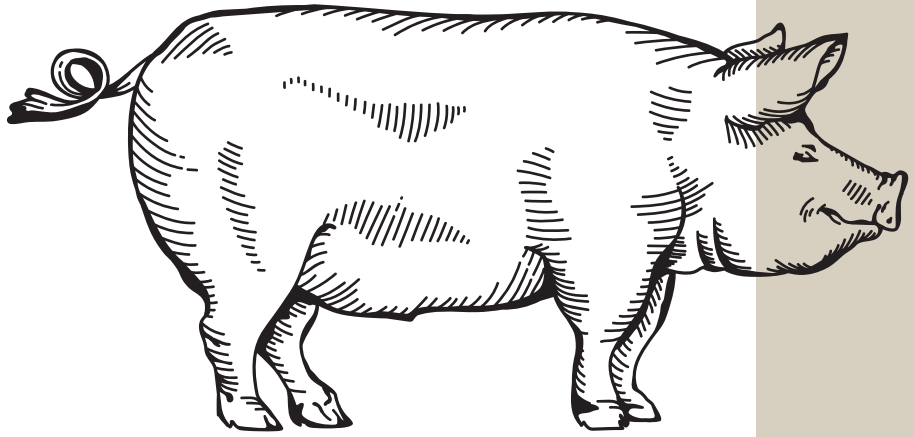
COCHÓN

- CHARCUTERIE -





Cochón es un proyecto familiar con cuatro años en el mercado venezolano, que nace a partir de un sueño y de una gran experiencia en la industria alimenticia, decidimos construir esta marca para seducir el paladar venezolano, ***elevando el nivel de la charcutería en nuestro país*** a través de una propuesta diferenciadora, ofreciendo productos premium, diseñados y elaborados de manera artesanal, cuidando la calidad de sus procesos, con materia prima de muy alta gama.

MISIÓN

Ser una empresa reconocida, posicionada en el mercado y con rentabilidad financiera, dedicada al desarrollo, producción y comercialización de embutidos madurados y cocidos de alta gama con los más altos estándares de calidad e inocuidad de los alimentos para satisfacción de nuestro personal, clientes y accionistas.

VISIÓN

Ser reconocido como el líder nacional y regional en ***embutidos madurados y cocidos de alta gama,*** con los más altos estándares de calidad e inocuidad de los alimentos, mediante un personal altamente capacitado, motivado y comprometido con la empresa, garantizando la mejora continua y sostenibilidad de sus procesos y contribuyendo al desarrollo del país.

COCHÓN
-CHARCUTERIE-

SOBRE NOSOTROS



Estamos ubicados en una zona céntrica de Caracas.
Av. Sucre de Los Dos Caminos

Contamos con Frimaca como operador logístico y de almacenamiento.

FRIMACA C.A.
FRIO Y SERVICIO MACARACUAY

Nos encontramos en las últimas fases del proceso de implementación y aprobación de plan HACCP.
(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

PROYECTO DE AMPLIACIÓN

COCHÓN

- CHARCUTERIE -

En el año 2025 adaptamos nuestras instalaciones y productos
a las nuevas tendencias de consumo, apalancándonos en
tecnología de ultima generación.

DETECCIÓN METALES



Detección de metales

TERMOFORMADO



Empaque vacio con termoformado y ambiente controlado

REBANADO



Rebanado de precisión

HORNEADO



Cocción en horno con torremoldes



Jamón Cocido Gourmet

De pernil entero, cocido y ahumado

Ahumado con madera de Roble Americano.

Piezas enteras de 4,5 kg aprox o empaques de 200gr rebanado y empacado al vacío.



Jamón ahumado shoulder

El jamón shoulder COCHÓN es a base de cerdo en su totalidad, procesado, cocido y ahumado bajo los mas estrictos controles de calidad. Se ahuma ligeramente con madera Hickory americana.

Piezas enteras de 2,5 kg aprox.



