

Embutidos y Jamones España inaugura un nuevo centro de envasado

La empresa toledana amplía sus instalaciones en 2.100 m2 y lanza una nueva línea de productos bipack ibéricos para satisfacer las necesidades del cliente

Embutidos y Jamones España e Hijos crece de manera constante desde su creación en 1986. Después de su última ampliación en 2016, la empresa ha vuelto a extender su capacidad productiva con un nuevo centro de envasado en el que se han invertido 2 millones de euros y se han acondicionado 2.100 m2 que la empresa había adquirido hace tiempo en las inmediaciones de la fábrica principal situada en Escalonilla (Toledo).

Embutidos España, gracias a su crecimiento anual tanto en el mercado nacional como en el internacional, ha ido creciendo desde su primera ampliación en 1989, aumentando su tamaño en 32.000 m2. El objetivo es poder continuar satisfaciendo las necesidades de sus clientes, y aumentar la producción para llegar cada año a más consumidores de jamón y embutido.

La nueva planta permitirá a Embutidos España poder afrontar con garantías de éxito los nuevos pedidos de sus clientes que desde hace dos años han incrementado la demanda de loncheados, en sus diferentes gramajes y tamaños, más de un 30%. De esta forma, la empresa sigue renovando su catálogo de productos buscando acercarse a los hábitos de los consumidores y clientes, innovando en sus presentaciones y formatos.

De esta forma, Embutidos España apuesta por los productos ibéricos en formato loncheado bipack y tratado en atmósfera protectora, mediante la cual el producto se mantiene siempre fresco y las lonchas se separan con facilidad para su consumo directo y para su buena presentación.

"Con esta propuesta queremos ofrecer a nuestros clientes la posibilidad de disfrutar de todo el sabor del ibérico de una manera renovada y más fácil para su consumo. Y es que gracias a su formato bipack son perfectos para consumir en cualquier momento, además de ser un regalo idóneo", explica Miguel Ángel España, el gerente de Embutidos España.

Esta nueva línea de producto loncheado consta de 5 referencias: Chorizo Ibérico Extra, Salchichón Ibérico Extra, Lomo de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica, Paleta de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica y Jamón de Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica.

El saber hacer de sus maestros artesanos en todos los momentos de producción y curación hace de los loncheados ibéricos de Embutidos España un producto selecto. Sus curados poseen un sabor complejo y un aroma excelente, que se mantiene durante todo el tiempo de vida de los envases. Gracias a propuestas como esta, el consumidor cada vez tiene mayor facilidad para llegar a embutidos de gran calidad en un formato desenfadado y cómodo.

Datos de contacto:

Eduardo García

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Logística](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>