****

**Emcesa cocina una Navidad de rellenos artesanos y salsas a medida**

**Emcesa** ya prepara su campaña de Navidad con una propuesta tan sabrosa como exigente: productos rellenos elaborados artesanalmente, con ingredientes **“reales”**, visibles y presentes en cada bocado.

La compañía toledana, referente en elaborados cárnicos, ofrece recetas fáciles de preparar, con nivel gastronómico de celebración y su esencia de siempre: **calidad, transparencia y sabor auténtico**.

Este año pone el acento en la calidad de los ingredientes del relleno: boletus, jamón ibérico, cebolla confitada, calabacín asado… que no solo están en la etiqueta, sino en el plato. Todo con un enfoque artesanal, cuidando texturas, proporciones y presentación. Como novedad, se incluyen salsas diseñadas para cada producto, logrando el maridaje perfecto sin complicaciones.

**Preparado para servir, pensado para celebrar:** hornear, calentar y emplatar. Una solución ideal para quienes quieren una Navidad especial sin perder tiempo.

Entre los productos estrella:

* **Secreto ibérico relleno**, sabroso, jugoso y lleno de carácter.
* **Angus relleno**, carne de alta calidad con un interior que marca la diferencia.
* **Solomillo con boletus y jamón ibérico**, combinación perfecta de intensidad y textura.
* **Pollo relleno de calabacín asado y cebolla confitada**, suave, equilibrado y sorprendente.

En definitiva, Emcesa reafirma su filosofía: materias primas de calidad, procesos cuidados y etiquetado claro, para ofrecer confianza, sabor y una mesa digna de celebración.

**¿Quieres ver cómo prepararlo?** Descubre una receta con uno de nuestros rellenos artesanos paso a paso en nuestro canal de YouTube: <https://youtu.be/zj2hQX6-os8?si=iU0ui3Io1ZyaQCHd>