

Emcesa apuesta por las redes sociales para dar a conocer sus vídeo recetas

La empresa pretende resaltar a través de Facebook, X y YouTube los atributos y versatilidad que tienen sus productos y acercar a todos los paladares la experiencia que supone degustar sus recetas

Emcesa, empresa especializada en la elaboración de productos cárnicos, lanza sus vídeo recetas a las redes sociales (X, Facebook y YouTube), con el fin de llevar la experiencia de cocinar sus productos a todo el mercado.

Así, la empresa apuesta por las redes sociales para acercar las características de sus productos y sus cualidades incluso antes de la compra.

Trabajo, familia, tareas del hogar, planes improvisados, etc. hacen que finalmente se tenga que acabar priorizando y la dieta queda al final de la cola, sin pensar que junto a ella, está también la salud.

Pero comer bien es muy fácil con las vídeo recetas de Emcesa que incluyen, además del tiempo de cocinado, los ingredientes y forma de preparación de los productos explicados paso a paso para aquellos aficionados a los fogones. Recetas para desayunos, mediodía, merienda y cena porque todas las comidas son importantes y es posible hacerlo sano y de manera sencilla a cualquier hora.

De esta manera, la compañía toledana pretende resaltar los atributos y ventajas competitivas que tiene su marca y acercar a todos los paladares la experiencia que supone degustar sus productos.

Y es que la versatilidad a la hora de cocinar los productos de Emcesa, que se encuentran disponibles en una amplia red de puntos de venta de toda España, da lugar a recetas tan variadas a la par que deliciosas como un arroz con verduras, pollo y panceta; brochetas de pollo salteadas con verduras o incluso una fabada.

Además, con esta iniciativa los niños también pueden implicarse en la preparación de sus propias comidas, mostrándose predispuestos a probar distintos alimentos cárnicos de una manera divertida y saludable.

De esta manera, los productos de Emcesa cuentan con una nueva ventana de comunicación, combinando la tradición, con la que son elaborados sus alimentos, pero de una manera innovadora.

Web perfeccionada

Pensando en la captación de nuevos clientes nacionales e internacionales, la empresa lanzaba hace

unos meses su nueva página web más perfeccionada, permitiendo a sus clientes conocer con más detalle información relativa a la compañía y su historia, así como sobre su amplio catálogo de productos, compuesto por más de 100 referencias.

La web, que se encuentra disponible en inglés y español, con el objetivo de abrirse las puertas a potenciales clientes nacionales e internacionales, reúne en diversas secciones información corporativa de la empresa. Pero eso no es todo, porque además la web cuenta con una sección destinada a los productos que la marca comercializa cumpliendo los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria, llegando a millones de hogares gracias a su amplio portfolio y que cuenta con diversas categorías como adobados y marinados, embutidos, IQF y Congelados, picadas y burger, pinchos y brochetas, platos preparados, rellenos y salados y ahumados.

Del mismo modo, la imagen de www.emcesa.com se ha visto reforzada con una meticulosa selección de fotografías y la simplificación del árbol de navegación con respecto a su versión anterior. En este sentido, entre las mejoras que aporta la nueva web, destaca una mayor facilidad de las búsquedas, así como una optimización del rendimiento y una navegación intuitiva. Igualmente, cabe destacar que la página web cuenta con un diseño responsive, adaptado al formato smartphone.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

Emcesa

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo Digital](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>