

## **Emcesa revoluciona Salón Gourmets con sus morcillas saludables**

**La empresa toledana presentó sus nuevas morcillas saludables de arroz y ce-bolla, elaboradas con un alto contenido de Omega 3 y 0% de grasa de cerdo. Emcesa también compartió en Salón Gourmets las novedosas soluciones para HORECA y "Punto Caliente"**

La empresa toledana Emcesa ha presentado sus nuevas morcillas saludables de arroz y cebolla durante la 34 edición de Salón Gourmets. Entre sus cualidades destacan su elaboración con aceite de oliva, 0% de grasa de cerdo y con un alto contenido de Omega 3, que contribuye al funcionamiento normal del corazón. El proyecto se ha desarrollado en colaboración con el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).

Emcesa compartió en esta edición de la feria de alimentación y bebidas de calidad, que presenta al mundo el mayor escaparate de tendencias de alta gama, toda su cartera de productos. Pinchos y brochetas, hamburguesas, rellenos, marinados y adobados, pero sobre todo sus platos preparados, que se pueden consumir tras calentarlos de 3 a 5 minutos en el microondas. También destacan los productos de su gama "CASI A PUNTO", los cuales están asados a la brasa y cocinados casi a punto para que en pocos minutos se terminen de cocinar en el horno, plancha o la barbacoa.

Además, la empresa cárnica también expuso en su stand las soluciones para HORECA y "Punto Caliente", denominando así a los mostradores en los que los distribuidores ofertan sus platos preparados listos para llevar. Esto está suponiendo un nuevo nicho de mercado para este sector y, además, está en constante crecimiento.

"Poder presentar nuestros nuevos productos en Salón Gourmets ha sido una experiencia muy satisfactoria. Todas las personas que se acercaron al stand, han podido disfrutar de los ricos sabores de nuestras recetas y han probado en primicia las nuevas morcillas saludables. Esperamos participar en la próxima edición de esta feria y de otras muchas, donde seguiremos presentando innovaciones que nos permiten llegar a muchos puntos de venta y hogares con alimentos de primera calidad", comentó Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Además, para dinamizar su perfil en Twitter <https://twitter.com/EmcesaCarnicos> y en Facebook <https://www.facebook.com/EmcesaProductosCarnicosy> fomentar los lazos con su comunicad online, Emcesa realizó un concurso en sus redes sociales durante los días de celebración de la feria. El ganador del concurso se ha llevado a casa 15 de los mejores platos preparados de Emcesa, entre los que destacan los callos a la madrileña, el codillo a la gallega y el rabo de ternera al vino tinto.

Con su participación en Salón Gourmets y en otras ferias y congresos del sector, Emcesa continúa mirando al futuro con energía y solidez, creciendo y desarrollando nuevas líneas de trabajo, investigación, innovación, desarrollo e integración de nuevas tecnologías que den lugar a la

elaboración de los mejores productos para sus consumidores.

**Datos de contacto:**

Laura Sánchez

917217929

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>