes normas de bioseguridad y empleando, además, sistemas que permiten a este centro constituirse en uno de los más sustentables del país y del continente.

En efecto, el proyecto que comenzó su operación en noviembre de 2017, considera una serie de variables para su adecuada gestión. La primera, es su ubicación. **Está emplazado en un sector del secano interior de la comuna de San Javier, alejado de centros poblados. El 70 por ciento de la superficie del predio se encuentra cultivado con bosques de pinos, eucaliptus y especies nativas.** Cuenta con un avanzado manejo ambiental. Sus 24 pabellones, -diseñados cuidadosamente y siguiendo el modelo europeo- están destinados a la crianza y engorda de los animales. Poseen pisos full slat, y sistema de alimentación y ventilación automatizadas. Para el manejo de sus purines, el plantel dispone de sistemas de evacuación subterránea, que evita el contacto con el ambiente, los que, luego, llegan a un Biodigestor, un espacio sellado y hermético donde los purines se procesan y transforman en materia orgánica útil para el abono en la agricultura. **Este proceso tiene una serie de ventajas, una de las cuales es la generación de energía eléctrica, cuya estación será construida en el mediano plazo.**

El proyecto ya ha generado externalidades positivas para la comunidad rural, que en gran medida tenía trabajos temporales. En efecto, actualmente, el centro productor porcino ya ha permitido la generación de empleos estables.

De esta manera, "San Agustín del Arbolillo" de Agrícola Coexca S.A. ha contribuido al desarrollo de la Región del Maule, en una zona, caracterizada por bajas inversiones privadas y altas tasas de desempleo.

El nuevo Plantel de Porcinos se suma a otros tres que posee la Compañía, en las Regiones Metropolitana, O'Higgins y Bío Bío.

¿SABÍAS QUÉ?

- ✓ **_El centro porcino "San Agustín del Arbolillo" cuenta con los más altos estándares de la industria, convirtiéndose en uno de los planteles más modernos y sustentables de Sudamérica.**
- ✓ **_El Centro Productor Porcino "San Agustín del Arbolillo", en San Javier, tiene un consumo bajo de agua equivalente al riego de 20 hectáreas de viñas.**
- ✓ **_El plantel posee los más altos estándares de eficiencia y operatividad, los mismos que se utilizan con éxito en Alemania, Bélgica, Holanda y Dinamarca.**
- ✓ **_El predio donde desarrolla sus actividades el Centro Productor Porcino "San Agustín del Arbolillo" se encuentra alejado de lugares poblados.** Cuenta con mil hectáreas, de las cuales, 700 están cultivadas con pinos, eucaliptus y especies nativas.
- ✓ **_El plantel cuenta con un biodigestor anaeróbico,** que aprovecha la materia orgánica de los purines de los cerdos y los convierte en producto estabilizado que es empleado como biofertilizantes para los campos agrícolas. Esta tecnología se utiliza con éxito en Europa.
- ✓ **_El plantel dispone del más moderno sistema de tratamiento de purines,** a través de ductos subterráneos y un biodigestor.
- ✓ **_La operación de biodigestores en centros de producción porcina constituye la última tecnología en el mundo.** Por ello, en el proyecto del plantel "San Agustín del Arbolillo", Coexca S.A. consideró disponer de ella, atendido su compromiso con la producción limpia y sustentable.
- ✓ **_La puesta en operación del biodigestor en un futuro permitirá generar energía eléctrica,** la que será utilizada en el propio plantel y, más adelante, se podría inyectar al Sistema Interconectado Central (SIC).
- ✓ **_El Centro Productor Porcino opera desde noviembre de 2017 y cuenta con todos los permisos ambientales** y de diversos servicios públicos, conforme a la ley que rige la operación de proyectos de esta naturaleza.

