En agosto ya huele a Navidad en Emcesa

Comunicados | 27/08/2026 | 00:00

Faltan cuatro meses para Nochebuena y en la planta de Casarrubios del Monte (Toledo) está ya en marcha la campaña más importante del año: ajuste de recetas, pruebas de horneado y previsiones de producción para la gama de rellenos navideños

Faltan cuatro meses para Nochebuena y en la planta de Casarrubios del Monte (Toledo) está ya en marcha la campaña más importante del año: ajuste de recetas, pruebas de horneado y previsiones de producción para la gama de rellenos navideños

Mientras media España sigue pensando aún en sombrillas y tomate aliñado, en la planta que Emcesa tiene en Casarrubios del Monte (Toledo) ya se comentan otras cosas: de trigueros, de boletus, de ciruelas y de horno. La Navidad, aún en verano y en la industria cárnica, no comienza avanzado diciembre, sino ahora.

La compañía toledana ha puesto en marcha ya los trabajos de su campaña de rellenos navideños, una de las categorías más exigentes de su calendario y también la más esperada por el lineal. Una campaña que se cocina a fuego lento durante meses —selección de cortes, ajuste de recetas, pruebas de horneado, previsiones de producción y planificación logística con la distribución— para que el 24 de diciembre todo salga en tres pasos: hornear, cortar y servir.

Los clásicos que no fallan

El corazón de la nueva gama cuenta con las referencias que llevan años repitiendo en las mesas españolas. El Angus relleno de trigueros y setas, elaborado con filete de vacuno Angus marinado y relleno de carne picada de la propia raza, espárragos trigueros y setas, se ha consolidado como la propuesta de vacuno de referencia de la casa.

El secreto de cerdo ibérico relleno de mango y frutos secos juega la carta del contraste dulce-salado sobre uno de los cortes más jugosos del ibérico. Mientras que los solomillos de cerdo, en sus dos versiones —relleno de boletus y jamón ibérico y relleno de queso y bacon—, siguen siendo la apuesta segura para quien busca un plato principal que luzca sin complicaciones.

Completan el catálogo la aguja rellena de frutos secos, ciruelas y bacon, la aleta de vacuno con

relleno tradicional, las popietas de añojo rellenas de queso y bacon y el rulo de carne con alcachofa confitada y jamón ibérico, la referencia más golosa desde el punto de vista de la presentación en mesa.

Ingeniería de la nostalgia

Detrás de cada pieza hay un trabajo que el consumidor no ve: conseguir que un relleno aguante el horno sin desmoronarse, que el corte en medallones sea limpio y que el resultado en el plato tenga el aspecto de haber pasado toda la mañana en la cocina. Es, en el fondo, ingeniería aplicada a la nostalgia.

"En Navidad lo que escasea no es el dinero ni las ganas, es el tiempo", señala Javier Mancebo, director general de Emcesa. "Nuestro trabajo consiste en que quien pone el horno se lleve el aplauso. Por eso empezamos en agosto: para que en diciembre no falle nada".

Cuatro décadas después

La campana navideña de 2026 tiene, además, un significado especial: es la primera que se afronta en la compañía tras cumplir 40 años de actividad.

Cuatro décadas en las que Emcesa ha pasado del embutido tradicional a una cartera que combina adobados, platos preparados de cocción lenta y una gama de rellenos que se ha convertido en su seña de identidad en las fiestas.

Los rellenos navideños de Emcesa estarán disponibles en supermercados y tiendas especializadas a partir del otoño, acompañados de un recetario específico que la compañía difunde a través de su web y sus redes sociales.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/302770-en-agosto-ya-huele-a-navidad-en-emcesa.htm