[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Toledo el 02/12/2021

# [Emcesa, tradición y calidad en sus platos preparados a la hora del almuerzo](http://www.notasdeprensa.es)

## Los nuevos hábitos del consumidor han hecho que compañías como Emcesa adapten y desarrollen soluciones idóneas para este nuevo día a día

Hubo un tiempo en el que los trabajadores de oficina caminaban por las calles de las ciudades con el estómago rugiendo como zombies en medio de un apocalipsis. Por suerte, la industria alimentaria se dio cuenta de este hecho y pusieron a disposición de los consumidores comidas ricas y fáciles de llevar a cualquier lugar: los platos preparados. Emcesa, empresa especialista en productos cárnicos, trabaja desde hace años para ofrecer a sus clientes los mejores platos preparados para cada momento. Ya no importa si los empleados teletrabajan o si acuden a la oficina, porque los platos preparados vuelven a ser una interesante alternativa a la hora de la comida. En cualquier caso, tal y como refleja el estudio llevado a cabo por la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre), donde se indica que el 9,3% de los españoles consume platos preparados frente al 6,5% que lo hacía el pasado año. Con el objetivo de facilitar la vida a sus clientes, Emcesa dispone de una amplia gama de platos de calidad con recetas típicas caseras, listos para comer tras calentarlos. “Se trata de platos tradicionales de la cocina española listos para calentar y comer, adaptados a las situaciones de muchas personas que hoy en día no pueden, por su situación laboral o personal, dedicarle a cocinar el tiempo que requiere la preparación de un cocido, por ejemplo, y nosotros se lo facilitamos con productos de calidad y a precios muy razonables”, indica Javier Mancebo, director general de Emcesa. El catálogo ‘Casi a Punto’ contiene una serie de productos cuya preparación hay que culminar con 10 minutos al horno, sartén o en el microondas. Así, se puede encontrar codillo, hamburguesas, pierna de cordero, asados de pollo a la brasa, alitas y costillar de cerdo, estos tres últimos en formato de entero o de mitad. Una línea que se vende envasada al vacío, dentro de un envase de cartón. Además, la línea ‘Cocina Fácil’ incluye platos como patatas panadera, pimientos asados, ternera a la jardinera, oreja en salsa, pasta de morcilla ibérica con piñones, rabo de ternera al vino tinto, codillo a la gallega, parrillada de verduras, todos ellos se pueden comer en su propio envase con forma de plato. Recetas que Emcesa elabora y distribuye a nivel nacional para que los consumidores disfruten de recetas ricas y saludables y que se pueden consumir tras calentarlos de 3 a 5 minutos en el microondas. 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 consumidores.

**Datos de contacto:**

Mari Carmen Martínez

917217929

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/emcesa-tradicion-y-calidad-en-sus-platos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)