

Emcesa presenta dos nuevas creaciones en el congreso de productos cárnicos y elaborados de AECOC

La compañía toledana ha sido uno de los patrocinadores del congreso de productos cárnicos y elaborados de AECOC, la cita de referencia para toda la cadena de valor del sector cárnico. Durante las jornadas del Congreso, Emcesa ofreció una degustación de sus mini hamburguesas con trufa y piñones y sus costillas asadas

Un año más Emcesa, empresa toledana dedicada a la elaboración de productos cárnicos, ha estado presente en el 21º Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados como patrocinador.

La cita de referencia para toda la cadena de valor del sector cárnico se celebró en el Palacio de Congresos de Lérida los días 21 y 22 de septiembre. Un foro donde ganaderos, productores, elaboradores y distribuidores debatieron sobre cómo prepararse para enfrentar los nuevos retos surgidos tras la pandemia, un futuro que trae consigo un nuevo escenario repleto de desafíos y oportunidades para el sector.

Durante las jornadas, profesionales de la industria cárnica y la distribución pudieron degustar dos de los productos que la compañía toledana acaba de lanzar al mercado: mini hamburguesas con trufa y piñones y costillas asadas. Estas novedades de Emcesa pasan a formar parte de su cartera de productos preparados y frescos, los cuales se elaboran sin conservantes ni colorantes artificiales gracias a su inversión en alternativas tecnológicas.

Javier Mancebo, director general de Emcesa, ha agradecido a AECOC que contaran un año más con ellos, y les ha felicitado por la buena gestión y preparación del Congreso, donde han sabido adaptarse a las circunstancias actuales respetando todas las normas de seguridad contra la COVID-19.

Además, el director general, quiso hacer una reflexión sobre el papel del sector cárnico durante la pandemia: "En estos dos últimos años, la industria agroalimentaria en su conjunto ha demostrado sobradamente su papel fundamental. La pandemia, Filomena y otros retos que nos hemos encontrado en el camino, han confirmado que el sector cárnico español es esencial para satisfacer las necesidades de alimentación, nutrición y bienestar de la sociedad. Aunque en estos meses hemos tenido retos difíciles, hemos conseguido superarlos y prepararnos para el nuevo escenario que tenemos por delante", finaliza Mancebo.

Emcesa lleva 35 años trabajando día a día para ofrecer a sus clientes alimentos de primera calidad mediante un proceso cuidado, tradicional e innovador que les permite llegar a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portfolio de productos. De este modo, la compañía lanza estos dos nuevos productos con el objetivo de satisfacer las nuevas demandas y gustos de sus consumidores.

Datos de contacto:

Laura Sánchez

917217929

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>