GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Emcesa apuesta por la restauración

Comunicados | 18/02/2022 | 00:00

Emcesa presentó el portfolio de productos para este canal en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

/COMUNICAE/

Emcesa presentó el portfolio de productos para este canal en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

Emcesa, empresa especialista en productos cárnicos, continúa trabajando para dar a conocer su portfolio de productos a todos los operadores de los distintos canales también en 2022. En esta ocasión, la empresa toledana ha querido poner su foco en la hostelería, organizando un evento en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, donde presento su portfolio de productos para este canal.

Para Javier Mancebo, director general de Emcesa: “Estar presentes en la Escuela Superior de Gastronomía de Toledo nos permite mostrar al sector de la restauración nuestra versatilidad y diversidad de productos, ofreciéndoles nuevas gamas que cumplan con sus necesidades de variedad, conveniencia, practicidad y apostando siempre por la calidad”. “Sin duda, es una oportunidad que no podíamos dejar pasar por alto ya que apostamos por la restauración y hostelería y pretendemos seguir creciendo en este canal, llegando a los clientes que buscan ‘la Máxima Calidad en su Mesa’, ofreciéndoles siempre una óptima garantía de seriedad y servicio”, ha concluido Mancebo.

Durante el acto, se pudieron degustar recetas elaboradas por Emcesa a base de cordero o cochinillo, y tampoco faltaron la parrillada de verduras o sus deliciosas patatas panaderas. Además, se mostraron algunos de sus productos de la gama ‘Casi a Punto’, como la tira de costillar, que tan de moda está en estos momentos. También tuvieron un papel importante en esta presentación sus ‘Platos preparados’ de callos, cocido y carrillada. Todos ellos productos de gran calidad, cómodos a la hora de preparar, con una vida útil larga y perfectos para acompañar a cualquier consumición.

Emcesa apuesta por la hostelería y la restauración y ahora mismo cuenta con un amplio número de referencias específicas para este canal que se ofrecen a través de la red comercial de esta compañía en toda España.

Desde hace más de 35 años, Emcesa trabaja 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.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/167190-emcesa-apuesta-por-la-restauracion.htm