

Grupo Tello Alimentación celebra el Día Mundial del Aperitivo con dos propuestas únicas e irresistibles

- **Con motivo del Día Mundial del Aperitivo, Tello propone disfrutar de dos tablas que combinan tradición e innovación, con productos de máxima calidad pensados para disfrutar en buena compañía.**

Toledo – 19 de septiembre de 2025 – El Día Mundial del Aperitivo es la ocasión perfecta para compartir, disfrutar y redescubrir los pequeños placeres de la gastronomía. Este año, Grupo Tello Alimentación lo celebra con dos propuestas diseñadas para todos los paladares: una tabla de embutidos curados, con sabores intensos y llenos de carácter, y otra de productos cocidos de la gama Esencia, más suaves, jugosos y saludables.

La tabla de curados de Tello pone en valor la excelencia de sus productos elaborados con curación lenta y materia prima de la más alta calidad. Cada pieza refleja décadas de saber hacer que garantizan un sabor auténtico y una textura inigualable. Jamón, salchichón, longaniza y chorizo en su punto óptimo de curación, acompañados de almendras fritas y aceitunas, se convierten en un picoteo irresistible, perfecto para disfrutar y compartir en cualquier momento del día.

Por su parte, la tabla de cocidos Esencia está pensada para quienes buscan equilibrio entre sabor y bienestar. Sus productos destacan por su alto porcentaje cárnico, como el jamón cocido Duroc 92 %, la pechuga de pollo 90 % y la pechuga de pavo 84 %. Elaborados a partir de piezas enteras y deshuesadas a mano, la gama Esencia ofrece además una propuesta sin gluten, sin lactosa, sin féculas ni colorantes añadidos, con bajo contenido en sal y alto aporte proteico. Todo ello con un packaging sostenible y recerrable, que asegura practicidad y respeto por el medioambiente. Acompañada de perlas de mozzarella, tomates cherry, hojas de albahaca fresca, un toque de pimienta y picos de pan, esta tabla se convierte en una opción saludable, versátil y deliciosa para disfrutar en cualquier aperitivo.

“El Día Mundial del Aperitivo es una ocasión única para disfrutar de productos de calidad y compartirllos en buena compañía. Con nuestras tablas de curados y cocidos Esencia queremos llenar de sabor esos momentos tan nuestros. Son dos propuestas de sabor irresistible y con carácter, una apuesta segura y versátil para disfrutar en cualquier aperitivo”, señala Inés Tello, directora de Marketing y Comunicación de Grupo Tello Alimentación.

Sobre Grupo Tello Alimentación

www.tello.es

Fundado en 1968, Grupo Tello Alimentación mantiene un firme propósito “Alimentar de manera responsable y sostenible para mejorar la vida de las personas y el planeta”. 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 1.350 trabajadores, y superó los 402 millones de euros de facturación en el pasado ejercicio.

Para más información, ponte en contacto con:

Jorge Cocero Mora (616 39 09 14) o Cristina Pascual Álvarez (678 83 80 48)

Dpto. Prensa y RRPP Grupo Tello Alimentación

Email: tello@meatlife.es - cpascual@tello.es