

Las recetas de Emcesa presentes en el 23º Congreso AECOC de Productos Cárnicos

La compañía toledana ha sido uno de los patrocinadores de este evento de referencia para toda la cadena de valor del sector cárnico

Emcesa, empresa toledana dedicada a la elaboración de productos cárnicos, estuvo presente como patrocinador en el 23º Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados.

De nuevo, La Llotja de Lérida ha sido el lugar escogido para esta cita los días 14 y 15 de marzo. Un foro donde ganaderos, productores, elaboradores y distribuidores analizaron las claves del momento actual del sector cárnico, marcado por la inflación, el impacto de la geopolítica sobre las materias primas y el desarrollo tecnológico. Además, durante el evento se analizaron otros temas como las actuales tendencias en la compra de productos cárnicos y las innovaciones que están revolucionando el mercado, o la reputación del sector y la comunicación con los consumidores.

Durante las jornadas, profesionales de la industria cárnica y la distribución pudieron degustar unos deliciosos callos con garbanzos, uno de los productos estrella de la línea 'Cocina fácil' y que viene acompañado de embutidos, morro de vacuno y salsa. Los asistentes también pudieron probar otra receta única de Emcesa, sus chorizos para freír aderezados con pimentón. Estos platos se elaboran sin conservantes ni colorantes artificiales, gracias a su inversión en alternativas tecnológicas.

Javier Mancebo, director general de Emcesa, señaló como "2023 se presenta lleno de oportunidades para la industria cárnica española, a pesar de diversos factores como la exclusión de la carne de la bajada del IVA, las restricciones al uso del plástico o los elevados precios de la materias primas cárnicas y auxiliares. Desde Emcesa seguiremos trabajando para transmitir al conjunto de la sociedad la importancia del sector para el desarrollo económico y social de España, fortaleciendo nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria, con la sostenibilidad económica, social y medioambiental, así como el carácter vital y estratégico de la industria".

El director general de Emcesa también añadió que "en Emcesa somos conscientes de las necesidades y demandas que los consumidores reclaman a las empresas agroalimentarias, respetando cada vez más todos los valores representados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas".

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.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>