# Soluciones cárnicas
# PARA COCINAS PROFESIONALES

*Imagen de referencia

@alimentosenriko

# Índice


1 ¿Qué es Enriko? 03

2 Así, marcamos la diferencia 04

3 Proteínas premium 05

3.1 Desmechados 06

3.2 Especiales 10

4 Tocinetas 13

5 Jamones 17

6 Parrilla 20

7 Hamburguesas 23

8 Kabano Bakano 26

9 Nuevo portafolio 29

# ENRIKO®

## Alimentos que marcan la diferencia

Enriko no es solo un proveedor, somos el socio estratégico que potencia tu negocio gastronómico. Con **más de 39 años de experiencia** en la producción de alimentos cárnicos, proteínas vegetales y salsas de alta calidad, hemos acompañado el **crecimiento del sector HORECA** en todo el país.

Nuestro amplio portafolio, compuesto por **ocho categorías de productos,** nos permite responder con precisión a las necesidades del mercado, ofreciendo **soluciones ágiles, prácticas e innovadoras.**

# Así, marcamos la diferencia...

Más de **200 desarrollos exclusivos** para restaurantes, gracias a nuestro departamento de Investigación y Desarrollo

**Planta de 10.000 $m^2$** con capacidad de producción de más de **200 toneladas mensuales.**

Le apostamos al desarrollo sostenible con la instalación de **1.000 paneles solares** generando **742,500 KWh/año de energía limpia,** el equivalente a evitar 61 toneladas de CO2 anualmente o plantar 3,044 árboles.

Tres centros de distribución en Yumbo, Bogotá y Barranquilla, **con cobertura en 45 municipios estratégicos del país.**

Compromiso con la **excelencia, garantizando calidad e inocuidad** en cada producto. Contamos con:

1. Certificación **FSSC22000 (Pioneros a nivel nacional)**
2. Política de **calidad e inocuidad**
3. Política de **medio ambiente**

**Si buscas eficiencia, innovación y sabor excepcional, Enriko es el aliado estratégico para su cocina.**

# CATEGORÍA

# Proteínas premium

## Desmechados

## Especiales

*Imagen de referencia

# Desmechados

*Imagen de referencia

**Nuestros desmechados ahorran tiempo sin sacrificar calidad:** Pollo, res y cerdo con cocción perfecta, textura jugosa y el toque justo de especias.

*Imagen de referencia

# PECHUGA DE POLLO

## Desmechada | 1.000g

CONTIENE: GLUTEN

Lista para usar, jugosa y versátil. Ahorra tiempo en cocina sin perder sabor. Ideal para tacos, arepas, pastas y más.

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

- 100 % pechuga de pollo
- Sin grasa añadida
- Con especias naturales
- Producto versátil
- Excelente fuente de proteína
- Sin colorantes añadidos

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservar congelado a –18°C en su empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No volver a congelar.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Descongelar en refrigeración (0–4°C) por 12 h. Cocinar a 75°C en sartén o plancha hasta lograr dorado uniforme. Usar en preparaciones calientes o frías.

*Imagen de referencia

# CARNE DE RES

## Desmechada | 1.000g

CONTIENE: GLUTEN

Carne de res desmechada a punto perfecto. Aporta sabor casero y practicidad en segundos. Ideal para rellenos o platos calientes.

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

- 100 % carne de res
- Sin grasa añadida
- Con especias naturales
- Producto versátil
- Excelente fuente de proteína
- Sin colorantes añadidos

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservar congelado a –18°C en su empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No volver a congelar.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Descongelar en refrigeración (0–4°C) durante 12 h. Cocinar en sartén o plancha a 75°C hasta dorado uniforme. Ideal para lasañas, tacos, pastas, rellenos y pasabocas.

*Imagen de referencia

# CARNE DE COSTILLA DE CERDO

## Desmechada | 1.000g

LIBRE DE ALÉRGENOS

Toque ahumado y jugoso con sabor intenso. Lista para sándwiches, arroces o arepas sin complicaciones.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- 100 % proteína animal
- Sin grasa añadida
- Con especias naturales
- Producto versátil
- Excelente fuente de proteína
- Sin colorantes añadidos

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C en su empaque original al vacío. No almacenar con productos crudos ni congelar. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Cocinar en sartén o plancha sin aceite hasta dorado uniforme (mínimo 75°C). No volver a refrigerar si ha sido calentado. Ideal para sándwiches, tacos, arroces, lasañas, pastas, rellenos y más.

