Publicado en Toledo el 16/03/2023

# [Las recetas de Emcesa presentes en el 23º Congreso AECOC de Productos Cárnicos](http://www.notasdeprensa.es)

## 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: [https://www.notasdeprensa.es/las-recetas-de-emcesa-presentes-en-el-23](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Consumo



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