



¡Talca vive la fiesta de invierno más grande e importante de Chile!

Coexca S.A. junto a la Municipalidad de Talca organizan una nueva versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho, que contará con la participación de más de 20 chefs provenientes de Chile y el extranjero, quienes elaborarán recetas en base a la carne de cerdo de Campo Noble.

CampoNoble / Campo_Noble  

Súper Alimento:

Descubre las propiedades nutritivas de la carne de cerdo.
Pág. 2

Campo Noble:

Inscríbete en el Club Campo Noble y accede a degustaciones en nuestro stand
Pág. 4

Recetario:

En esta edición, encuentra exquisitas recetas.
Pág. 4

*Fiesta costumbrista
del Chancho*

TALCA - CHILE

ORGANIZAN:



Talca
Ilustre Municipalidad



Talca
Corporación de Cultura
Ilustre Municipalidad

**CAMPO
NOBLE**
EL ORIGEN DEL BUEN CERDO



Talca vive la fiesta de invierno más grande e importante de Chile

Coexca S.A. junto a la Municipalidad de Talca organizan una nueva versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho, que contará con la participación de más de 20 chefs provenientes de Chile y el extranjero, quienes elaborarán recetas en base a la carne de cerdo de Campo Noble.

Los días 3 y 4 de agosto, Talca se convierte en el epicentro de la gastronomía y la cultura chilena con la esperada Fiesta Costumbrista del Chancho. Este evento, organizado por Coexca S.A. junto a su marca Campo Noble y la Ilustre Municipalidad de Talca, a través de su Corporación de Cultura, es una celebración única que destaca las tradiciones culinarias y culturales del país, atrayendo a miles de visitantes de todas partes de Chile y el mundo.

Se trata de la fiesta costumbrista más grande e importante del invierno en el país y que tiene lugar en la Plaza de Armas de Talca y calles céntricas de la capital regional, hace ya 16 años. Esta cita evoca uno de los ritos tradicionales del campo de la zona central de Chile, cuando la familia y los amigos se reunían para preparar diversos productos derivados de la carne de cerdo, en un ambiente de alegría y cordialidad y así pasar los fríos meses de invierno.

En esta versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho participan 20 destacados chefs nacionales, quienes serán apoyados por más de 200 estudiantes de la carrera de Gastronomía de Inacap, a los que se suman 80 alumnos del Liceo Técnico "Amelia Courbis". Junto con ello, la presencia de 20 viñas, asociadas a la Ruta del Vino del Valle del Maule. También, habrá 24 stand de cervecerías, 25 restaurantes, además de la competencia de la Asociación Chilena de Asadores (ACA), con la asistencia de 20 equipos, nacionales y extranjeros. Junto con ello, retornarán este año las clases magistrales de cocina, abierta a todo público, a cargo de Inacap.

Asimismo, habrá espectáculos en vivo y actividades para toda la familia, una experiencia inolvidable que celebra la cultura de Chile, el espíritu festivo de la temporada invernal y la versatilidad de la carne de cerdo de Campo Noble como ingrediente tradicional.

