

Emcesa adelanta la Navidad un mes

Emcesa invita a sus clientes a adelantar las compras de Navidad un mes pensando en su bolsillo

El gasto en alimentación durante el mes de diciembre se dispara en muchos hogares españoles. Todos los años dejamos para el último momento la compra de Navidad y los precios se ponen por las nubes. Por ejemplo, se espera que este año la carne de ovino y caprino suba un 7,2% y la carne de ave un 2,9%. Una tendencia que responde a la subida de los precios de los alimentos que se incrementaron en octubre, por tercer mes consecutivo, hasta alcanzar el máximo desde julio de 2011, según el índice que elabora la FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Por esta razón, desde Emcesa, empresa especializada en la elaboración de productos cárnicos, invitan a sus clientes a adelantar las compras navideñas un mes pensando en su bolsillo. Y es que desean contribuir a que en 2021 las reuniones de Navidad no terminen siendo más caras que otros años y que todos puedan disfrutar los productos que más les gustan a precios razonables.

El director general de Emcesa, Javier Mancebo, destaca que “desde ya, estamos trabajando para que nuestros clientes puedan empezar a adquirir nuestros productos ahorrando en su bolsillo de cara a las próximas fiestas. Unas fechas que serán más especiales que nunca con reuniones de amigos y familiares y, para ello, desde Emcesa continuaremos ofreciendo lo que mejor sabemos hacer: soluciones gastronómicas de alta calidad”.

Para ello, la empresa toledana ofrece una amplia variedad de productos cárnicos para que sus clientes puedan confeccionar un menú navideño bien sea de ternera, pollo, cerdo o pavo.

Productos frescos listos para hornear, solomillos, rellenos

Emcesa ofrece un abanico de posibilidades para las comidas o cenas navideñas, sin olvidarnos de platos más especiales como es la pierna de cordero lechal nacional, una opción perfecta ya lista para hornear y que será la verdadera protagonista de las celebraciones con familiares y amigos.

Pero, además, Emcesa ofrece también en estos días, con un mes de antelación, rellenos, medallones marinados con queso azul y nueces, solomillo de cerdo relleno de bacón y queso Gouda o solomillo de cerdo relleno de boletus, propuestas en las que esta empresa está especializada.

Las siete variedades que componen la categoría de rellenos satisfarán a los paladares más exigentes: secreto ibérico marinado relleno de mango y frutos secos, lomo de cerdo marinado relleno de frutos secos o a la riojana, Angus relleno de castañas y frutos secos, aleta de vacuno marinada con relleno tradicional, pechuga de pollo con trufa y piñones o la aguja de cerdo Duroc rellena de bacón y frutos secos.

En definitiva, Emcesa ha diseñado toda una gama de elaborados cárnicos compuestos por las especialidades más típicas de estas fechas, pero aderezadas con un toque especial y elaboradas con el máximo cariño para que todo sea especial en Navidad, pero con la posibilidad de adquirirlo un mes antes.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>