Foto planta de producción Enriko

# Especiales

**No todas las proteínas son iguales.** Esta categoría reúne cortes seleccionados, procesos controlados y perfiles sensoriales únicos que marcan la diferencia en sabor, presentación y rendimiento.

*Imagen de referencia

*Imagen de referencia

# SALAME COCIDO

## Picante | 1.000g

LIBRE DE ALÉRGENOS

Sabor especiado y mordida firme. Protagonista en pizzas, tapas o snacks que buscan carácter.

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

- 100 % proteína animal (cerdo y res)
- Sabor especiado
- Listo para consumo directo o cocción rápida
- Textura firme y mordida definida
- Colorantes y especias naturales

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Refrigerar entre 0°C y 4°C. Mantener en su empaque original al vacío. No congelar. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Puede consumirse directamente (sin cocción) o calentarse en sartén/plancha para intensificar su sabor y color. Dorar durante unos segundos por lado hasta lograr color naranja más profundo. Ideal para pizzas, pastas, bowls, sándwiches, pasabocas y tapas calientes.

*Imagen de referencia

# SALAME

## Cotto | 1.000g

CONTIENE: SOYA

Sabor clásico con notas ahumadas y corte firme. Ideal para realzar platos fríos o calientes con autenticidad.

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

- Rodajas con mapa cárnico visible
- Sabor característico con nota ahumada
- Textura firme
- Buena fuente de proteína

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Refrigerar entre 0°C y 4°C. Mantener en empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Producto listo para consumo directo. Se puede servir frío o calentar levemente para resaltar su aroma. Ideal para pizzas, sándwiches, arepas, pasabocas, tablas de carnes o toppings.

*Imagen de referencia

# ROAST Beaf | 500g

CONTIENE: SOYA

Músculo de res cocido y tajado con textura firme. Perfecto para pasabocas fríos, menús corporativos o catering.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Elaborado con músculo entero de res
- Sabor auténtico con especias naturales
- Sin colorantes ni sabores añadidos
- Cocido, loncheado y empacado al vacío
- Textura cárnica firme, superficie lisa

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Conservar congelado a ≤ –18°C. Una vez descongelado, mantener refrigerado y consumir en el menor tiempo posible. No volver a congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Descongelar en refrigeración (0°C a 4°C) durante 12 h. Listo para consumo directo, sin necesidad de cocción. Cortar en lonjas, cubos o julianas según preparación. Ideal para catering, menús corporativos, sándwiches o pasabocas fríos.

*Imagen de referencia

# PECHUGA de Pavo | 1.000g

LIBRE DE ALÉRGENOS

Ahumada, suave y lista para servir. Una opción ligera y versátil para platos fríos o calientes.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Elaborada con carne de pavo
- Textura suave y firme al corte
- Lista para consumo directo
- Sabor natural con notas ahumadas
- Sin colorantes añadidos
- Corte uniforme y buen rendimiento

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C. Una vez abierto, mantener en envase cerrado y consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Producto listo para consumo sin necesidad de cocción. Ideal para sándwiches, wraps, ensaladas frías, bowls proteicos, desayunos saludables o tablas gourmet. Se puede calentar suavemente en sartén o plancha si se desea mayor intensidad de sabor.

# CATEGORÍA

# Tocinetas

*Imagen de referencia

**No existe una sola forma de cocinar, por eso diseñamos una línea de tocinetas** pensada para distintos estilos, ritmos y exigencias de servicio. Sea cual sea el volumen o el nivel de exigencia, aquí encuentras el corte, sabor y rendimiento ideal.

*Imagen de referencia

# TOCINETA
## Premium | 1.000g

CONTIENE: SOYA

Crujiente y jugosa con sabor ahumado real. Eleva cualquier plato con corte parejo y excelente rendimiento.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Tocineta natural de cerdo
- Sin colorantes añadidos
- Corte parejo: 27-35 tajadas por empaque
- Con humo natural
- Excelente fuente de proteína

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Conservar refrigerada entre 0°C y 4°C. Proteger de la luz directa. Una vez abierto el empaque, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Cocinar sobre plancha o sartén (preferiblemente con teflón) sin aceite, 1 minuto por lado hasta dorar. Ideal para acompañar desayunos, platos fuertes, pastas, sándwiches y pasabocas. También puede usarse en julianas o dados para recetas gourmet.