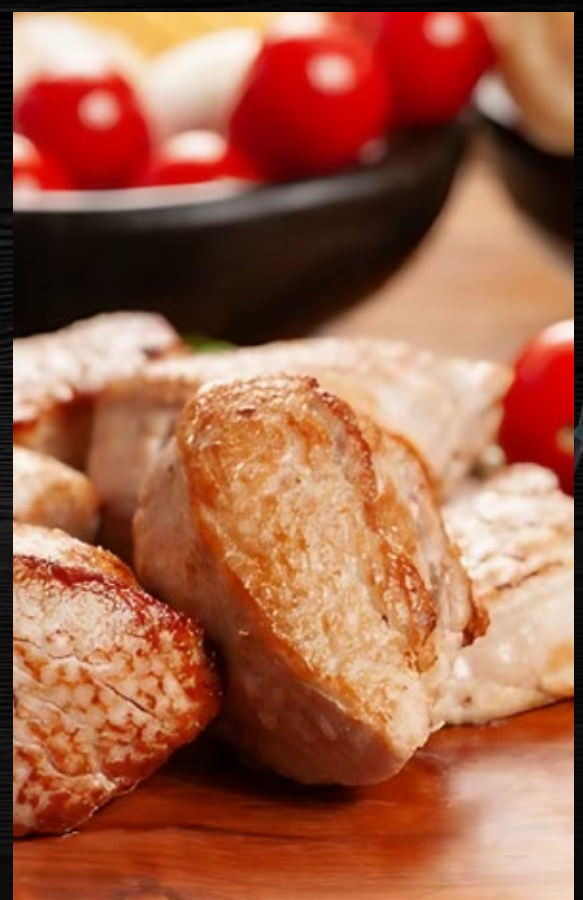
La carne de cerdo es un súper alimento

En la constante búsqueda de alimentos que aporten beneficios a la salud sin comprometer el sabor, la carne de cerdo se destaca como una opción ideal. Con un contenido bajo en grasa, calorías y colesterol, esta proteína no solo deleita el paladar, sino que también contribuye a una dieta equilibrada y saludable.

En efecto, la carne de cerdo es una fuente de proteínas de alta calidad, proporcionando alrededor del 37 por ciento de la dosis diaria recomendada con tan solo 100 gramos. Su contenido bajo en grasa, calorías y colesterol la convierte en una elección saludable que no sacrifica el placer del buen comer. Además, su aporte de proteínas y nutrientes esenciales es ideal para mantener una alimentación balanceada.

Millones de personas en el mundo prefieren la carne de cerdo por su versatilidad en la cocina, permitiendo una amplia variedad de preparaciones y platos exquisitos. Su delicioso sabor la ha convertido en una opción predilecta en muchas culturas gastronómicas alrededor del orbe.

La carne de cerdo es más que una simple opción alimenticia; es una experiencia gastronómica única que complace a todos los paladares, desde los más exigentes hasta los más sencillos. Incorporarla en nuestras comidas diarias no solo mejora nuestra salud, sino que también enriquece nuestro repertorio culinario con sabores intensos y variadas posibilidades. En definitiva, una elección saludable y sabrosa que merece un lugar destacado en cualquier mesa.





Campo Noble, calidad que conquista paladares

Campo Noble es la marca con la cual Coexca S.A. comercializa sus productos de en el mercado chileno. La amplia variedad de cortes están disponibles al público en sus canales de venta, en locales propios, y en importantes cadenas de supermercados en el país.

Campo Noble se ha consolidado como la marca insignia de Coexca S.A. en el mercado chileno, ofreciendo una amplia gama de productos de carne de cerdo en diversos cortes y formatos. **Destaca por la calidad de sus productos, resultado de una rigurosa selección de los mejores cortes de cerdo provenientes de los más importantes criaderos del país.**

Los productos de Campo Noble son preparados en modernas plantas ubicadas en las comunas de Maule y San Rafael, en la Región del Maule. Estas instalaciones cumplen con altos estándares de inocuidad y cuentan con certificaciones internacionales que aseguran la calidad de sus productos. Los mismos criterios de excelencia se aplican tanto a los productos destinados al mercado local como a aquellos exportados a exigentes mercados en China, Japón, Corea y Europa.

En las Salas de Ventas Campo Noble de Coexca S.A., el público puede encontrar una amplia variedad de cortes de carne de cerdo de exportación y productos gourmet. Dispone de tres locales: junto a su principal planta de procesos, en Maule; en Mall Plaza Maule, subterráneo -1; y, en Paseo Las Rastras local N° 15, Talca, así como numerosos otros puntos de venta en la zona central de Chile.

También, Campo Noble está disponible en los más importantes supermercados del país, como Tottus, Cencosud y Líder, permitiendo al público acceder a variados cortes de carne de cerdo en diversos formatos. Esta expansión facilita que los consumidores puedan disfrutar de la calidad de Campo Noble en sus hogares.

Adicionalmente, Campo Noble ha incursionado en el e-commerce, ofreciendo sus productos, a través de las plataformas www.tiendacamponoble.cl y www.camponoble.cl. A través de estos sitios, los clientes pueden adquirir productos de manera remota y solicitar el despacho a domicilio en la Región Metropolitana, Talca, y acceder a interesantes descuentos.

