

## **Cómo darle un plus de sabor a la cena navideña con los embutidos de Emcesa**

**Los embutidos no pueden faltar en cualquier mesa navideña y, por ello, Emcesa ofrece a sus clientes algunas recetas con las que sorprender esta Nochebuena o Nochevieja**

La Navidad por fin ya ha llegado. Los próximos 24 y 31 de diciembre las familias y los amigos se sentarán alrededor de la mesa para disfrutar de la cena horas antes de la Nochebuena o Nochevieja. Es ahí donde todos saborean productos típicos de esta época como el pavo, pollo, ternera, entre otros, pero no son las únicas opciones disponibles para este año. Para que estas celebraciones sean distintas, Emcesa ofrece a sus clientes animarse a probar sus embutidos elaborados a base de deliciosa carne de cerdo.

Para que los invitados queden fascinados sin poder articular palabra, especialmente si están aburridos del típico plato que suele acompañar en estas fechas, la empresa dispone de un amplio portfolio de productos a los que sumar a la mesa como son la butifarra, la chistorra o el chorizo criollo, chorizo picante, chorizo dulce o chorizo oreado. Recetas que son un clásico, pero que gracias a Emcesa cuentan con un sabor sorprendente que marcará la diferencia respecto a otros años.

Pero eso no es todo, porque la empresa toledana especialista en la elaboración de productos cárnicos cuenta también con otras opciones para sus clientes como son la morcilla de arroz negra, morcilla de cebolla, longaniza fresca roja o longaniza fresca blanca. Unos habituales de la cocina que resultan auténticas delicias para darle un toque de sabor a la mesa.

En definitiva, una selección de maravillosas recetas para poder elegir las opciones que más se adapten a los gustos de los clientes o incluso todo junto a la vez en la mesa para dejar impactados a los invitados. "Qué maravilla poder disfrutarlas esta Navidad y darle un plus de sabor a la mesa".

**Datos de contacto:**

Mari Carmen Martínez

Emcesa

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)