GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Las recetas de Emcesa para volver al trabajo

Comunicados | 30/08/2022 | 00:00

Emcesa dispone en su portfolio de una línea de platos preparados, sin conservantes ni colorantes, perfectos para quienes no disponen de tiempo para cocinar y pretenden afrontar la vuelta a la rutina con energía

/COMUNICAE/

Emcesa dispone en su portfolio de una línea de platos preparados, sin conservantes ni colorantes, perfectos para quienes no disponen de tiempo para cocinar y pretenden afrontar la vuelta a la rutina con energía

Septiembre es el mes de la vuelta a la rutina, decir adiós a la playa, a la piscina, a los planes improvisados hasta altas horas. Septiembre es el mes de la vuelta al trabajo de los adultos y de vuelta al colegio de los más pequeños. Pero, sobre todo, septiembre significa volver a los ritmos frenéticos, el poco tiempo libre, muchas horas de trabajo y, en multitud de ocasiones, comidad rápidas y muy poco saludables.

Sin embargo, Emcesa, empresa especializada en la elaboración de productos cárnicos, ayuda a que sus consumidores afronten la vuelta al trabajo con mejor espíritu, ya que dispone en su portfolio de una línea de platos preparados, sin conservantes ni colorantes, en la que consigue el difícil equilibrio entre la vida útil del producto y la fabricación más natural.

Y es que preparar la comida un día antes puede suponer una tarea tediosa, por lo que resulta un clásico el repetir en la oficina el mismo tupper una y otra vez hasta resentirse la alimentación. Emcesa elabora platos preparados de la máxima calidad que permiten evitar estos inconvenientes.

"Uno de nuestros pilares básicos es adaptarnos a las necesidades del mercado siempre ofreciendo productos tradicionales. Para ello innovamos en procesos de cocinado que respetan el producto; manteniendo todos sus nutrientes y sabor, y permitan disfrutar de platos preparados tan deliciosos sin necesidad de invertir horas en su elaboración", asegura Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Recetas tradicionales listas para comer tras calentarlas

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 encuentran 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 estuche de cartón.

Además, la línea ‘Cocina Fácil’ incluye platos como patatas panaderas, pimientos asados, cocido completo, ternera a la jardinera, oreja en salsa, pasta de morcilla ibérica con piñones, rabo de ternera al vino tinto, codillo a la gallega o parrillada de verduras entre otros. 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 platos ricos y saludables y que se pueden consumir tras calentarlos de 3 a 5 minutos en el microondas.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/183075-las-recetas-de-emcesa-para-volver-al-trabajo.htm