



PRESENTACIÓN EMCESA 2026



“La máxima calidad en tu mesa”

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos Embutidos del Centro, S.A. (Emcesa) elaboramos desde 1986 productos cárnicos que cumplen los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Para ello, utilizamos procesos tradicionales de siempre combinados con la innovación más avanzada de los nuevos tiempos.

Nuestras cifras



Facturación: 60 millones de euros



Producción: 11 millones de kilogramos



Superficie de trabajo: 25.000 m²



Empleados en plantilla: 291



Familias de productos elaborados: Embutidos, adobados y marinados, carne picada y hamburguesas, platos preparados, brochetas y pinchos, salados, ahumados y rellenos. Más de 250 referencias de productos.





Nuestra compañía cuenta en la actualidad con una amplia red de puntos de venta en los principales distribuidores alimentarios que nos permite llegar a miles de hogares en toda España con un amplio portafolio de productos.

Nuestro objetivo es satisfacer en cada momento las necesidades de los consumidores, manteniendo un alto compromiso con el medioambiente y la sostenibilidad incorporando a la empresa alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno.

En este sentido, con la vista puesta en las nuevas necesidades y demandas de los consumidores, en Emcesa nos encontramos en pleno crecimiento y desarrollo de novedosas líneas de trabajo, investigación e innovación, siempre bajo el lema que rige nuestro desarrollo empresarial: “La Máxima Calidad en tu Mesa”.

Nuestra misión, visión y valores



Misión

Elaboramos alimentos de primera calidad utilizando procesos tradicionales al mismo tiempo que innovadores, para ofrecer una amplia gama de productos que cubran las necesidades de los consumidores.



Visión

Empresa de referencia en el sector de la alimentación cuyos pilares son: la calidad, la innovación, la seguridad alimentaria y el compromiso con el medio ambiente.



Valores

Trabajo, constancia, compromiso, honestidad, respeto por nuestros clientes y proveedores.



NUESTRA LÍNEA DEL TIEMPO

1986

Bajo la ilusión, innovación y la constancia, Tomás García Robledo funda Emcesa en 1986

2006

Construcción de la nueva planta en Casarrubios del Monte (Toledo). Una superficie destinada a la elaboración, envasado y almacenamiento con 22.400 m², con la más innovadora tecnología en materia de producción existente

2016

Cumplimos 30 años de trayectoria y por ello decidimos dar un paso adelante y renovar nuestra imagen

2018

Ponemos en marcha un proyecto de I+D para elaborar nuevos productos cárnicos frescos, mediante su reformulación con nuevas tecnologías y el uso de aceites de origen vegetal o marino

2001

Se crea el Departamento de I+D para desarrollar nuevos productos con los sistemas de investigación y control que nos caracterizan

2007

Se amplían de nuevo las instalaciones por encima de los 25.000 m²

2017

Presentamos nuestra imagen en las ferias internacionales más importantes del sector: la feria internacional de HOFEX en Hong Kong, en la que fuimos seleccionados por el ICEX para exponer en uno de los stands del pabellón oficial de España y en Meat Attraction en Madrid

NUESTRA LÍNEA DEL TIEMPO

2019

Presentamos en Meat Attraction dos nuevos catálogos de platos preparados: CASI A PUNTO Y COCINAFÁCIL. Recibimos el premio de Bankia a la Mejor Pyme

"Tu Economía 2019"
Emcesa
(Bankia Mejor Pyme)

2021



2020

Lanzamiento de nuevas líneas de negocio, como es la gama NO MEAT

2022

Lanzamiento de nueva línea de negocio, como es la gama saludable Omega-3
Recibimos el Premio Anice 2021 'José Flores a la Innovación'

2023

Lanzamiento de cuatro nuevos KITS Ready Meals: KIT Fajitas, KIT Cochinita Pibil, KIT Burger y Pulled Pork KIT

2024

Lanzamiento de nueva línea de negocio HIGH PROTEIN, productos enriquecidos con proteínas para consumidores que buscan y siguen un estilo de vida saludable

2026

Nueva gama de Platos Precocinados PREMIUM. Cocinados lentamente y a baja temperatura.



NUESTRAS INSTALACIONES

Ubicada en Casarrubios del Monte (Toledo), nuestra planta de producción se encuentra dividida en los siguientes departamentos:

Obrador de embutidos

En esta zona se elaboran todos nuestros embutidos: chorizos y chistorras, longanizas y butifarras, morcillas y combinados.

Obrador de salmueras y adobados

Aquí se preparan los alimentos cárnicos marinados y especiados.

Platos preparados

En este departamento se elaboran toda nuestra gama de platos preparados, desde los platos más tradicionales hasta los platos más internacionales.

