



ENRIKO®



*Soluciones cárnicas*  
**— PARA COCINAS —**  
**PROFESIONALES**

   @alimentosenriko

\*Imagen de referencia

# Índice

<b>1</b>	<b>¿Qué es Enriko?</b>	<b>03</b>
<b>2</b>	<b>Así, marcamos la diferencia</b>	<b>04</b>
<b>3</b>	<b>Proteínas premium</b>	<b>05</b>
	<b>3.1 Desmechados</b>	<b>06</b>
	<b>3.2 Especiales</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Tocinetas</b>	<b>13</b>
<b>5</b>	<b>Jamones y Mortadelas</b>	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>Parrilla</b>	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>Hamburguesas</b>	<b>23</b>
<b>8</b>	<b>Kabano Bakano</b>	<b>26</b>
<b>9</b>	<b>Nuevos lanzamientos</b>	<b>28</b>
<b>10</b>	<b>Nuevo portafolio</b>	<b>31</b>



# ENRIKO<sup>®</sup>

Alimentos que marcan la diferencia

Enriko no es solo un proveedor, somos el socio estratégico que potencia tu negocio gastronómico. Con **más de 40 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<sup>2</sup>** 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.**



ENRIKO



**CATEGORÍA**

*Proteínas premium*

*Desmechados*

*Especiales*

\*Imagen de referencia

# Desmechados

**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

## CARNE DE POLLO

**Desmechada | 1.000g**



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

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

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

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservar el producto en refrigeración, temperatura de (0°C a 4°C). Almacenar el producto en su empaque original al vacío.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Plancha / sartén: Precalentar a fuego medio durante 5 minutos. Colocar el producto con sus jugos y calentar durante 45-60 segundos, mezclando suavemente las fibras. No dorar ni sobre cocinar.



Imagen de referencia

## CARNE DE RES

**Desmechada | 1.000g**



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 el producto en refrigeración, temperatura de (0°C a 4°C). Almacenar el producto en su empaque original al vacío.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Plancha / sartén: Precalentar a fuego medio durante 5 minutos. Colocar el producto con sus jugos y calentar durante 45-60 segundos, mezclando suavemente las fibras. No dorar ni sobre cocinar.



\*Imagen de referencia









## CARNE DE CERDO

**Desmechada** | **1.000g**



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 el producto en refrigeración, temperatura de (0°C a 4°C). Almacenar el producto en su empaque original al vacío.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Plancha / sartén: Precalear a fuego medio durante 5 minutos. Colocar el producto con sus jugos y calentar durante 45-60 segundos, mezclando suavemente las fibras. No dorar ni sobre cocinar.

ENRIKO®



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.

## SALCHICHÓN DE CERDO

*y res picante* | 1.000g



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

## SALCHICHÓN DE

*cerdo y res* | 1.000g



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****Beef****500g**

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  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Una vez descongelado, mantener refrigerado y consumir en el menor tiempo posible. No volver a congelar.

**RECOMENDACIONES DE USO:**

Descongelar en refrigeración ( $0^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$ ) 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**

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  $0^{\circ}\text{C}$  y  $4^{\circ}\text{C}$ . 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.



\*Imagen de referencia

## CATEGORÍA

*Tocinetas*

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



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



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**


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 y Mortadelas

**Nuestra línea de Jamones y Mortadelas 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.

## MORTADELA MIXTA CERDO, CORDERO

y res.

1.500g



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



\*Imagen de referencia

## MORTADELA MIXTA cerdo, cordero.

500g



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  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . 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.









## MORTADELA MIXTA

*cerdo y pollo.* | 1.000g



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.

## 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

## SALCHICHA MEGA





Vienaesa

640g



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



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 equipo de trabajo 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 MIXTA

**Premium**

**1.250g**



Sabor casero, mordida firme y cocción uniforme. Clásico profesional para menús exigentes como 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  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Conservar en empaque original al vacío. Una vez abierta, cocinar completamente ( $75^{\circ}\text{C}$ ). No almacenar en refrigeración.

