

Emcesa dispara sus ventas de hamburguesas y carne picada en un 57% en el último año

Los consumidores se suman a la tendencia de las hamburguesas gourmet y se decantan por productos de mayor valor añadido

La ola de las hamburguesas Gourmet va más allá de las cadenas de restauración y se percibe también en los hogares. Así lo confirman los datos de Emcesa que, con motivo del Día Internacional de la Hamburguesa que se celebra el 28 de mayo, ha incrementado de forma importante la venta de este producto y carne picada que puede utilizarse para su elaboración. En 2020, la compañía toledana vendió 1,14 millones de kilogramos de este tipo de carnes, lo que supuso un 57% más que en el año anterior.

En cuanto al tipo de carne que prefieren los consumidores para disfrutar de sus hamburguesas en casa, los datos revelan que se inclinan por las hamburguesas 100% vacuno, aunque en el caso de la carne picada para elaborar en casa, se decantan por la combinación entre vacuno y cerdo.

“En los últimos años estamos viendo como la hamburguesa pasa de ser considerada comida rápida a ser respetada como un producto Gourmet, al que se dedica más mimo a la hora de elegir sus ingredientes y de prepararlo. Esta corriente, iniciada desde el sector hostelero, está trasladándose también a los hogares”, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa. “Observamos también que los consumidores se inclinan hacia hamburguesas elaboradas con carne de especial calidad y vienen respondiendo muy bien ante nuevas incorporaciones a nuestro catálogo como con la carne Angus, la carne de Wagyu o las carnes reconocidas con Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)”, señala Mancebo.

Asimismo, los datos muestran un aumento de la venta de hamburguesas en los meses de verano, que puede ser indicativo de la preferencia de los consumidores por las reuniones con amigos y familiares o las barbacoas, dado que se trata de un plato muy asociado al disfrute. Por su parte, la carne picada se ve menos afectada por la estacionalidad y se mantiene estable a lo largo del año.

Gracias a la popularidad que este plato ha alcanzado en todo el mundo, cada 28 de mayo se celebra el Día Internacional de la Hamburguesa, una cita ineludible para los amantes de la carne.

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: [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>