Tocineta

Curada, cocida y ahumada

Con un toque muy sutil de jarabe de maple y azúcar morena.

Piezas enteras de 3,5 kg aprox o empaques de 200gr rebanado y empacado al vacío.



Pepperoni

Ideal para pizzas, con un toque picante

Piezas enteras de 700 gr aprox o empaques de 200gr rebanado y empacado al vacío.



Coppa

Maduración de 3 meses

Conocido también como secreto, siendo el músculo del cerdo con mayor marmoleo y de más sabor, preparado con pimienta y un toque de hinojo.

Pieza entera de 2 kg aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Lonza

Maduración de 3 meses

Lonza o lomo, con notas de hinojo y naranja perfectamente balanceados.

Pieza entera de 3 kg aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Lomo embuchado

Maduración de 3 meses

Lomo al estilo Español, preparado con paprika y ajo.

Pieza entera de 3 kg aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Guanciale

Maduración de 1.5 meses

El Guanciale es el cachete del cerdo, se utiliza como ingrediente en la cocina, es el ingrediente principal y esencial para una pasta carbonara o amatriciana.

Piezas enteras, las piezas van desde 500 gr hasta 1kg.



Pancetta arrotolata

Maduración de 9 meses

De la tocineta y con un largo proceso de maduración, se obtiene este exquisito corte. Es recomendada utilizarla como ingrediente para cocina.

Pieza entera de 4 kg aprox o empaques de 200gr rebanado y empacado al vacío.



Fuet

Maduración de 1 meses

Salami en presentación individual para rebanar, 100% carne de cerdo y pimienta blanca.

Pieza enteras de 130 gr aprox.



Salami genoa

Maduración de 1 meses

Salami a base de carne de cerdo, carne de res, toque de pimienta blanca y vino tinto.

Piezas enteras de 600 gr aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Salami finocchiona

Maduración de 1 meses

Salami 100% carne de cerdo con toque de hinojo, pimienta y vino blanco.

Piezas enteras de 600 gr aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Salami porcini

Maduración de 1.5 meses

Salami 100% carne de cerdo con hongos Porcini hidratados en vino blanco.

Piezas enteras de 600 gr aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Salami tartufi

Maduración de 1 meses

Salami 100% carne de cerdo con trufa blanca.

Piezas enteras de 600 gr aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.



Chorizo de Pamplona

Maduración de 1 meses

Receta original de Pamplona España a base 100% carne de cerdo.

Piezas enteras de 600 gr aprox o empaques de 150gr rebanado y empacado al vacío.

TABLA DE CHARCUTERÍA

200 GR de 4 productos madurados (50 gr de cada producto) especialmente diseñado para abrir y montar sobre la tabla.

**Pueden variar los productos, el precio siempre sera el mismo.*

El peso es exactamente siempre el mismo.

Señalalizado cada producto con etiquetas adhesivas.



Nuestra
TOCINETA

AHUMADA CON MADERA DE hickory

Ahumada con hickory americano



Ofrecemos presentaciones acorde a las necesidades del cliente
(Rebanada y piezas enteras)



Fully cooked
(Totalmente cocida)
= mejor rendimiento

- **Libre de gluten**
- **Libre de colorantes**

Elaborado con
100% CARNE DE CERDO

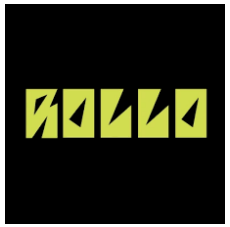
Algunas de

NUESTRAS ALIANZAS











































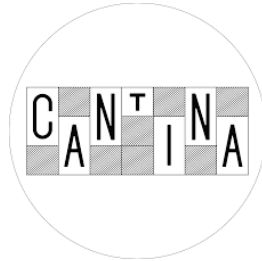
























Y MUCHAS MÁS...

¡MUCHAS
GRACIAS!

Contacto Gerente de Ventas
Edgar Ramos
0414.295.7093

Nos puedes seguir en instagram
@cochon_charcuterie