



# ñ

**nostro**  
CHACINADOS

---

**CALIDAD HECHA SABOR**

# QUIÉNES SOMOS

Nostro Chacinados es el resultado de una tradición familiar con raíces en la producción agropecuaria. Todo comenzó con nuestro abuelo Mario Cacarozzo y continuó con nuestros padres y abuelo maternos Luis "Tito" Giaccardi, todos ellos dedicados a la cría de cerdos y al cultivo de maíz y soja.

En 2008, en el Establecimiento "La Herencia", iniciamos un sistema de cría intensiva que integra todo el proceso productivo, desde el cultivo del alimento para nuestros animales hasta la elaboración de chacinados, sin incluir la faena. En 2017 abrimos la carnicería "El Gringo" y en 2019 comenzamos a producir chacinados con recetas familiares, expandiendo luego la distribución a comercios de la región.

Hoy contamos con una planta de 600 m<sup>2</sup>, un equipo de 20 personas y cinco galpones de crianza, dos con alimentación automática. Con el acompañamiento de ingenieros en alimentos y asesoría en marketing, en 2025 dejamos atrás la marca "El Gringo" para dar vida a "Nostro Chacinados": una identidad que refleja nuestra historia, compromiso con la calidad y proyección regional.

## MISIÓN

Ofrecer chacinados de calidad artesanal con estándares modernos, garantizando trazabilidad total, con un concepto altamente ecológico y respetable hacia el animal y un sabor inconfundible que rinde homenaje a nuestras raíces.

## VISIÓN

Ser reconocidos en Argentina como referentes en producción integrada con cadena de valor, de alimentos regionales de excelencia.

## VALORES



COMPROMISO  
CON LA CALIDAD



TRAZABILIDAD  
Y TRANSPARENCIA



PRODUCCIÓN  
SUSTENTABLE



ORGULLO POR  
LO LOCAL



RESPECTO POR  
LA TRADICIÓN



CALIDAD  
ARTESANAL



**CALIDAD HECHA SABOR**

# PROCESO DE GENERACIÓN DE VALOR

## Establecimiento La Herencia

En nuestro establecimiento, el proceso de generación de valor comienza con la siembra de maíz y soja, destinados a la alimentación de nuestros cerdos. Tanto la implantación como la cosecha se realizan con maquinaria propia, en campos propios y arrendados.

A continuación, fabricamos el alimento animal combinando maíz, expeller de soja y núcleos vitamínicos, controlando peso y calidad de cada ingrediente para garantizar una nutrición eficiente.

La cría porcina se desarrolla desde el sitio 1 (gestación y maternidad) hasta el sitio 3 (engorde final). Luego, los animales son enviados a faena y los productos

resultantes ingresan a nuestra planta de procesamiento, donde elaboramos cortes frescos, chacinados secos y cocidos.

Parte de esta producción se comercializa en nuestra carnicería y el resto se distribuye en un radio de 100 km.



## ASPECTOS DIFERENCIALES POR ETAPA

### 1. AGRICULTURA

Siembra y cosecha con maquinaria propia, control total del proceso.

### 2. ELABORACIÓN

Planta propia con controles de sanidad y calidad en todo momento.

### 3. ALIMENTACIÓN

Producción interna del alimento, asegurando calidad y eficiencia.

### 4. DISTRIBUCIÓN

Logística propia, contacto directo con comercios y distribuidores, fomentando relaciones cercanas.

# PRODUCTOS

Todos los productos se comercializan por kilo. Las presentaciones pueden variar según el producto.



## Salamín

Presentación: Tira de 4 unidades



## Pechera

Presentación: Unidad



## Salame

Tira de 3 unidades



## Salame con queso

Presentación: Tira de 3 unidades



## Bondiola

Presentación: Unidad



## Lomito

Presentación: Unidad



## Jamón Crudo

Presentación: Unidad



## Panceta en plancha

Presentación: Unidad



## Panceta arrollada

Presentación: Unida



**Panceta Arrollada Plancha**  
Presentación: Pieza



**Bondiola Entera**  
Presentación: Pieza



**Lomito Entero**  
Presentación: Pieza



**Jamón Crudo Entero**  
Presentación: Pieza

Cada producto es elaborado con materias primas de primera calidad, manteniendo altos estándares de higiene sin perder la esencia artesanal que define nuestra historia. Esto nos permite ofrecer productos únicos, con identidad y sabor propio.

Cada producto cuenta con trazabilidad desde el grano de maíz hasta la presentación final.