

Vinos blancos y tintos para los productos de Emcesa

Embutidos del Centro, S.A. cree que la llegada de la primavera es el momento perfecto para brindar y maridar con sus productos cárnicos

Nunca un matrimonio duró tanto como el del vino y la carne. La pareja ha celebrado infinitas bodas de plata y de oro, se cuela en cenas formales y se pasea por picoteos familiares, reuniones de amigos o comidas camperas.

La mayoría de los consumidores no tiene claro que vino beber cuando toman carne para disfrutar de todo el sabor de los platos, sin embargo, existen numerosas combinaciones, tanto con vinos tintos como blancos.

Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa), empresa dedicada principalmente a la elaboración de productos cárnicos, frescos, elaborados y platos preparados, dispone de un amplio portfolio de productos con los que llevar a cabo este emparejamiento, ahora que la primavera anima a dejar atrás los platos calientes.

Carnes como las hamburguesas de vacuno, tiras de costilla o alitas de pollo a la brasa de Emcesa son perfectas para combinar con un vino tinto ligero y de medio cuerpo, aunque la empresa también dispone de succulentas piernas de cordero lechal perfectas para cocinar al horno.

¿Y por qué la carne y el vino tinto maridan tan bien? No se trata solo de un mito, tiene también una explicación con base científica: los jugos propios de la carne y su grasa actúan absorbiendo y suavizando la acción secante de los taninos.

Por otra parte, las brochetas de pollo con pimientos o tipo artesana, el solomillo de pollo a las finas hierbas, las chuletas de pavo marinado o la carne picada de pavo y pollo combinan de manera excelente con un vino blanco. Asegúrate de que se encuentre entre 10 y 11 grados centígrados. Sírvelos fríos, pero no helados. Si se trata de un vino blanco con mucho cuerpo y paso por bodega, lo ideal es servirlos a 14 grados centígrados.

Sin embargo, el paladar de cada persona es totalmente diferente y muchas veces experimentar es la mejor manera de saber qué vino le va mejor a cada plato. Lo que está claro es que la carne ha de ser de la mejor calidad, como la que ofrece Emcesa siempre a sus clientes.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez
917217929

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>