



ENRIKO®

Soluciones cárnicas
— **PARA COCINAS** —
PROFESIONALES

   @alimentosenriko

*Imagen de referencia

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 y Mortadelas	17
6	Parrilla	20
7	Hamburguesas	24
8	Kabano Bakano	27



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 m² 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



Pág. 05

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.

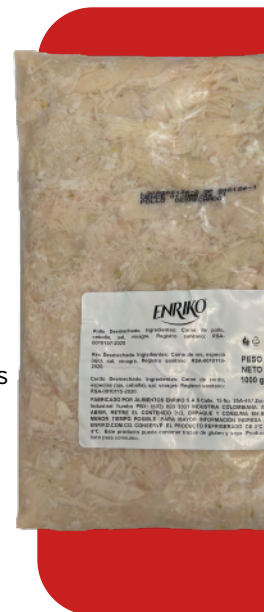


Imagen de referencia

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.





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: 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.



ENRIKO®

ENRIKO®

QNO

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

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.



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°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



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

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.



*Imagen de referencia

TOCINETA CURADA

en Lonjas

1.000g

Tocineta cruda curada y ahumada, elaborada a partir de tocino de cerdo. Sus lonjas ofrecen un equilibrio ideal entre carne y grasa, logrando una textura crujiente y un sabor intenso al cocinarse.

ATRIBUTOS DESTACADOS:



Elaborada con tocino de cerdo seleccionado.



Curada y ahumada para un sabor auténtico.



Lonjas de superficie lisa y excelente presentación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Conservar congelada a -18 °C o menos, protegida de la luz directa y en su empaque original. