

De Toledo a Bucarest con los pinchos y brochetas de Emcesa

Este verano se puede disfrutar de la amplia gama de productos para barbacoa con la máxima calidad y frescura: pinchos, brochetas, hamburguesas, chorizos, etc.

Si se pusieran en línea todos los pinchos y brochetas elaborados por Emcesa para la campaña de BBQ 2023 se cubriría la distancia de Toledo a Bucarest.

En total, 3.000 kilómetros de sabor y una jugosidad incomparable capaces de hacer las delicias de cualquiera. Sin embargo, no hace falta irse tan lejos para degustar estos manjares o sorprender a cualquier invitado con estas delicias de carne. Emcesa, empresa especialista en la elaboración de productos cárnicos, lo pone fácil este verano con su amplia gama de recetas para inaugurar la barbacoa.

Así, la empresa dispone de un amplio catálogo de productos elaborados con ingredientes de primera calidad y siguiendo siempre las más estrictas normas de seguridad alimentaria. Un proceso cuidado, tradicional al mismo tiempo que innovador, que permite llegar a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portafolio de productos, cubriendo necesidades como variedad, alimentación, nutrición y bienestar.

Dentro de la variedad de productos de Emcesa perfectos para unos pinchos a la barbacoa se pueden encontrar el chorizo oreado, chorizo criollo, morcilla, butifarra, y hamburguesas. Recetas elaboradas a base de carne de cerdo, vacuno, pollo, o pavo con altos beneficios nutricionales en minerales, vitaminas y proteínas de alto valor biológico que ayudarán a disfrutar del verano cuidando de la salud.

Pero eso no es todo, porque como novedad este año Emcesa también dispone de brochetas tipo artesanas y hamburguesas mixtas de vacuno y cerdo con diferentes sabores, la burger de vacuno premium, la burger 100% pollo, la burger pollo con verduras, la burger calabaza y canela, la burger con boletus, la burger con cebolla caramelizada y estando en Castilla-La Mancha no podía faltar la burger queso manchego.

"Un éxito asegurado... ¿Qué sería del verano sin las barbacoas de Emcesa?"

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>