Campo Noble no solo representa la calidad y tradición en la producción de carne de cerdo en Chile, sino que también se adapta a las necesidades modernas de los consumidores, combinando excelencia y conveniencia en cada uno de sus productos.



Coexca S.A: A Chile y el mundo con nuestros productos

Coexca S.A. se ha consolidado como una empresa líder en la producción, comercialización y exportación de carne de cerdo en Chile, generando empleo a más de mil personas de manera directa e indirecta. Su integración vertical permite a la Compañía controlar todas las etapas del negocio, desde la producción de alimentos para cerdos y la crianza de los animales, hasta la comercialización de la carne en el mercado chileno y en importantes países del mundo.

Coexca S.A. se distingue por su compromiso con la calidad y la innovación, asegurando que cada paso del proceso productivo cumpla con los más altos estándares de la industria. Desde sus modernas plantas en la Región del Maule, Coexca S.A. abastece tanto al mercado local, como a exigentes mercados internacionales, incluyendo China, Japón, Corea y varios países de Europa.

El impacto de Coexca S.A. en la economía local es significativo, no solo por la creación de empleo, sino también por su contribución al desarrollo de la industria porcina en Chile. La empresa ha implementado avanzadas tecnologías en sus operaciones, garantizando la eficiencia y sostenibilidad en cada fase de la producción.

Certificaciones

Coexca S.A. tiene un compromiso con la producción de alimentos de alta calidad e inocuidad. Desde su fundación, la Compañía ha mantenido un enfoque constante en el desarrollo de actividades que cumplan con los más altos estándares.

La calidad y la inocuidad son conceptos fundamentales que impregnan cada aspecto de las operaciones de Coexca S.A.

Para respaldar su compromiso con la excelencia, Coexca S.A. ha implementado y mantenido varias certificaciones, tanto a nivel nacional, como internacional.



Recetas

Ensalada verde con Malaya a la plancha

Ingredientes:

1 Kilo de Malayita Campo Noble
1 Paquete de espárragos
1 Lechuga crespa
2 Papayas
1 Palta
1/2 Taza de almendras
1 Paquete de brotes arvejas
1 Cebollín
3 Zanahorias baby
Aceite de oliva, limón y sal

Preparación:

Dorar bien la Malaya en un sartén y cortar en tiras. En un bowl poner la lechuga cortada en tiras, agregar las papayas cortadas a cuadro y las almendras cortadas como les sea más fácil. Las zanahorias y los espárragos pasarlas por agua caliente y dorarlas muy bien en el mismo jugo de la malaya. Picar fino el cebollín completo de verde a blanco. Mezclar y aliñar todo junto en el bowl y las tiras de malaya por encima. Decorar con brotes. Servir y disfrutar.

Solomillo a la miel con ensalada rusa y champiñones

Ingredientes:

1 Solomillo o Filete
3 Cucharadas de miel
1 Lechuga crespa
1/2 Taza de aceitunas negras
4 Papas
2 Zanahorias
250 Gramos de champiñones
3 Limones
1 Huevo
1 Taza de aceite
Oliva, sal, pimienta a gusto.

Preparación:

Cocinar el solomillo o filete en una olla con agua y aliños a gusto. Retirar y enfriar, luego, trozar cuando este tibio. En un bowl preparar el aliño con miel, aceite de oliva, limón, sal, pimienta. Saltear los champiñones con el mismo caldo donde se cocinó el solomillo o filete.

En la juguera, agregar huevo entero, sal, gotas de limón e ir agregando despacio el aceite para hacer una rica mayonesa casera. Al respecto, se recomienda lavar bien el huevo por fuera. Enseguida cortar las papas y zanahorias en cuadrados chicos, esto ayudará a una cocción rápida, armar la ensalada rusa agregando la mayonesa. Montar el plato con todos los ingredientes.

ESCANEA EL
CÓDIGO QR

BENEFICIOS Y OFERTAS



Fiesta costumbrista
del Chanchito

TALCA 3 Y 4 DE AGOSTO

INSCRÍBETE EN EL

CLUB
CAMPO
NOBLE

Recibe GRATIS tu
degustación
en el stand de Campo
Noble, además tendrás
exclusivas ofertas en
nuestra tienda online.

