

Emcesa celebra el Día Internacional de la Hamburguesa con sus seguidores en las redes sociales

El 28 de mayo se conmemora este plato que ha experimentado un gran auge en los últimos años

Cada 28 de mayo se celebra en todo el mundo el Día Internacional de la Hamburguesa, uno de los platos más versátiles, deliciosos, sencillos y a la vez con más variantes que hemos probado.

Aunque su fórmula parece sencilla, un medallón de carne picada dentro de un pan y aderezada con otros ingredientes, cada país la ha adaptado a sus gustos y costumbres y las posibilidades se tornan casi infinitas. Por ejemplo, en la región china de Shaanxi se prepara la roujiamo (literalmente carne de cerdo en pan), una versión asiática de la hamburguesa en la que la carne, ricamente adobada y desmenuzada, se introduce en un bollo de pan plano hecho al vapor o al horno y se le añade salsa. Su popularidad es tal que en 2016 se le concedió el mérito de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia de Shaanxi y comienza a conocerse también en Europa y América.

A caballo entre Europa y Asia, en Turquía, también han desarrollado su propia hamburguesa, la kofte (que significa albóndiga, ya que pueden prepararse con ambas formas), elaborada con carne de cordero especiada y que suele servirse aderezada con salsa de yogur.

Tras haber sido considerada durante mucho tiempo un plato de segunda, en los últimos años la hemos visto resurgir, pasando de comida rápida a comida Gourmet gracias al uso de ingredientes de primera calidad, las mejores carnes y la creatividad de chefs como Dani García o Dabiz Muñoz, que han contribuido a elevar el prestigio de este producto.

“En los últimos años estamos observando un crecimiento importante en la venta de hamburguesas y también en carnes picadas con las que se puede preparar. Además, vemos que los consumidores se interesan más por la calidad de la carne, siguiendo esta tendencia Gourmet”, indica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

10 kg de las mejores hamburguesas Emcesa

Emcesa quiere celebrar este día por todo lo alto y para ello lanza un concurso en su perfil de Facebook, a través del que sorteará 10 kg de sus mejores hamburguesas de vacuno, cerdo, pollo y pavo entre 3 ganadores elegidos por sorteo entre los participantes. Para optar al premio, tan solo hay que acceder al perfil de Emcesa en Facebook (<https://www.facebook.com/EmcesaProductosCarnicos/>), seguir a la página, dar like al post del sorteo y dejar un comentario en ese mismo post mencionando a dos amigos y diciendo cuál es ese ingrediente que no puede faltar en una buena hamburguesa.

“Queremos que los seguidores de Emcesa puedan aprovechar este Día Internacional de la Hamburguesa para poner en marcha la creatividad y gozar de este manjar universal”, ha recalcado Mancebo.

El concurso estará activo desde el 24 de mayo a las 9:00 hasta el 31 de mayo a la misma hora y pueden consultarse las bases en la página web: <https://emcesa.com/emcesa-al-dia/>

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:

Andrea Villarino
Agrifood Comunicación
91 721 79 29

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

Categorías: [Gastronomía Castilla La Mancha Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>