Embutidos Ele, fabricantes de embutidos artesanos de Castilla y León, amplían catálogo con nuevos packs

La fábrica zamorana Embutidos Ele, distinguida por elaborar desde 1965 productos de carácter local, tradicionales, cien por cien artesanos y actualmente aptos también para el consumo de celíacos, amplían su catálogo y ofrecen dos nuevos packs a sus clientes, de degustación y de despensa. Sus procesos naturales de producción, la calidad de sus carnes y la exhaustiva selección de sus productos convierten a esta marca, según sus consumidores, en una de las mejores del mundo

La marca no ha parado de crecer desde que los fundadores y fabricantes de embutidos Ele, Eleuterio Fernández y su mujer Isabel García, abrieran su primera tienda en 1965. La buena acogida de sus productos obligó a aumentar en 1988 sus instalaciones en el municipio zamorano Roales del Pan, lugar dotado de unas condiciones climáticas óptimas para la curación de las diversas carnes, que cuentan con el sello artesano de calidad y cuya elaboración es fiel a los valores tradicionales.

Al tratarse de embutidos artesanos, unido al hecho de que todos los cerdos con los que se elabora la carne son alimentados con piensos y cereales de sus propios campos garantiza, no solo se garantiza el cumplimiento de un proceso de producción íntegro, sino también que se dote a los productos Ele de una calidad de sabor inconfundible y única. Y todo ello, gracias a la selección de las mejores especias para sazonar y a la utilización de secaderos naturales durante su curación.

Otra de las características que valoran de forma muy positiva sus clientes más fieles es que ofrecen tanto productos exclusivos (que hacen las delicias de los paladares más caprichosos) como embutidos adaptados para el consumo de personas celíacas, aspecto que se puede comprobar en el listado publicado por la FACE y que encajan a la perfección con el sistema de producción puramente artesano que les distingue de los demás.

Con el objetivo de devolver el apoyo recibido por parte de sus clientes todos estos años y de crecer y avanzar hacia el futuro, superándose día a día, Embutidos Ele ha querido agradecer su fidelidad ampliando su catálogo de packs para que algunos de sus productos estrella, entre los que destacan el cabecero curado de lomo, el chorizo, la panceta o el salchichón, puedan ser degustados por los más sibaritas, logrando así trasladar el sabor más tradicional del pueblo a la despensa de los hogares.

Datos de contacto:

Embutidos Ele

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

Categorías: [Gastronomía Castilla y León](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>