**Nuevos packs de Tello para preparar caldos y pucheros de calidad para combatir el frío invierno**

* Productos frescos que se presentan de forma individual o en packs que incluyen los ingredientes cárnicos necesarios para preparar ricos platos de cuchara.

**Toledo, 26 noviembre de 2024.- Tello** presenta los nuevos packs individuales y combinados con los ingredientes cárnicos imprescindibles para preparar un rico plato tradicional para este invierno, desde un buen caldo a un puchero o un cocido madrileño.

Desde ahora es mucho más sencillo hacer un buen guiso porque gracias a estos packs de arreglos y preparados que incluyen los ingredientes cárnicos necesarios para cocinar, será más cómodo disfrutar de un buen plato de cuchara tradicional. En estos meses de frío y lluvia lo que más apetece es un plato caliente y, por eso, Tello lanza, por primera vez, esta gama de productos frescos. En concreto, el pack de Cocido incluye tocino curado, panceta curada, codillo de jamón curado, chorizo ahumado y morcilla de cebolla; y, por otro lado, el pack de Cocido Madrileño además contiene pollo, falda de vacuno, hueso de caña de vacuno, espinazo de cerdo y morcilla ahumada. También se ofrece la posibilidad de adquirir algunos de estos productos frescos por separado, como es el caso del espinazo salado, el hueso blanco salado, la panceta o el tocino ibéricos salado.

Y para preparar ricos caldos hay varias combinaciones con espinazo salado de cerdo, tocino de cerdo ibérico salado y codillo de jamón curado; y otros packs donde se incluye carne de vacuno y pollo; además, también hay formatos individuales con productos frescos como los chorizos oreados, codillos de jamón curado (curado o precortado, de 400 y 700 g respectivamente, y codillo de paleta curada de casi 1 kilo.

Gracias a los arreglos y preparados Tello para pucheros y caldos, ya no hay excusa para preparar un buen plato caliente para hacer frente a los meses del frío invierno.

Sobre Grupo Tello Alimentación [www.tello.es](http://www.tello.es)

Fundado en 1968, Grupo Tello Alimentación está especializado en productos cárnicos con total orientación al consumidor, la salud y la gastronomía. Con sede en Toledo, está formado por las marcas Tello, Frial, Sánchez Montero, Pamplonica, Mina, Valle y Hemosa, bajo las que produce más de 500 referencias de producto. Presente en más de 50 países, cuenta con una plantilla de alrededor de 1.400 trabajadores, y superó los 390 millones de euros de facturación en el pasado ejercicio.

Para más información, ponte en contacto con:  
Cristina Pascual Álvarez   
Dpto. Prensa y RRPP Grupo Tello Alimentación   
Tel: 678 83 80 48  
Email: [cpascual@tello.es](mailto:cpascual@tello.es)