

Emcesa celebra el Día Mundial de la Salud con Limo&Lima

Emcesa potencia sus platos frescos, saludables, de calidad y nutricionalmente equilibrados para responder a las demandas de los consumidores

Tras más de un año conviviendo con la COVID-19, la sociedad se ha hecho más consciente que nunca de la importancia de cuidar la salud, se preocupa cada vez más por mantener hábitos saludables que incluyan una buena alimentación y un estilo de vida activo, pero no todo el mundo está dispuestos a pasar horas en la cocina para lograrlo.

Viendo esta necesidad, Emcesa, además de continuar con su habitual elaboración de productos cárnicos de primera calidad, lanzó en 2019 su gama Limo&Lima, una nueva generación de platos saludables y equilibrados, preparados con ingredientes de primera calidad, carnes magras, vegetales frescos y cereales, cocinados en su punto justo para conservar la textura, el sabor y todas sus propiedades saludables, que están muy alineados con lo que la sociedad demanda hoy en día.

Por todo ello, Emcesa quiere celebrar con sus consumidores el Día Mundial de la Salud, hoy 7 de abril, haciendo una propuesta gastronómica saludable con sus platos Limo&Lima, ofreciendo todas las facilidades para llevar una alimentación equilibrada sin renunciar a la calidad, el sabor y, por supuesto, sin renunciar al tiempo.

Limo&Lima cuenta ya con cinco recetas como son el salteado de verduras con pollo y quinoa, el wok de cerdo ibérico con salsa teriyaki, las albóndigas de pollo con quinoa en salsa de cilantro, el arroz con pollo marinado al estilo thai y el relleno para fajitas y tacos de pollo. Todos estos platos utilizan tecnologías de producción y envasado que permiten crear productos sin conservantes ni colorantes, para ofrecer a los consumidores perfiles nutricionales cada vez más completos, saludables y equilibrados.

“El ritmo de vida actual a menudo nos impide invertir mucho tiempo en la cocina, así que desde hace dos años Emcesa ofrece a los consumidores un producto de calidad, saludable, sabroso y que les permite utilizar su valioso tiempo en otras actividades diferentes de la cocina” explica el director general de Emcesa, Javier Mancebo.

“En esta paulatina vuelta a la normalidad observamos cómo los consumidores están retomando los hábitos que tenían antes de la pandemia, pero creemos que la tendencia de recurrir cada vez de forma más habitual a los platos preparados está aquí para quedarse” detalla Mancebo, quien añade “creemos firmemente que nuestra gama Limo&Lima, basada en productos frescos, saludables, de calidad y nutricionalmente equilibrados, es una alternativa ideal para el estilo de vida de los que tienen menos tiempo”.

Fiel a su filosofía innovadora, la compañía toledana continúa trabajando para ampliar estas gamas, desarrollando nuevos productos y recetas que respondan a los gustos y necesidades de 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:

Andrea Villarino
Agrifood Comunicación
9172179029

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>