Obrador de brochetas y pinchos

En este obrador se preparan las brochetas y pinchos que tienen diferentes variedades de embutidos y verduras. También se elabora parte de nuestro catálogo de productos especial barbacoas.

Obrador de carnes picadas y hamburguesas

En este departamento se elaboran todas las carnes picadas, hamburguesas y pastas.





CALIDAD E INNOVACIÓN

Desde nuestros inicios hemos garantizado que todos nuestros productos ofrezcan todas las garantías de calidad y seguridad para los consumidores. Siempre hemos mantenido una estrecha relación con las administraciones para ir incorporando los nuevos requerimientos que han ido surgiendo. Para ello, contamos con un equipo de profesionales relacionados con la sanidad y la elaboración de alimentos: biólogos, nutricionistas, veterinarios, tecnólogos de alimentos e ingenieros agrónomos.

“Máxima calidad en tu mesa”

Desde 2014 todos nuestros productos cuentan con la certificación International Featured Standards Food (IFS Food). También hemos realizado inversiones en tecnologías que ayudan al control de los parámetros que influyen en la calidad de nuestros productos y que disponen de un laboratorio de análisis propio para realizar un seguimiento completo de los mismos.

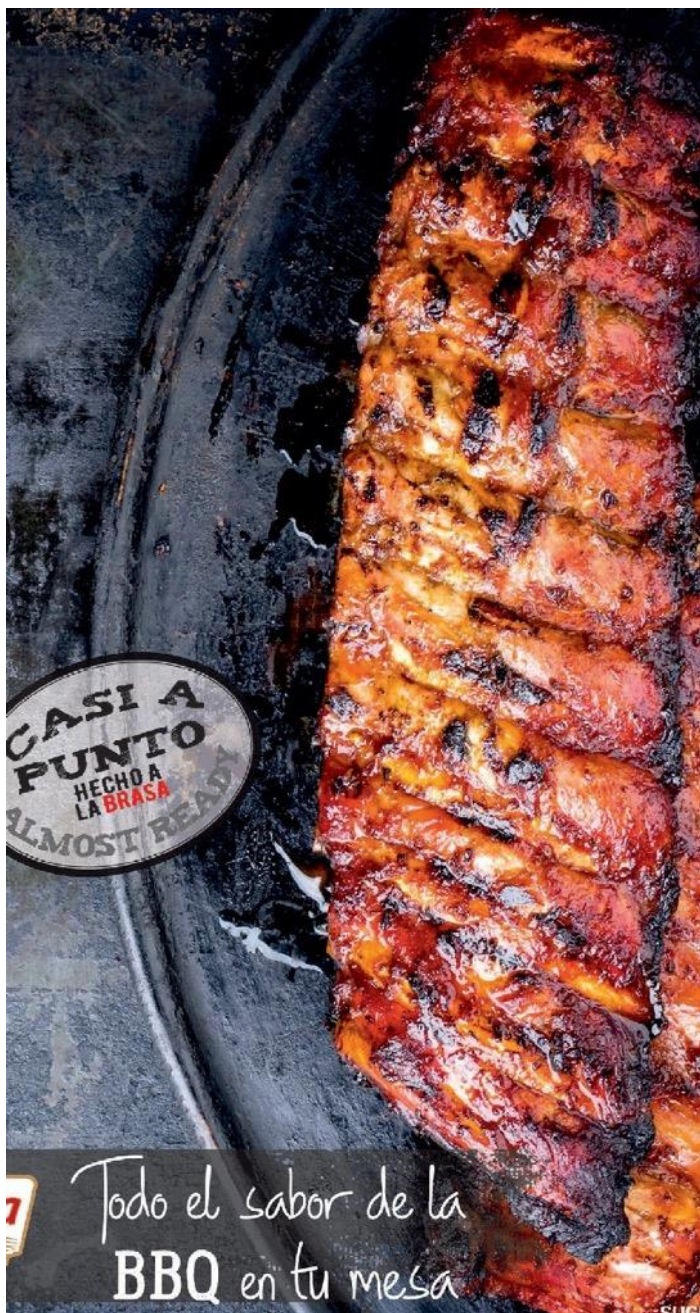
Para nuestros proyectos de I+D+i colaboramos con centros tecnológicos como ICTAN.





Nuestras instalaciones cuentan con la tecnología más avanzada del sector. Todas las inversiones realizadas en tecnología nos han acreditado como una de las empresas cárnicas más innovadoras del sector y nos han permitido ofrecer a nuestros clientes la garantía de los estándares de calidad y seguridad más exigentes.