*Imagen de referencia

# TOCINETA
## Ahumada | 1.000g

CONTIENE: SOYA

Aroma inconfundible, textura jugosa y corte constante. Rinde, luce bien y sabe mejor en desayunos o platos calientes.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Aroma ahumado natural
- Textura flexible, jugosa y firme
- Buena unión entre grasa y carne al cocinar
- Con colorantes naturales

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Refrigerar entre 0°C y 4°C. No congelar (puede afectar textura y rendimiento). Consumir en el menor tiempo una vez abierto.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Cocinar sobre plancha o sartén (preferiblemente con teflón) sin aceite. Dorar 45–115 segundos por lado según temperatura (alta o media). Usar entera, en julianas o cubos para recetas versátiles.

*Imagen de referencia

# TOCINETA

## Picada | 1.000g

CONTIENE: SOYA

Lista para usar, sin cocción previa. Potencia recetas rápidas con sabor profundo y textura firme.

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

- Ahumada y horneada
- Buena fuente de proteína
- Lista para consumo directo o cocción mínima
- Tocineta natural de cerdo
- Sin colorantes añadidos

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Mantener refrigerada entre 0°C y 4°C. Conservar en empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Puede consumirse directamente o calentarse en sartén (preferiblemente con teflón) por 2 minutos sin aceite. Ideal para pastas, ensaladas, bowls, arepas, pasabocas y platos rápidos.

Foto recepción de materia prima cárnica Enriko

# CATEGORÍA Jamones

**Nuestra línea de jamones está diseñada para responder a las exigencias reales de la operación en cocina:** rendimiento constante, formatos funcionales y sabores que se adaptan a cualquier receta. Cada referencia ofrece uniformidad, presentación impecable y balance perfecto entre textura y sabor.

*Imagen de referencia

*Imagen de referencia

# JAMÓN DE CERDO

## especial | 1.000g

CONTIENE: SOYA

Sabor suave con presentación impecable. Ideal para uso diario, con buen rendimiento y textura firme.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Sabor suave con notas ahumadas
- Corte cuadrado, borde dorado
- Libre de gluten
- Textura firme, superficie lisa
- Con colorantes naturales

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Refrigerar entre 0°C y 4°C. Conservar en su empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Producto listo para consumo directo. Puede usarse en frío o calentarse ligeramente en sartén o plancha. Ideal para sándwiches, wraps, desayunos, platos fríos o ensaladas proteicas.

*Imagen de referencia

# JAMÓN DE CERDO

## Pizza | 1.000g

CONTIENE: SOYA

Corte cuadrado y textura estable. Perfecto para hornos, hojaldres y aplicaciones que exigen formato funcional.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Corte cuadrado con mapa cárnico visible
- Fácil de cortar, con una textura suave al tacto
- Libre de gluten
- Con colorantes naturales

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Refrigerar entre 0°C y 4°C. Mantener en empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Listo para consumo directo o cocción rápida. Usar entero, en cubos o julianas. Ideal para pizzas, pasteles de hojaldre, lasañas, canelones, o como relleno de panes especiales.

*Imagen de referencia

# JAMÓN DE CERDO

## Con cordero | 1.500g

LIBRE DE ALÉRGENOS

Combinación con notas especiadas y mordida limpia. Destaca en preparaciones con sabor diferencial.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Sabor característico con especias naturales
- Sin colorantes ni sabores añadidos
- Textura firme
- Producto premium

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Refrigerar entre 0°C y 4°C. Conservar en empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Listo para consumo directo. Cortar en lonjas, julianas o cubos según la preparación. Ideal para tablas frías, sándwiches gourmet, platos de autor o aplicaciones que buscan un perfil de sabor sofisticado.

*Imagen de referencia

# JAMÓN DE CERDO

## con cordero pierna | 500g

CONTIENE: SOYA

Perfil gourmet con textura cárnica. Diseñado para platos especiales y menús que buscan valor agregado.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Mordida firme, textura cárnica
- Sin colorantes artificiales
- Especias naturales sin sabores añadidos
- Excelente fuente de proteína

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Conservar congelado a ≤ –18°C. Descongelar en refrigeración (0°C a 4°C) durante 12 h. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No volver a congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Listo para consumo directo. Usar en lonjas, cubos o julianas según la preparación. Ideal para pasabocas, platos principales, tablas gourmet o menús con valor agregado.

# CATEGORÍA

# Parrilla

**Parrilla está diseñada para destacarse en planchas, sartenes o asadores,** ofrece proteínas de alto gramaje, cocidas y listas para servir, con texturas firmes, sabores especiados y formatos versátiles. Cada versión aporta rendimiento confiable, presentación atractiva y ese toque ahumado que enciende el apetito.

