

Las 3 ‘S’ de la innovación en Emcesa: Seguridad, Sostenibilidad y Salud

Emcesa se adapta a las necesidades de sus clientes, convirtiendo la innovación en un pilar fundamental con una importante inversión en I+D+i

En un matrimonio, al principio se asume un compromiso con una persona que cumple con una serie de valores ajustados a gustos y necesidades. ¿Pero qué ocurre si pasado el tiempo, la pareja evoluciona de manera diferente? La respuesta es clara, uno tiene que adaptarse a los nuevos tiempos o lo que prometía ser una bonita historia deja de serlo.

Esto también ocurre con el consumidor, que evoluciona y lo que en un principio no era primordial en su vida, pasa a ser lo más importante. Por ello, es necesario adaptarse a los nuevos tiempos y tendencias y, en este sentido, desde hace años Emcesa realiza una importante labor siempre pensando en sus clientes.

Y es que la innovación se ha convertido en un pilar fundamental para la empresa, realizando una importante inversión en I+D+i. De esta manera, la actualización de los procesos y mejora de sus técnicas se orientan hacia tres aspectos claves:

Seguridad. Las instalaciones cuentan con la tecnología más avanzada del sector. Todas las inversiones realizadas han acreditado a Emcesa como una de las empresas cárnicas más innovadoras del sector, permitiendo ofrecer a sus clientes la garantía de los estándares de calidad y seguridad alimentaria más exigentes. Además, Emcesa cuenta con el certificado IFS Food (International Featured Standards Food), que ostenta desde 2012, un hito importante para la empresa, que ayuda a mejorar en sus procesos y a reducir al mínimo los riesgos en la producción.

Sostenibilidad. Emcesa se encuentra comprometida con el medio ambiente, incorporando alternativas tecnológicas para minimizar el impacto en el entorno utilizando envases que preserven y respeten el medio ambiente y los recursos naturales. Además, Emcesa ha sido reconocida por Ecoembes por su contribución a la protección del medio ambiente con el ahorro de 150 t de CO2 equivalentes en el año 2021 gracias al reciclado de sus envases, que no es una cifra insignificante.

Saludable. Emcesa dispone en su portfolio de una línea de productos sin conservantes ni colorantes en la que consigue el difícil equilibrio entre la durabilidad del producto y la elaboración más natural. Cinta de lomo adobada, carne picada de vacuno y cerdo o de pollo y pavo, hamburguesas de cerdo, pollo o pollo amarillo, salchicha fresca blanca, morcillas de arroz para todos los gustos, como arroz burgos y arroz ibérica, o las morcillas de cebolla son algunos de los productos de alta calidad que pueden encontrarse en esta categoría y que harán las delicias de cualquier plato y paladar.

En definitiva, una clara apuesta de Emcesa por avanzar hacia una industria más segura, sostenible y

saludable, todo ello siempre bajo el lema "La Máxima Calidad en su Mesa".

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Consumo Sostenibilidad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>