

Embutidos España potencia su línea de loncheados con nuevos productos

Esta categoría crece año a año y para Embutidos España supone ya una producción de más 1.900 toneladas

Los clásicos como el jamón, la paleta, el lomo o el salchichón continúan en las mesas, pero se renuevan para poder adaptarse a nuevos hábitos y necesidades de los consumidores. Por ello, Embutidos y Jamones España e Hijos busca constantemente renovar estos alimentos tradicionales para hacerlos más prácticos y apetecibles, pero sin perder su elaboración y sabor tradicional.

“Entre los principales drivers que observamos en los consumidores está la conveniencia, es decir, los consumidores se decantan por aquellos productos que les es más fácil consumir. Asimismo, los formatos tienden a ser más pequeños, adaptados a hogares con menos miembros”, explica Miguel Ángel España, gerente de Embutidos España. La producción de loncheados en esta empresa familiar alcanzó las 1.900 toneladas en 2019 y se espera que sobrepase las 2.000 en 2020. Además, casi un tercio de esta producción se destina a su venta en el extranjero gracias a que su consumo es más sencillo, al no necesitar saber cortar el jamón o el embutido para tomarlo.

El compromiso de Embutidos España para adaptar sus jamones, paletas y embutidos a estos nuevos modelos de consumo se ha materializado en los últimos años en el desarrollo de nuevos productos y formatos, en algunos casos. A lo largo de este año, la compañía ha puesto en el mercado nuevos formatos de jamón loncheado, ambos utilizando la tecnología de envasado en atmósfera protectora. Por un lado, un sobre de jamón serrano con curación mínima de 14 meses y, por otro, un innovador formato de jamón ibérico de cebo de 45gr en lonchas tipo tapa perfecto para compartir.

En ocasiones anteriores, la empresa toledana incluso ha logrado crear nuevas categorías, como es el caso del plato de jamón cortado a mano y envasado en atmósfera protectora o el Mini Jamón, una pieza de jamón curado o ibérico de aproximadamente 1kg de peso que se vende en un pack junto con el soporte y el cuchillo.

Compartir, más que una tendencia

Compartir los alimentos en forma de pinchos, tapas o raciones es una gran tradición en España, que practican tanto los españoles como las personas que visitan nuestro país desde todos los rincones del mundo, especialmente en la época estival, cuando se multiplican las reuniones familiares y de amigos. Para facilitar esta forma de consumo, Embutidos España cuenta con una amplia gama de productos ya cortados, como son los sobres de lomo embuchado chorizo, y salchichón entre otros.

“Nuestra experiencia es que este tipo de productos funcionan muy bien para el público más joven y hogares más pequeños y esperamos poder ampliar en el futuro estas gamas de productos” detalla el gerente de la compañía toledana.

Datos de contacto:

Andrea Villarino
Agrifood Comunicación
659726981

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>