Emcesa amplía su variedad de platos precocinados elaborados con materia prima de proveedores locales

- Embutidos del Centro, S.A. amplía su variedad de recetas de platos precocinados basados en recetas tradicionales de la gastronomía española

- Esta ampliación de recetas está libre de conservantes y colorantes, y está elaborada con materias primas procedentes de proveedores locales

Sin duda, las recetas más tradicionales vuelven a estar en auge y protagonizan los menús de los hogares españoles. La vuelta a la rutina y carecer del tiempo que gustaría para cocinar, provoca que recurramos en sonadas ocasiones a consumir productos ya cocinados.

Huyendo del tópico de que “la comida rápida no es saludable”, Emcesa ha ampliado su variedad en la gama de platos precocinados, creando nuevas recetas basadas en la gastronomía española más tradicional.

Platos precocinados saludables, libres de conservantes y colorantes

Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa), especialista en elaboración de productos cárnicos de primera calidad, con el ánimo de facilitar el día a día a los consumidores ofreciendo soluciones adaptadas y saludables, refuerza una de sus categorías más potentes: la de platos precocinados.

Bajo este marco, propone más de 10 variedades de recetas como cocido madrileño, codillo a la gallega, callos a la madrileña, oreja en salsa, rabo de ternera al vino tinto, albóndigas en salsa, carrillada de cerdo al vino dulce, pasta de morcilla ibérica o ternera a la jardinera.

Todas estas propuestas están elaboradas sin añadir conservantes ni colorantes artificiales. Además, Emcesa emplea en la elaboración de estos productos materias primas que provienen de sus proveedores locales, lo cual contribuye a fomentar el “kilómetro cero”, y consecuentemente favorecer un desarrollo sostenible en la cadena producción.

“Emcesa está especializada en la elaboración de productos de alta calidad diseñados para satisfacer los gustos del consumidor. Por ello, toda la gama de platos precocinados está envasada tanto en formatos para el consumo doméstico, como para canal HORECA y colectividades”, ha destacado Javier Mancebo, director general de la compañía.

En otro plano, los envases que se emplean para conservar estos productos, responden a una clara prevención y reducción del impacto sobre el medio ambiente.

Refuerzo de las medidas de higiene y seguridad en fábrica

En línea con la situación de pandemia, Emcesa ha reforzado sus medidas de seguridad con el ánimo de potenciar la higiene y proteger la salud de sus empleados. El objetivo es continuar garantizando día a día una producción de primera calidad con las máximas garantías de salud tanto para los trabajadores como para los consumidores.

Sobre Emcesa (Embutidos del Centro S.A.).

Emcesa es una empresa toledana de productos cárnicos, creada en 1986 y dedicada a la elaboración de alimentos de primera calidad utilizando procesos tradicionales al mismo tiempo que innovadores. Emcesa llega a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portafolio de productos, cubriendo sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar; con un alto compromiso con el medioambiente e incorporando a la empresa alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno y midiendo al mismo tiempo los estándares de calidad sanitaria. Así mismo, se compromete con colectivos con situaciones especiales, destaca la colaboración de forma intensa con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (www.celiacos.org).

Emcesa se encuentra en pleno crecimiento y desarrollo de nuevas líneas de trabajo, investigación, e innovación siempre bajo el lema que rige su desarrollo empresarial: “La Máxima Calidad en su Mesa”

Datos de contacto:

Noemí Rodríguez Torres
692666256

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>