GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

De Asturias a la mesa: celebrar el Día de la Fabada con los productos Emcesa

Comunicados | 10/02/2022 | 00:00

Emcesa ofrece a sus clientes soluciones para elaborar platos calientes como el compango para fabada compuesto de tocino, lacón, morcilla y chorizo

/COMUNICAE/

Emcesa ofrece a sus clientes soluciones para elaborar platos calientes como el compango para fabada compuesto de tocino, lacón, morcilla y chorizo

El 12 de febrero se celebra el Día Internacional de la Fabada y Emcesa lo quiere celebrar con sus clientes y con todos los consumidores. La fabada es el plato típico de Asturias, pero su difusión es tan grande en la península ibérica que forma parte de la gastronomía de España más reconocida y es que, incluso, se considera según ciertos autores una de las diez recetas típicas de la cocina española.

La tradición de la fabada asturiana viene de antiguo. Habría que remontarse al siglo XVI para rastrear el origen de la materia prima principal de uno de los platos estrella de la gastronomía española.

Este delicioso plato de cuchara, que se sirve caliente, resulta, muy nutritivo y saludable, en donde las alubias o fabes es el principal ingrediente. Pero la fabada, además de legumbres también precisa de compango, que incluye diferentes piezas de carne sobre todo procedente del cerdo.

Uno de los productos más sabrosos y de alta calidad de Emcesa, empresa especialista en productos cárnicos, es el compango para fabada, un combinado de variedades cárnicas saladas: chorizo y morcilla ahumados, panceta ahumada y punta de jamón especialmente concebido para la preparación de este guiso y que aporta personalidad propia a estas recetas. El responsable tanto del sabor como del color.

La compañía toledana lleva a cabo un proceso cuidado, tradicional al mismo tiempo que innovador, en la elaboración de sus productos que le permite llegar a muchos puntos de venta y hogares. Para ello, Emcesa cuenta con un equipo de profesionales titulados en disciplinas

relacionadas con la sanidad y la elaboración de alimentos (biólogos, nutricionistas, veterinarios, tecnólogos de alimentos, agrónomos, etc.) y ha realizado continuas inversiones en tecnologías que ayudan al control de los parámetros que influyen en la calidad de los productos.

Y precisamente las características únicas de cada uno de estos ingredientes es lo que hacen único a este plato. Unas características indispensables para hacer una auténtica fabada con los productos de Emcesa.

“Cumplimos con la máxima calidad gracias a nuestros productos elaborados con materias primas de proveedores locales y pensados tanto para el consumo doméstico como para el canal Horeca y colectividades, respetando los valores representados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas”, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

La morcilla del compango con sabor a Asturias es negra. Es muy característico en este caso la fuerza del sabor. El ahumado y la cebolla son las responsables de esos matices que cualquier paladar es capaz de distinguir. La morcilla suele ser un ingrediente que se añade al final para evitar que se desmenuce en la receta.

Al igual que sucede con la morcilla, el sabor del chorizo del compango es muy marcado, lo mismo que su color. En este caso la incorporación de este elemento, también ahumado, se realiza mucho antes que la morcilla.

Y, por último, la panceta ahumada y la punta de jamón serán los elementos que completen el compango y sin los cuales el plato es impensable. Unos ingredientes cuya función es dotar al plato de consistencia.

Celebrar el Día de la Fabada probando sus productos y disfrutar de uno de los platos de “cuchara” más sabrosos de la cocina española.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/166529-de-asturias-a-la-mesa-celebrar-el-dia-de-la-fabada-con-los-productos-emcesa.htm