

Los platos de Emcesa facilitan la vuelta al trabajo

La empresa dispone en su catálogo de recetas como: cocido madrileño completo, albóndigas en salsa o ternera a la jardinera

El mes de septiembre es complicado. Regresar a la rutina no siempre resulta fácil tras un merecido descanso y los desajustes propios de las vacaciones. Los atascos, el despertador, la vuelta a la oficina, etc. hacen querer alargar las vacaciones. Sin embargo, este momento siempre será más llevadero si durante el almuerzo se puede disfrutar de una deliciosa receta, que recuerde las comidas recientes con los amigos en el lugar de veraneo y haga mucho más agradable el día a día.

Por eso, Emcesa, especialista en la elaboración de productos cárnicos y platos preparados, ofrece a sus clientes una excelente idea que no solamente es capaz de hacer las delicias de cualquier paladar, sino que también supone una solución para esos clientes a los que sacar tiempo para cocinar les resulta complicado o para aquéllos que tienen que teletrabajar. Y es que los platos preparados son una alternativa rápida para estas ocasiones y de calidad certificada.

Recetas que Emcesa elabora y distribuye a nivel nacional para que los consumidores pasen menos tiempo en la cocina, ahorren dinero y disfruten de platos ricos y saludables.

"Las personas prefieren emplear el tiempo disfrutando de sus hobbies con familiares y amigos y eso no es compatible con pasar muchas horas cocinando. Por eso, una gran mayoría apuesta por platos preparados con recetas tradicionales como las que ofrece Emcesa para consumir diariamente, ya que les proporcionan los nutrientes y el bienestar que necesitan en pocos minutos, y, además, sin perder el sabor de las recetas tradicionales", indica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Así, es posible encontrar espectaculares guisos como el cocido madrileño completo, siguiendo la elaboración de la receta tradicional que incorpora todo el sabor y la esencia de lo mejor de Madrid a través de sus ingredientes; ternera a la jardinera, un guiso de carne con verduras completo y saludable; deliciosas albóndigas en salsa, una experiencia culinaria única para el paladar elaboradas sin conservantes ni colorantes; rabo de ternera, una receta clásica con una salsa densa y llena de sabor; o la carrillada de cerdo al vino dulce, una receta de origen extremeño que siempre triunfa en casa o fuera de ella.

Pero eso no es todo, porque la empresa también dispone de otras opciones como las costillas de cerdo en salsa barbacoa, asadas a fuego lento y ahumadas. Un viaje al estilo tradicional americano a disposición de los consumidores que puede llevarse a todos lados.

La compañía toledana lleva 35 años adaptándose a la perfección y rápidamente a las necesidades de sus clientes, y en este caso también lo ha hecho, ofreciendo diferentes alternativas que permitan diseñar un menú equilibrado y variado para todos los días de la semana.

En definitiva, recetas fáciles de cocinar y tan sabrosas que da igual la que se elija porque siempre será un acierto.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>