

Emcesa seduce en Meat Attraction con sus kits de comida preparada

Emcesa no ha dejado indiferente a nadie con sus nuevas propuestas, un kit de hamburguesa a la parrilla y un kit de fajitas, deliciosos y perfectos para ahorrar tiempo en la cocina

Emcesa, empresa especialista en la elaboración de productos cárnicos, ha seducido con sus kits preparados a todos los que no han dudado en pasarse este año por su stand en Meat Attraction, la cita de referencia del sector cárnico que cierra hoy sus puertas tras tres intensos días de actividad.

"Una edición más hemos estado presentes en Meat Attraction, una feria muy importante para Emcesa, que supone una gran oportunidad para contactar con nuevos clientes y poder presentar nuestras novedades al sector elaboradas sin conservantes ni colorantes. Nuestra valoración es muy positiva, ya que nuestros productos atrajeron la atención de todos aquellos que se pasaron a conocer las novedades y tendencias en ready-meals y productos de quinta gama dentro del sector cárnico", aseguró Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Así, la firma toledana no ha dejado indiferente a nadie con sus nuevas propuestas, un kit de hamburguesa a la parrilla y un kit de fajitas, perfectos para ahorrar tiempo y que incluyen los ingredientes indispensables para elaborar la receta.

El Kit Burguer está elaborado con una combinación que hará las delicias de cualquier paladar: carne de vacuno a la brasa, pan, queso cheddar y ketchup. La preparación es muy sencilla, solamente hay que calentar en el microondas 1 minuto y a disfrutar.

Kit Fajitas incluye salteado de pollo a la parrilla con pimiento verde, rojo y cebolla; bolsa de queso y 4 tortillas. Primero se abre el envase para sacar el salteado, el queso y las tortillas y, a continuación, se corta la bolsa de salteado para verter el contenido en la bandeja y calentar 2 minutos en el microondas. Después se remueve y reparte sobre la tortilla, se esparce queso y listo.

Además, la empresa también ha acudido a esta edición con otras recetas únicas e innovadoras hechas con mimo y sello propio. Y es que su línea de platos preparados "Cocina Fácil" es ya un clásico en esta cita.

Cocido madrileño, oreja en salsa, callos con garbanzos, rabo al vino y carrillada al vino dulce, son algunos de las recetas que Emcesa elabora y distribuye a nivel nacional para que los consumidores disfruten. Platos fáciles de preparar, pueden consumirse tras calentar de 3 a 5 minutos en el microondas y están envasados en recipiente de plástico.

Por otro lado, tampoco faltaron los pinchos y brochetas de carne de pollo o cerdo, que no dejaron indiferentes a los asistentes y que vienen acompañados por verduras para darle un toque de color a la mesa.

Con su participación en Meat Attraction, Emcesa continúa mirando al futuro con energía y solidez, creciendo y desarrollando su I+D+i integrando nuevas tecnologías que den lugar a la elaboración de los mejores productos para sus consumidores.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>