### RECOMENDACIONES DE USO:

Cocinar congelada, sin descongelar. Precalear plancha/sartén con un poco de aceite a fuego medio. Cocinar 6 minutos (3 min por lado), sin presionar.



\*Imagen de referencia



## HAMBURGUESA

**Estándar**

**1.000g**



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  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . No refrigerar ni recongelar. Conservar en empaque original al vacío. Consumir previa cocción ( $75^{\circ}\text{C}$ ).

### 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.





# HAMBURGUESA

Vegana

575g



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  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . 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  $150^{\circ}\text{C}$ - $160^{\circ}\text{C}$ . 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 (Pollo, res y cerdo) 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.



# KABANO Bakano

Presentación 1  
**Plegadiza x 10und**  
24 g  $\varphi$ u

Presentación 2  
**Caja corrugada  
x 24 plegadizas**  
240 g  $\varphi$ u



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
- No necesita refrigeración (0°C a 35°C)
- Buena fuente de proteína
- Vida útil: 180 días

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR UNIDAD (24 g):

- Energía: 83 kcal
- Proteína: 6.9 g
- Grasas totales: 5.2 g
- Grasas saturadas: 1.9 g
- Sodio: 470 mg
- Azúcares: 0.1 g
- Carbohidratos totales: 2.1 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



**NUEVOS**

# Lanzamientos

**En Enriko seguimos evolucionando para responder a las necesidades de las cocinas profesionales.** Por eso incorporamos a nuestro portafolio la nueva Tocineta Cruda y el Jamón Seleccionado, dos productos que combinan practicidad, rendimiento y sabor auténtico para optimizar procesos y garantizar resultados consistentes en cada preparación.

\*Imagen de referencia



## TOCINETA

*cruda*

1.000g

Elaborada para resaltar el auténtico sabor de la tocineta, esta referencia ofrece un atractivo equilibrio entre carne y grasa, una textura jugosa y un perfil ahumado que destaca en cada preparación.

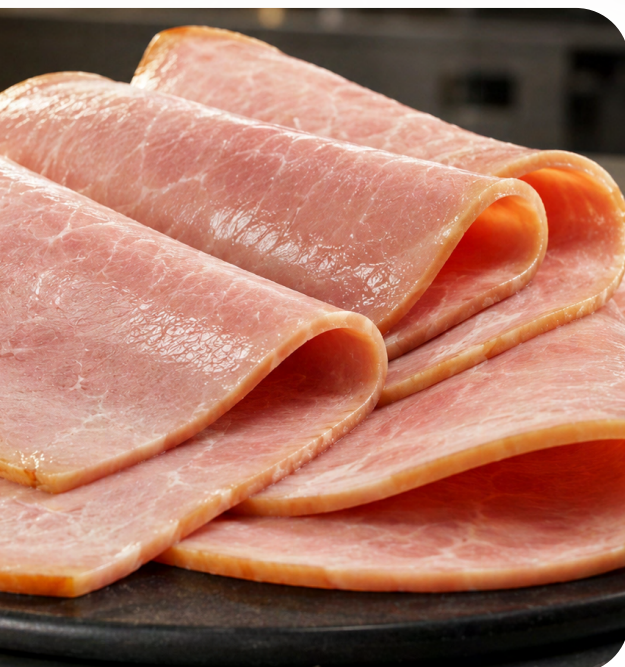
### ATRIBUTOS DESTACADOS:

★ Intenso sabor y aroma ahumado.

★ Apariencia naturalmente entreverada y cárnica.

★ Textura firme y jugosa.

★ Mapa cárnico visible y natural.



## JAMÓN

*seleccionado*

1.000g

Jamón de cerdo con suave perfil ahumado y textura firme. Diseñado para brindar practicidad, versatilidad y excelente presentación en preparaciones frías y de consumo directo.

### ATRIBUTOS DESTACADOS:

★ Textura firme y flexible

★ Sabor característico a cerdo con ligeras notas ahumadas

★ Apariencia uniforme con mapa cárnico visible



Foto operario en planta Enriko



ENRIKO

**NUEVO**

# Portafolio

**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<sup>®</sup>

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

[www.enriko.com.co](http://www.enriko.com.co)

@alimentosenriko

