

EMCESA, nuevo miembro del Consorcio del Chorizo Español

El Consorcio amplía así a 21 el número de asociados. El objetivo del CChE es el de posicionar en el exterior el chorizo ofreciendo un sello de calidad único

EMCESA, empresa de productos cárnicos con sede en Casarrubios del Monte (Toledo) se ha unido al Consorcio del Chorizo Español, asociación voluntaria que agrupa a compañías del sector cárnico español y cuyo objetivo es el de posicionar en el exterior un producto de calidad como el chorizo a la vez que transmitir la fiabilidad de un producto de calidad y de origen español con el sello de la asociación.

Con esta nueva incorporación son ya 21 las empresas que forman parte de esta asociación que en 2018 cerró el primer semestre con más de un millón cien mil kilos etiquetados con su sello.

Embutidos del Centro, SA (EMCESA), fundada en el año 1986 por Tomás García Robledo es, desde ahora, nuevo miembro del Consorcio del Chorizo Español.

La empresa está situada en el municipio toledano de Casarrubios del Monte y cuenta con una fábrica con 22.000 metros cuadrados. Produce más de 300 referencias, entre las que se encuentra el chorizo, sacando cada año al mercado más de 8,5 millones de kilos.

La compañía tiene el certificado IFS Nivel Superior que le acredita como “la empresa cárnica más innovadora”. Además, cuenta con un equipo de más de 230 trabajadores.

Un proceso cuidado, tradicional al mismo tiempo que innovador, les permite llegar a muchos puntos de venta y hogares con una amplia variedad de productos. Bajo el lema “la Máxima Calidad en su Mesa” EMECESA ha tenido siempre por objetivo ofrecer la máxima garantía de calidad y seguridad en todos los productos.

Sobre el Consorcio del Chorizo Español

El Consorcio del Chorizo Español es una asociación voluntaria que agrupa a compañías del sector cárnico español. Todas estas empresas son expertas en producción y exportación de chorizo y tienen el objetivo común de producir y comercializar un Chorizo Español auténtico y de alta calidad.

El sello del Chorizo Español avala el origen de los productos en España y garantiza un alimento de calidad único. Además, gracias al Consorcio del Chorizo Español se certifica un control del producto con un estricto seguimiento de la trazabilidad y origen de las materias primas y de los procesos productivos, creando un signo distintivo de reconocimiento para su comercialización a nivel internacional. Se realizan periódicamente estudios de los lotes destinados a ser selladas con la marca

del Consorcio del Chorizo Español con el fin de corroborar su idoneidad con estrictas normas de calidad.

Datos de contacto:

Gisela Martín Torres

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>