PRODUCTOS Y MARCAS

Contamos con un amplio porfolio de productos cárnicos como embutidos, ahumados, adobados y salados, carne picada y hamburguesas, rellenos, brochetas y pinchos.

Además, apostamos por el mercado de nuevos platos preparados dentro de una dieta equilibrada y variada, en diversos formatos que vienen a dar respuesta a las necesidades de los consumidores actuales con productos de máxima calidad.



CASI A PUNTO tiene dentro de su catálogo una serie de productos elaborados en brasas de carbón de encina y cuya preparación hay que culminar con 15 minutos al horno o microondas. Una línea que se vende envasada al vacío, dentro de un estuche de cartón.

Entre los productos que se pueden encontrar:

Asados a la brasa de pollo, de alitas y costillar de cerdo, en formato de entero o de mitad.

Codillo

Hamburguesas

Pierna de cordero





PRODUCTOS Y MARCAS

COCINA FÁCIL es la línea de platos preparados 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.

Listos para comer en su propio envase, en su catálogo se pueden encontrar más de 10 variedades de recetas:

- Cocido madrileño
- Codillo a la gallega
- Callos a la madrileña
- Oreja en salsa
- Albóndigas en salsa
- Carrillada de cerdo al vino dulce
- Ternera a la jardinera
- Rabo de ternera al vino tinto

PRODUCTOS Y MARCAS

Además, en **2023** la empresa lanzó **cuatro nuevas recetas**: un kit de hamburguesa a la parrilla, un kit de fajitas, un kit de cochinita pibil y un kit pulled pork perfectos para ahorrar tiempo y que incluyen los ingredientes indispensables para elaborar la receta.

Kit Burguer elaborado con una combinación que hará las delicias de cualquier paladar: carne de vacuno a la brasa, pan, queso cheddar y ketchup. La preparación es muy sencilla, solamente hay que calentar en el microondas 1 minuto y a disfrutar.

Kit Fajitas incluye salteado de pollo a la parrilla con pimienta verde, rojo y cebolla; bolsa de queso y 4 tortillas. Primero se abre el envase para sacar el salteado, el queso y las tortillas y, a continuación, se corta la bolsa de salteado para verter el contenido en la bandeja y calentar 2 minutos en el microondas.

Kit Cochinita Pibil está elaborado con carne de cochinita pibil, incluye una salsa especial de cilantro, lima y cebolla y 4 tortillas. La preparación es muy sencilla, solamente hay que calentar en el microondas 2 minutos y a disfrutar.

Kit Pulled Pork incluye carne de cerdo desmenuzada con salsa BBQ, bolsa de queso y 4 tortillas. Primero se abre el envase y, a continuación, se vierte el pulled pork en la propia bandeja y calentar 2 minutos en el microondas.



PRODUCTOS Y MARCAS

NUEVA GAMA DE
PRECOCINADOS
PREMIUM



SABORES DE TIEMPO
Cocinados con paciencia
y servidos con pasión





RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



Medio Ambiente

Tenemos un alto compromiso con el medio ambiente. Hemos incorporado alternativas tecnológicas para minimizar el impacto en el entorno. Nuestro objetivo es emplear envases que preserven y respeten el medio ambiente y los recursos naturales.



Alimentación y salud

En momentos de adversidad, la solidaridad se convierte en nuestra mejor herramienta. Por ello, Emcesa, quiso donar en colaboración con Campogrande, 10.000 hamburguesas para ayudar a los afectados por la DANA en Valencia. Del mismo modo, Emcesa también hizo una donación económica al Ayuntamiento de Letur, población castellano manchega afectada por la DANA. Otro proyecto en el que llevamos tiempo desarrollando es nuestra contribución con diferentes ONGs como el Banco de Alimentos con el que colaboramos periódicamente. Por otro lado, nos comprometemos con colectivos con situaciones especiales, destacando la ayuda de forma intensa con la Federación de Asociaciones de Celíacos Españoles.





RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



Deporte

Todos nuestros productos tienen como objetivo ofrecer una dieta equilibrada y variada para sus consumidores. Convencidos del papel fundamental que desempeña el deporte para mantener un buen estado de salud, apostamos por patrocinar diferentes jornadas deportivas.



Buenas prácticas mercantiles

Firmamos el Código de Buenas Prácticas Mercantiles que puso en marcha el gobierno por el que se autorregulan, de forma voluntaria, los principios básicos que deben regir las relaciones entre los operadores que conforman la cadena alimentaria.



Algunos de nuestros clientes:



Carrefour





Departamento de Comunicación

Tfno. 917 217 929

E-mail: emcesa@agrifood.es

www.emcesa.com