

El Especial Barbacoa de Emcesa protagonista de las reuniones este verano

Emcesa con su línea Especial Barbacoas ofrece una gran variedad de carnes y embutidos

El verano ya está oficialmente inaugurado pero no hay verano sin una buena barbacoa para disfrutar con los amigos o la familia. Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa), dentro de su catálogo de productos, cuenta con una línea Especial Barbacoas que integra diferentes tipos de carnes y embutidos que no pueden faltar en una parrilla.

La línea Especial Barbacoas está compuesta por distintas carnes como la panceta, costillar, alitas de pollo o entraña. También hay embutidos como las morcillas de cebolla o choricitos y los pinchos de cerdo o de pollo que se presentan combinados con diferentes verduras, así como el clásico maíz que no puede faltar en toda buena parrilla.

La carne, al contacto con la parrilla y el humo de la madera, adquiere un sabor inigualable y desprende ese característico olor que tan buenos recuerdos trae. “Hemos querido ofrecer una gama muy completa que permita a los consumidores disfrutar de una variedad de sabores y texturas para que todos los paladares encuentren lo que les gusta. También es importante la variedad en los formatos, así que disponemos de diversos tamaños y de la BBQ-BOX, con una combinación de productos” tal como explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

El pack completo para la barbacoa con BBQ-BOX Surtido BBQ

La línea Especial Barbacoas cuenta con un pack en el que se incluye todo el surtido necesario para la barbacoa perfecta. BBQ-BOX Surtido BBQ ofrece alitas de pollo marinadas, 12 unidades de choricitos, otros 12 de morcillas de cebolla como aperitivo para ir abriendo boca y como plato principal cuenta con medio costillar de cerdo marinado y panceta a la pimienta. Por supuesto, no pueden faltar como acompañante mazorcas de maíz a las que tan solo hay que untar con aceite de oliva y envolver con papel de plata para asarlas. Con este pack tan solo hará falta una bebida fresca y buena compañía para este banquete veraniego.

Desde Emcesa, recuerdan también la necesidad proteger el medio ambiente y ayudar a prevenir los incendios forestales durante los meses de verano. Por ello, aconsejan consultar la normativa específica respecto a fuegos y barbacoas en cada localidad y, en el campo, utilizar exclusivamente las áreas destinadas a esta actividad. Conviene recordar que, aunque la normativa varía según la comunidad autónoma o incluso el municipio, en casi todo el territorio español los fuegos en terreno forestal están prohibidos desde el día 1 de junio hasta septiembre.

Datos de contacto:

Amparo
912228007

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Gran consumo y distribución](#) [Jardín/Terraza](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>