

El Jamón Esencia de Tello, el aliado perfecto para la vuelta al cole

- **Grupo Tello Alimentación renueva uno de sus productos más emblemáticos con una receta mejorada, sin gluten, sin lactosa, sin colorantes y con menos sal. Una opción práctica y saludable para la vuelta a la rutina que mantiene el sabor de siempre.**

Toledo - 10 de septiembre de 2026 – La vuelta al cole supone el regreso a las rutinas y a unos horarios más ajustados, especialmente a la hora de organizar las comidas del día a día. Desayunos, comidas y cenas vuelven a requerir soluciones prácticas y versátiles que permitan cuidar la alimentación sin renunciar al sabor y a la calidad.

Hoy en día, los consumidores prestan más atención a la composición de los alimentos que incorporan a su cesta de la compra. Aspectos como el contenido en proteína o la reducción de sal, han ganado protagonismo. Por ello, Grupo Tello ha renovado uno de los productos más reconocidos de su gama, una referencia presente en los hogares españoles desde hace más de dos décadas que ahora refuerza para responder a las nuevas tendencias de alimentación sin perder la esencia y el sabor que siempre lo han caracterizado.

El nuevo Jamón Cocido Entero Tello está elaborado con un 92 % de carne, con menos sal, sin gluten, sin lactosa, sin colorantes, y sin azúcares añadidos, reforzando su apuesta por una receta mejorada alineada con las actuales demandas de los consumidores. Además, su alto contenido en proteínas, con 20 g por cada 100 g y apenas 116 kcal, lo convierte en una opción práctica para incorporar este nutriente a la alimentación diaria.

Fácil de incorporar al día a día, el Jamón Cocido Entero Esencia es ideal para preparar recetas sencillas para desayunos, bocadillos, ensaladas o cenas. Una de ellas es esta omelette de tomate, mozzarella y Jamón Cocido. Se prepara en menos de 10 minutos y resuelve de forma práctica una comida o cena durante la vuelta al cole.

Omelette rellena de tomate, mozzarella y Jamón Cocido Entero Esencia

Comensales: 2 personas

Duración total: 10 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 100g Jamón Cocido Entero Esencia Tello en taquitos
- 4 huevos

- 1 tomate grande
- 100 g de queso mozzarella rallada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Lava el tomate y córtalo en rodajas finas.
2. Bate los huevos con una pizca de sal y pimienta.
3. Calienta una sartén antiadherente con el aceite de oliva y vierte los huevos batidos, distribuyéndolos de manera uniforme.
4. Cocina a fuego medio hasta que la omelette esté ligeramente cuajada por debajo y dale la vuelta.
5. Retira la omelette de la sartén y colócala sobre un plato.
6. Coloca sobre una mitad de la omelette el queso rallado, las rodajas de tomate y el Jamón Cocido Entero Esencia en taquitos.
7. Dobla la omelette sobre el relleno y sirve en el momento.



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 1.450 trabajadores, y alcanzó los 410 millones de euros de facturación en el pasado ejercicio.

Para más información, ponte en contacto con:

Jorge Cocero Mora (616 39 09 14) o Irene Roca López (627 85 84 70)

Dpto. Prensa y RRPP Grupo Tello Alimentación Email: tello@meatlife.es - iroca@tello.es