*Imagen de referencia

*Imagen de referencia

# SALCHICHA MEGA

## Vienesa | 640g

CONTIENE: SOYA

Gran tamaño, sabor intenso y cocción rápida. Ideal para menús que necesitan contundencia y rendimiento.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Sabor con nota ahumada y toques de pimienta
- Buena fuente de proteína
- Textura firme y jugosa, no se deshace
- Con especias naturales

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Refrigerar entre 0°C y 4°C. Conservar en su empaque original al vacío. No congelar. Consumir en el menor tiempo posible una vez abierto.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Listo para consumo directo. Retirar la cobertura y servir. Plancha o sartén (preferiblemente con recubrimiento de teflón): dorar sin aceite por 2 min por lado a fuego bajo. Vapor: cocinar 3–4 minutos con tapa cerrada. También puede cortarse en rodajas o julianas para pasabocas o toppings.

*Imagen de referencia

# CHORIZO

## de Cerdo | 500g

CONTIENE: SOYA

Sabor ahumado y firmeza ideal. Versátil para parrillas, desayunos o comidas rápidas con carácter.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Hecho con carne de cerdo de calidad
- Textura firme, no se deshace
- Con colorantes y especias naturales
- Mapa cárnico visible: carne, grasa y especias
- Buena fuente de proteína

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. No congelar. Conservar en empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir pronto.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Listo para consumo directo tras calentamiento. Plancha o sartén (preferiblemente con recubrimiento de teflón): cocer a fuego medio sin aceite, 2–3 min por lado. Vapor: cocinar 2–3 min con tapa cerrada. Puede servirse entero, en mitades, rodajas o julianas. Ideal para asados, menús ejecutivos, desayunos, combos o entradas.

Foto operario en planta Enriko

# CATEGORÍA

# *Hamburguesas*

**Un portafolio completo para dominar el grill y la rentabilidad.** Enriko presenta una línea de hamburguesas pensada para responder a diferentes momentos de consumo, modelos de negocio y niveles de exigencia en cocina. Son la elección inteligente para cocinar sin complicaciones y servir con confianza.

*Imagen de referencia

# HAMBURGUESA

## Premium | 1.250g

CONTIENE: SOYA

Sabor casero, mordida firme y cocción uniforme. Clásico profesional para menús exigentes cómo tu cocina.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Textura firme, con mapa cárnico visible y cebolla natural
- Formato uniforme, cocción controlada
- Excelente fuente de proteína

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Mantener congelada a ≤–18°C. Conservar en empaque original al vacío. Una vez abierta, cocinar completamente (75°C). No almacenar en refrigeración.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Cocinar congelada, sin descongelar. Precalentar plancha/sartén con un poco de aceite a fuego medio. Cocinar 6 minutos (3 min por lado), sin presionar.

# HAMBURGUESA

## Estándar | 1.000g

CONTIENE: GLUTEN

CONTIENE: SOYA

Versátil y funcional para operaciones de volumen. Buen sabor, cocción pareja y textura suave.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- Buena fuente de proteína
- Con especias naturales (cebolla, ajo, pimienta)
- Textura suave, cocción uniforme

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Mantener congelada a ≤–18°C. No refrigerar ni recongelar. Conservar en empaque original al vacío. Consumir previa cocción (75°C).

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Cocinar congelada, sin descongelar. Plancha o sartén antiadherente con poco aceite. Cocinar 6 minutos (3 por lado) a fuego medio. Evitar presionar con espátula para no perder jugos.

*Imagen de referencia

# HAMBURGUESA

## *Vegana* | 575g

CONTIENE: GLUTÉN PROTEÍNA DE TRIGO

CONTIENE: SOYA

Sin ingredientes animales, con sabor auténtico y textura firme. Alternativa práctica para menús veganos.

**ATRIBUTOS DESTACADOS:**

- 100 % vegana y sin ingredientes de origen animal
- Sin saborizantes ni colorantes artificiales
- Excelente fuente de proteína

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**
Mantener congelada a ≤–18°C. No almacenar en refrigeración ni temperatura ambiente Una vez abierto, cocinar y consumir en el menor tiempo posible. No recongelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**
Cocinar congelada, sin descongelar. Plancha/sartén precalentado a 150°C–160°C. Cocinar 2:30 min por lado a fuego bajo. No presionar con espátula (preserva jugos).

