



Emcesa viste de gala el lineal cárnico con sus Rellenos de Navidad 2025

- La compañía vuelve a pensar en el consumidor en estas fiestas, con una gama de rellenos navideños que facilitan la cocina en casa y garantizan un plato principal de celebración sin complicaciones
- Aguja rellena de frutos secos, ciruelas y bacon, Secreto de cerdo ibérico relleno de mango y frutos secos o Solomillos de cerdo rellenos, entre otros, forman una selección diseñada para lucirse en la mesa

Toledo, a 4 de diciembre de 2025.- En Navidad, el lineal también se viste de gala. Este año, Emcesa presenta su línea de Rellenos de Navidad 2025, una gama diseñada para que supermercados, tiendas especializadas y centrales de compra puedan ofrecer al cliente algo más que carne: platos principales listos para lucir, con ingredientes de calidad y un resultado final propio de una celebración.

Entre las referencias de esta campaña destacan siete elaboraciones con identidad propia:

Aguja rellena de frutos secos, ciruelas y bacon, una propuesta clásica de sabor intenso, donde el punto ahumado del bacon se equilibra con el dulzor de la fruta y la textura crujiente de los frutos secos.

Aleta de vacuno relleno tradicional, pensada para quienes buscan un asado navideño “de toda la vida”, con un relleno jugoso en el que se combinan carne de vacuno, setas y fruta deshidratada, aportando matices dulces y salados en cada corte.

Angus relleno de espárragos trigueros y setas, dirigida a un público más gourmet, que aprecia la ternura de la carne de Angus y un relleno sabroso donde las verduras y las setas

realzan su jugosidad natural.

Secreto de cerdo ibérico relleno de mango y frutos secos, un guiño a los contrastes, que combina uno de los cortes más jugosos del cerdo ibérico con un relleno afrutado y aromático, ideal para ocasiones especiales.

Rulo de carne con alcachofa confitada y jamón ibérico, una pieza muy vistosa al corte, en la que la alcachofa confitada y el jamón ibérico aportan personalidad y un perfil claramente festivo.

Solomillo de cerdo relleno de boletus, una propuesta elegante que une la suavidad del solomillo con el carácter de los boletus y el toque de la fruta deshidratada, dando como resultado un asado aromático y equilibrado.

Solomillo de cerdo relleno de queso y bacon, pensado para quienes disfrutan de sabores más intensos, con un relleno cremoso y goloso que combina el queso fundente con el bacon y una cuidada selección de ingredientes.

Rellenos pensados para lucirse en la mesa

Cada pieza de la gama se ha desarrollado pensando en que el plato convenza a la vista y al paladar en el momento de llegar a la mesa. Los rellenos son generosos y homogéneos, los cortes mantienen su estructura tras el horneado y el dorado exterior aporta esa apariencia de asado casero que el consumidor busca en estas fechas. En la cocina, el proceso es sencillo y accesible para cualquier público: hornear, cortar y servir.

“Nuestro objetivo es que el cliente pueda decir ‘lo he hecho yo’... sin necesidad de pasar medio día en la cocina. Y, a la vez, que el distribuidor tenga una pieza que luzca, que se diferencie y que tenga una historia que contar”, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Los rellenos están pensados para ocupar un lugar protagonista en los momentos clave de la Navidad: la cena de Nochebuena, el almuerzo del día 25 o cualquier encuentro familiar que requiera un plato principal convincente. El consumidor percibe el resultado como cocina tradicional, aunque la elaboración más técnica ya se haya resuelto previamente en la planta de Casarrubios del Monte.

Emcesa lleva décadas perfeccionando la elaboración de rellenos navideños. Esa experiencia se traduce en detalles que marcan la diferencia en la categoría: rellenos bien repartidos, proporción equilibrada entre carne y relleno, formatos adaptados a distintos tamaños de familia e instrucciones claras que garantizan un horneado uniforme.

La propuesta puede resumirse en una sola idea: tú pones el horno, Emcesa pone el plato de Navidad.

Más información: Mari Carmen Martínez– emcesa@agrifood.es



