**Emcesa debuta en la Speciality & Fine Food Fair**

* **La empresa, que continúa con su estrategia de internacionalización, ha estado presente en esta feria londinense donde ha presentado sus productos estrella, como son el chorizo, la morcilla o la chistorra, además de sus deliciosos platos preparados**

**Toledo, 11 de septiembre de 2024.-** [**Emcesa**](https://emcesa.com/), compañía especializada en la elaboración de productos cárnicos, continúa con su estrategia de internacionalización y para ello ha estado presente en Londres, en la feria *Speciality & Fine Food Fair,* principal exposición de comida y bebida artesanal de Reino Unido, donde ha acudido por primera vez de la mano de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha – IPEX.

La empresa toledana ha logrado destacar por el enfoque innovador de sus platos llevando consigo lo mejor de la gastronomía española hasta Londres.

Así, algunos de sus productos estrella como el chorizo, la morcilla o la chistorra, además de sus platos preparados tales como cocido madrileño, callos a la madrileña, albóndigas en salsa, carrillada de cerdo al vino dulce o ternera a la jardinera, han atraído la atención tanto de expertos culinarios como de los operadores presentes en el certamen.

"Estamos muy satisfechos por la receptividad que ha tenido nuestra oferta gastronómica en el Reino Unido, porque refleja no solo la calidad de nuestros productos, sino también el interés del público británico por sabores auténticos y bien elaborados", indicaba Javier Mancebo, director general de Emcesa.

**Expansión internacional y apuesta por el mercado británico**

En los últimos años, Reino Unido se ha convertido en uno de los principales destinos de exportación de productos españoles como el chorizo, un embutido que ha ganado gran popularidad en este mercado. Por ello, Emcesa ha aprovechado esta tendencia para presentar uno de sus productos estrella, su chorizo, como un paso más dentro de su estrategia de expansión internacional. Pero no solo eso, porque la empresa también ha deleitado a los visitantes de la feria con sus morcillas, chistorras y platos preparados como cocido madrileño, albóndigas en salsa o ternera a la jardinera.

Con su presencia en la *Speciality & Fine Food Fair* de Londres, Emcesa pretende fortalecer su posicionamiento en el mercado británico, y consolidar su propuesta de alimentos saludables y frescos, con el auténtico sabor de la gastronomía española.

Más información: Mari Carmen Martínez– [emcesa@agrifood.es](mailto:emcesa@agrifood.es)

**Sobre Emcesa (Embutidos del Centro S.A.).**

Emcesa ([www.emcesa.com](http://www.emcesa.com)) es una empresa toledana de productos cárnicos, creada en 1986 y dedicada a la elaboración de alimentos de primera calidad utilizando procesos tradicionales al mismo tiempo que innovadores. Emcesa llega a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portafolio de productos, cubriendo sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar; con un alto compromiso con el medioambiente e incorporando a la empresa alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno y midiendo al mismo tiempo los estándares de calidad sanitaria. Asimismo, se compromete con colectivos con situaciones especiales, destaca la colaboración de forma intensa con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España ([www.celiacos.org](http://www.celiacos.org)).