# KABANO

# Bakano

**Bakano es más que un snack: es sabor, practicidad y rentabilidad empacados al vacío.** El Kabano Bakano es un cábano ahumado, deshidratado y listo para consumir, elaborado con una mezcla de carnes seleccionadas (res, cerdo y pollo) y especias naturales. No necesita refrigeración, tiene larga vida útil (180 días) y está diseñado para conquistar desde tiendas de barrio hasta góndolas del canal moderno.

*Imagen de referencia

*Imagen de referencia

# KABANO

## Bakano

**Presentación 1**
**Plegadiza x 10und**
24g c/u

**Presentación 2**
**Caja corrugada x 20 plegadizas**
240g c/u

CONTIENE: SOYA

Es ideal para rotación rápida, ventas por impulso o impulso masivo en snacks cárnicos. El abrefácil de su empaque y su sabor firme, seco y especiado lo convierten en el aliado perfecto

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

- Snack cárnico listo para consumo
- Con abre fácil individual
- Sabor ahumado y especiado
- Libre de gluten
- No necesita refrigeración (0°C a 35°C)
- Buena fuente de proteína
- Vida útil: 180 días

### COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR UNIDAD (24G):

- Energía: 86 kcal
- Proteína: 6.5 g
- Grasas totales: 5.8 g
- Grasas saturadas: 2.3 g
- Sodio: 402 mg
- Azúcares: 0.7 g
- Carbohidratos totales: 1.9 g

### RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y USO:

- Conservar en lugar fresco, seco y ventilado
- No exponer a la luz directa del sol
- No refrigerar ni congelar
- Una vez abierto el empaque individual, consumir en el menor tiempo posible
- Arrumar máximo 6 tendidos por estiba, con 16 cajas por tendido

Foto equipo de trabajo Enriko

**En Enriko no paramos de crear. Este portafolio representa nuestra capacidad de innovación y respuesta ágil a las tendencias del mercado.** Son productos diseñados desde la cocina, con foco en rendimiento, estandarización, versatilidad y sabor. Si alguno de estos desarrollos puede sumar a tu oferta gastronómica o deseas recibir más información técnica, estamos listos para conversar.

*Imagen de referencia

## ALAS ADOBADAS

Jugosas, marinadas y listas para dorar. Ideal para parrillas, menús ejecutivos o combos institucionales.

**USO SUGERIDO:**

Platos preparados, porción controlada, combos hoteleros.

## MORCILLA TRADICIÓN

Auténtico sabor tradicional con estandarización profesional. Perfecta para bandejas institucionales, menús regionales y rotación diaria.

**USO SUGERIDO:**

Desayunos, platos típicos, acompañamientos calientes.

## FIAMBRE PREMIUM DE CERDO

Versátil, rendidora y funcional en preparaciones frías o calientes.

**USO SUGERIDO:**

Sandwich, desayuno, bandejas colectivas o porciones industriales.

## SALCHICHA CLÁSICA

Clásica, económica y pensada para operaciones de alto volumen.

**USO SUGERIDO:**

Comidas rápidas, menú escolar, domicilios.

## CHORIZO PARRILLERO

Receta tradicional, sabor ahumado y textura ideal para asados o plancha.

**USO SUGERIDO:**

Desayunos, parrillas, menús típicos.

## CÁBANO AHUMADO

Sabor firme, textura balanceada y rendimiento profesional.

**USO SUGERIDO:**

Combos ejecutivos, desayunos y platos con proteína primaria.

## COSTILLA PREMIUM

Carne jugosa, con sabor intenso y aspecto rústico. Ideal para platos premium o menús parrilleros.

**USO SUGERIDO:**

Platos fuertes, bandejas especiales, parrilla.

## RES DESMECHADA CLÁSICA

Una solución inteligente para menús de alto volumen que requieren proteína con control de costo sin perder sabor.

**USO SUGERIDO:**

Bandejas colectivas, comedores industriales, menús ejecutivos.

# ¿ESTÁS LISTO PARA LLEVAR TU OFERTA GASTRONÓMICA *al siguiente nivel?*

Con Enriko, no solo eliges
**productos cárnicos de alta calidad.**

Eliges:

- Respaldo
- Cumplimiento
- Innovación
- Y un aliado que entiende las exigencias de tu cocina profesional.

**CONTÁCTANOS 310 557 5028**
Solicita atención personalizada y descubre cómo podemos sumar valor a tu operación con alimentos que marcan la diferencia.

ENRIKO®

**Soluciones cárnicas para Restaurantes, Hoteles, Comedores Institucionales, Casinos, Franquicias y Cocinas Ocultas.**

www.**enriko**.com.co
@alimentosenriko