

Emcesa mira hacia el futuro ofreciendo a sus clientes alimentos de primera calidad

'La Máxima Calidad en su Mesa' es el lema que acompaña y dirige a la compañía toledana a lo largo de su desarrollo empresarial desde hace 35 años. Investigación, innovación, tradición, desarrollo tecnológico e integración son los cinco pilares principales de la producción en Emcesa

Emcesa, entidad privada dedicada a la elaboración de productos cárnicos, lleva más de 35 años ofreciendo siempre la más alta garantía de calidad y seguridad en todos sus productos. Así, "la Máxima Calidad en su Mesa" ha sido el lema que los ha acompañado y dirigido a lo largo de su desarrollo empresarial.

La empresa de productos cárnicos mira hacia el futuro desarrollando nuevas líneas de producto que aseguren cumplir con las demandas y necesidades actuales de la sociedad. De este modo, trabaja día a día para ofrecer a sus clientes y consumidores alimentos seguros y de primera calidad, y para ello se sostiene en cinco pilares fundamentales: investigación, innovación, tradición, desarrollo tecnológico e integración.

La compañía toledana lleva a cabo un proceso cuidado, tradicional al mismo tiempo que innovador, que le permite llegar a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portfolio de productos, cubriendo sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar; con un alto compromiso con el medioambiente e incorporando alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno.

Para conseguir esta labor, Emcesa cuenta con un equipo de profesionales titulados en disciplinas relacionadas con la sanidad y la elaboración de alimentos (biólogos, nutricionistas, veterinarios, tecnólogos de alimentos, ingenieros agrónomos, etc.) y ha realizado continuas inversiones en tecnologías que ayudan al control de los parámetros que influyen en la calidad de los productos. Además, la empresa también dispone de un laboratorio de análisis propio para poder realizar un seguimiento completo de los mismos.

"En este proceso de actualización y renovación constante, hemos dotado nuestras instalaciones con los elementos tecnológicos más avanzados y sostenibles del sector para proporcionar a nuestros clientes los productos cárnicos más adecuados para su nutrición y bienestar. Estas inversiones realizadas en tecnología, nos acreditan como una de las empresas cárnicas española más innovadoras", afirma Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Conscientes de lo importante que es hoy en día para la industria alimentaria española el proceso de transformación digital, Emcesa ha sido y sigue siendo pionera en la adaptación a este nuevo paradigma, siempre con el objetivo de obtener una mejora en sus procesos y, con ello, una calidad superior en sus productos.

Más información: Laura Sánchez – emcesa@agrifood.es

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:

Paloma Fernández
629012509

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Castilla La Mancha](#) [Consumo](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>