

Emcesa ofrece las mejores carnes para comenzar enero de forma saludable

Emcesa dispone de productos cárnicos pensados para que sus clientes puedan recuperarse de los excesos navideños y superar mejor la cuesta de enero

Pavo, cerdo o pollo son algunos de los productos más recomendables para abordar el nuevo año de forma saludable

Hace unos días que finalizaron ya las navidades y la gran mayoría de la población reconoce que en estos momentos es cuando incluye entre sus propósitos abordar el año nuevo de forma más saludable, dejando atrás los posibles excesos cometidos durante el mes de diciembre.

Emcesa, empresa especialista en productos cárnicos y conocedora de las tendencias de los consumidores y de las demandas de sus clientes, trabaja desde hace años para ofrecer las mejores carnes de pollo, pavo y cerdo, perfectas para cada momento y que pueden cocinarse también de forma más saludable, por ejemplo: a la plancha, al vapor o al horno.

“Es importante contar con distintos tipos de productos cárnicos para que los clientes puedan disfrutar de diferentes sabores y texturas. Emcesa dispone de una amplia gama especial de productos elaborados con materia prima de calidad y en un proceso cuidado, tradicional e innovador, con las mejores alternativas tecnológicas disponibles. Esto nos permite llegar a muchos puntos de venta y hogares, cubriendo sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar” y en estos momentos del año también ayuda a los consumidores a superar mejor la cuesta de enero, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Las brochetas de pollo con pimientos o tipo artesana y el solomillo de pollo a las finas hierbas son ideales para cocinar a la plancha o en el horno. Hay que recordar que el pollo posee un alto porcentaje de agua (más del 70%), una amplia variedad de minerales y, lo que es más importante en el tema que ocupa, muy poca cantidad de grasa. Las características del pollo hablan claro sobre su valor saludable, muy recomendable tras los posibles excesos navideños.

Otro de los productos estrella de Emcesa es la carne picada de cerdo, perfecta para elaborar hamburguesas a la plancha, o la cinta o chuleta de lomo al estilo Sajonia. La carne de cerdo es muy similar al pollo con muy bajo contenido en grasa y una calidad nutricional muy alta, ideal para superar con éxito la resaca de las Navidades sin perder el necesario aporte proteico.

Otro de los productos más demandados por los clientes de Emcesa: las chuletas de pavo marinado o la carne picada de pavo y pollo, su bajo nivel de calorías hace que sea recomendado en todas las dietas “detox” y en general en todos los patrones alimentarios más saludables.

En definitiva, Emcesa, invierte en innovación, manteniendo la tradición y la calidad, para adaptarse a

las demandas de los consumidores con el objetivo de hacer más fácil la vida de todos los tipos de clientes y en la cuesta de enero es aún más interesante.

Más información: Mari Carmen Martínez– 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).

Datos de contacto:

Paloma Fernández
629012509

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>