CAMPO NOBLE
El orgullo del buen cerdo

FAENADORA
 MAULE

ecofood TAK

AGRICOLA
 COEXCASA

Almagro foods

ChilePork

Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto: Tributo a nuestras tradiciones

En su undécima versión, este gran evento del invierno evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo. La cita es la más importante en su tipo en el país y es organizada por Coexca S.A. y la Ilustre Municipalidad de Talca.

Un número superior a las 220 mil personas se estima que asistirán a la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto, un evento que en su undécima versión rinde un homenaje a las tradiciones más profundas del campo chileno y al patrimonio material, pero también aquel inmaterial, que forma parte de nuestra cultura.

En efecto, esta verdadera fiesta del invierno, evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo, que tenía lugar en la zona central del país y en torno a la cual se reunía la familia y los amigos, quienes preparaban con alegría y en un ambiente de mucha cordialidad los productos derivados del cerdo, con el fin de pasar los fríos meses de invierno. Una costumbre, que aún permanece en amplios sectores rurales.

La cita, que este año tendrá lugar los días 10 y 11 de agosto, es considerada la fiesta de invierno más importante del país, contempla la participación de reconocidos chefs nacionales y extranjeros, además de ayudantes de cocina, restaurantes y tradicionales mercados de artesanías y productos del Maule, a lo que se suma de clases magistrales de cocina, shows folclóricos, con la participación de destacados conjuntos y solistas de la zona, entre otros atractivos panoramas.

Quienes asistan a la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto pueden degustar cerca de 22 preparaciones de comidas, en base a la carne de cerdo, para lo cual Coexca S.A. aportará más de 25 mil kilos de distintos cortes de exportación. A lo anterior se suman los tradicionales mercados de artesanías que ofrecerán al público productos del Maule, stands de cervezas artesanales, destacadas viñas y productores de cecinas.

El Gerente General de Coexca, Guillermo García, destacó el compromiso de la empresa con la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto desde sus inicios, que rescata las tradiciones de la zona central del país y la identidad regional. "Estamos profundamente comprometidos de nuestras tradiciones, con poner de relieve su impacto y contribución a la cultura del país. Nos sentimos felices de ser partícipes y co-organizadores de esta cita y de llevar adelante esta verdadera fiesta de invierno, la más importante del país, que se proyecta al mundo y a la que todos están invitados a participar. Esta es una fiesta familiar", aseguró.

coexca S.A.



Talca
 Corporación de Cultura
 Ilustre Municipalidad



La carne de cerdo es un alimento saludable

Diversos estudios han ubicado a la carne de cerdo como un alimento saludable, con propiedades únicas para las personas. Baja en grasa, calorías y colesterol, posee alto contenido de proteínas, minerales y es recomendada en épocas de crecimiento. También, es considerada por expertos como un gran aporte para el correcto funcionamiento muscular de quienes la consumen. Ideal para las personas que practican deportes. Es, en definitiva, una fuente de proteínas de buena calidad. Con sólo 100 gramos, cubre en promedio el 37 por ciento de la dosis diaria recomendada.

De hecho, un reciente estudio realizado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile (INTA) realizado entre marzo y abril de este año, concluyó que existen cortes de carne de cerdo con bajo contenido de grasas y altos niveles de proteína, ideales para incluir en la dieta.

En el mundo, se destaca a la carne de cerdo con una serie de atributos: Tiene un 31 por ciento menos de grasa total; 14% menos de calorías y un 10 % menos de colesterol que hace una década. Es una excelente fuente de vitamina B1 (que construye y repara los nervios); B2, B3 (protege el sistema nervioso), B6 y proteínas. De igual manera, la carne de cerdo no es perjudicial para la salud y es un activo protector de enfermedades cardiovasculares.

Muchos lo saben. Por ello, en el planeta, millones de personas la prefieren, otorgándole un lugar preponderante en la alimentación. Sumado a lo anterior, la carne de cerdo es apreciada por su variedad y facilidad de formas de preparación y su delicioso sabor.

Por lo tanto, son muchas las razones por las cuales es recomendable su consumo, todos los días, de distintas maneras. Es carne que contribuye a la salud de las personas.