

BIENVENIDOS A

CECINAS LINDEMANN



CECINAS ARTESANALES

Tenemos a la venta embutidos de fabricación propia, que obedecen a una receta de larga tradición familiar con inspiración alemana.

Con la confiabilidad y calidad que nos caracterizaron hace 20 años, Cecinas Lindemann, vuelve a convertirse en una tradición en Frutillar .



www.cecinaslindemann.cl

 [cecinas.lindemann](https://www.instagram.com/cecinas.lindemann)



TRADICIÓN

CALIDAD



SABOR

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

LÍNEA DE EMBUTIDOS



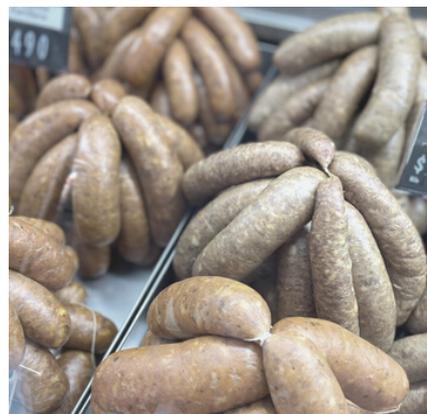
SALCHICHA HOT-DOG

Es nuestro producto emblemático. Especial para celebraciones, hecha con carne fresca de cerdo y vacuno. Embutida en colágeno comestible, destacan las especias chileno-alemanas.



CAROLINAS

También conocidas como "Carolinas", esta salchicha blanca es de sabor suave y está hecha principalmente con carne de cerdo, contiene especias como la nuez moscada y cúrcuma.



LONGANIZA TRADICIONAL

Hecha con carne de cerdo y tocino. Es condimentada con especias típicas chilenas, especiales para acompañar platos tradicionales. Ideales para cocinar a la parrilla, horno o en olla.



PRIETAS

Hechas con carne de cerdo y de vacuno, con toques de ajo, pimienta y comino. Están embutidas en tripa natural y obedecen a una receta familiar de larga tradición alemana.



SALCHICHA BOCK

Conocida también como salchicha de campo, la vienesa bock, está embutida en tripa natural. Hecha con carne de cerdo, tiene toques de nuez moscada y paprika.



PERNIL DE CERDO COCIDO

Pernil mano de cerdo, cocinado en cocción lenta y suavemente aliñado. Listo para acompañar distintas preparaciones. Sabor artesanal y gourmet.

LÍNEA DE MORTADELAS Y JAMÓN AL VACÍO



QUESO DE CABEZA

Para este embutido se utilizan distintos tipos de carne, pero destaca el cerdo. Utilizando distintas partes de este animal. Destaca por su suave sabor, su textura compacta y gelatinosa. Aliñado suavemente con ajo molido, sal, pimienta y comino.



CERVECERA

A esta rica masa se le agregan trozos de carne de cerdo molida, con aliños especiales que potencian su sabor. El secreto está en las semillas de mostaza. Embutido en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.



LISA

Elaborado con carne de cerdo y especias naturales seleccionadas, destacan la pimienta blanca y la nuez moscada. Embutido en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.

TODOS LOS VALORES SON MÁS IVA



JAMONADA

Contiene trozos de jamón seleccionado. Es una mortadela de textura firme y sabrosa. Es condimentado con agradables y suaves especias. Embutida en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.



ARROLLADO DE HUASO

Un infaltable en la cocina nacional, este embutido contiene carne de cerdo, tocino y condimentos típicos criollos como el ají. Es ideal para disfrutar en un sandwich. Es sometido a un proceso térmico de cocción, para asegurar su conservabilidad y ternura.



SUREÑA

Otro secreto de Cecinas Lindemann: con masa de mortadela y un agregado de carne fresca, jamón, con aliños típicos del sur de Chile. Embutido en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.



JAMÓN KASSLER

Elaborado con lomo liso de cerdo de criadero, con un toque ahumado artesanal. Ideal para acompañar un sandwich o en un rico picoteo. Sabor y calidad inconfundibles.



JAMÓN PIERNA

100% carne de cerdo, curada y condimentada con especias suaves. Es moldeado de forma artesanal, luego de ser sometido a un proceso térmico para asegurar su conservabilidad y ternura.



CHULETA KASSLER

Son elaboradas a partir de carne de cerdo con un toque ahumado. Nuestra receta es de origen alemán y destaca por su increíble sabor y calidad. Ideal para acompañar almuerzos y cenas. Pack al vacío contiene 2 unidades.

LÍNEA DE MINI MORTADELAS



QUESO DE CABEZA

Para este embutido se utilizan distintos tipos de carne, pero destaca el cerdo. Utilizando distintas partes de este animal. Destaca por su suave sabor, su textura compacta y gelatinosa. Aliñado suavemente con ajo molido, sal, pimienta y comino.

- PESO APROX. DE 390 GRS.



SUREÑA

Otro secreto de Cecinas Lindemann: con masa de mortadela y un agregado de carne fresca, jamón, con aliños típicos del sur de Chile. Embutido en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.

- PESO APROX. DE 380 GRS.



MORTADELA BRESLAUER

Un infaltable en casa mesa. laborado con carne de cerdo y especias naturales seleccionadas, destacan la pimienta blanca y la nuez moscada. Embutido en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.

- PESO APROX. DE 380 GRS.



JAMONADA

Contiene trozos de jamón seleccionado. Es una mortadela de textura firme y sabrosa. Es condimentado con agradables y suaves especias. Embutida en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción

- PESO APROX. DE 390 GRS.



CERVECERO

A esta rica masa se le agregan trozos de carne de cerdo molida, con aliños especiales que potencian su sabor. El secreto está en las semillas de mostaza. Embutido en tripa artificial y sometida a un controlado proceso de cocción.

- PESO APROX. DE 370 GRS.

LÍNEA PARRILLERA, SABOR PREMIUM



ANTICUCHOS PREMIUM

Sabor premium, aliñado con finas especias y un toque de aceite de oliva. Elaborados con posta negra Cat. V y pulpa de cerdo de criadero, con el sabor inconfundible de nuestra longaniza parrillera. Solo formato al vacío, con 5 unidades.



LOMO CERDO ALIÑADO

Lomo vetado de cerdo aliñado con finas especias chilenas como el merkén, pimentón y un suave toque de ajo y aceite de oliva. Ideal para parrillas, sólo formato al vacío.



LONGANIZA PARRILLERA

Hecha con carne de cerdo y vacuno, proteína vegetal y aliños típicos chilenos. Ahumada artesanalmente, realzando su sabor. Especial para asados, sartén y parrilla. Elaborada según receta artesanal de larga data.



LINEA DE PATÉS



CERDO FINAS HIERBAS

Está elaborado solo carne de cerdo, y aliñado con . El paté es sometido a un proceso de pasteurización, mediante el cual se logra la inocuidad, conservabilidad y textura característica.

- PESO APROX. 160 GRs.

PATE TEEWURST

Está elaborado a base de carne de cerdo y tocino, que le otorgan un sabor característico. El paté es sometido a un proceso de pasteurización, mediante el cual se logra la inocuidad, conservabilidad y textura característica.

- PESO APROX. 160 GRs.

PATÉ DE CERDO

Sólo cerdo: carne, tocino e hígado. Sabor premium, sabor artesanal. El paté es sometido a un proceso de pasteurización, mediante el cual se logra la inocuidad, conservabilidad y textura característica.

- PESO APROX. 160 GRs.

