

Emcesa, líder en la producción de compango y otros combinados

Emcesa ofrece a sus clientes soluciones para elaborar platos calientes como el compango para puchero o los combinados de tocino o panceta ibérica. La empresa toledana elabora los mejores productos cárnicos de temporada e ideales para combatir el frío otoñal

Noviembre ya está aquí. Empieza a apretar el frío y apetece disfrutar de una comida rica y calentita. Una buena época del año donde comer las mejores recetas de cuchara y otras preparaciones reconfortantes. Y es que en invierno se imponen las preparaciones calientes, que sirven para subir la temperatura corporal y ayudan a combatir tan gélida temporada.

Emcesa, empresa especialista en productos cárnicos, quiere acompañar en esta época a sus clientes en una alimentación saludable y, por eso, trabaja cada día en la elaboración de productos de calidad pensados para cocinar los mejores platos.

Deliciosas carnes para combatir el frío

Uno de los productos más sabrosos y de alta calidad de Emcesa es el compango para puchero, un combinado de variedades cárnicas saladas especialmente concebido para la preparación de guisos.

El compango, en su definición originaria, se refería al conjunto de carnes y fiambres que se comían acompañadas solamente de pan. Sin embargo, el significado más generalizado es el acompañamiento cárnico ahumado empleado en la elaboración de la fabada asturiana, el pote gallego, los cocidos lebaniego y montañés. Es un plato típico de las cocinas asturiana, cántabra y gallega que se añade a todo tipo de potajes: con lenteja, berzas y otros vegetales.

Los ingredientes suelen ser diversos, además de la morcilla el chorizo y el tocino, suele haber otros ingredientes como: cabeza de cerdo, costilla fresca, etc.

Y continuando con los productos de calidad de Emcesa, se pueden encontrar los preparados para legumbres o cocido con su combinado de embutidos y productos cárnicos que también ayudan a proteger las defensas y combatir mejor la temporada más invernal.

También se encuentra el combinado de tocino ibérico salado y jamón, el combinado de tocino ibérico salado, jamón y codillo o el combinado de panceta ibérica y espinazos salados.

En definitiva, deliciosos platos que ayudan a sobrellevar las bajas temperaturas, mejoran la piel, combaten el dolor muscular y la artritis por sus compuestos provenientes de cartílagos y favorecen la pérdida de peso gracias a su poder saciante que disminuye el apetito.

Se pueden descubrir más productos para preparar este noviembre visitando la web de Emcesa.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>