

Emcesa apuesta por la tradición en su catálogo de productos de Navidad más especial

Embutidos del Centro, S.A. presenta su catálogo de propuestas de Navidad, que abarcan una veintena de recetas típicas tradicionales. La compañía apuesta por ofrecer elaboraciones cárnicas de alta calidad con un toque gourmet apto para todos los públicos

La Navidad más singular de los últimos años está a la vuelta de la esquina, y los hogares españoles pronto comenzarán a idear las recetas que protagonizarán sus mesas estas fiestas. Unas fechas en las que más que nunca estará presente el compartir y disfrutar del momento con los nuestros.

Por este motivo, desde EMCESA han diseñado toda una gama de elaborados cárnicos compuestos por las especialidades más típicas de la Navidad, pero aderezadas con el toque sutil más especial.

“Hemos querido ofrecer al consumidor las recetas de siempre, las de toda la vida, pero con unas recetas mejoradas que gustarán a todos los públicos. Tenemos presente que estas fiestas serán más especiales que nunca, y desde EMCESA queremos contribuir a que lo sean ofreciendo lo que mejor sabemos hacer: soluciones gastronómicas de alta calidad”, apunta Javier Mancebo, director general de la compañía.

Las recetas tradicionales de siempre, con los aderezos más especiales

Para estas Navidades EMCESA propone tres grandes líneas de productos para las mesas de las familias españolas: frescos listos para hornear, solomillos y rellenos:

Lomo a la mostaza, pierna o paletilla de cordero lechal nacional, cochinillo marinado y pastel de carne navideño, son las opciones que forman la categoría de productos frescos ya listos para hornear.

Solomillos, medallones marinados con queso azul y nueces, solomillo relleno de bacon y queso Gouda, de boletus, o de queso azul y nueces, son las propuestas que ofrecen para una gama de producto en el que EMCESA es especialista.

Las cinco variedades que componen la categoría de rellenos satisfarán a los paladares más exigentes: secreto ibérico marinado relleno de mango y frutos secos, lomo de cerdo marinado relleno de frutos secos o a la Riojana, Black Angus relleno de castañas y piña, y aleta de vacuno marinada con relleno tradicional.

Todas las propuestas han sido especialmente ideadas y seleccionadas para que, estas Navidades, las familias solo piensen en disfrutar y celebrar los momentos de reunión tan ansiados que esperan.

Sobre Emcesa (Embutidos del Centro S.A.)

Emcesa es una empresa toledana de productos cárnicos, creada en 1986 y dedicada a la elaboración de alimentos de primera calidad utilizando procesos tradicionales al mismo tiempo que innovadores. Emcesa llega a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portafolio de productos, cubriendo sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar; con un alto compromiso con el medioambiente e incorporando a la empresa alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno y midiendo al mismo tiempo los estándares de calidad sanitaria. Así mismo, se compromete con colectivos con situaciones especiales, destaca la colaboración de forma intensa con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (www.celiacos.org).

Emcesa se encuentra en pleno crecimiento y desarrollo de nuevas líneas de trabajo, investigación, e innovación siempre bajo el lema que rige su desarrollo empresarial: “La Máxima Calidad en su Mesa”

Datos de contacto:

Noemí Rodríguez
692666256

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>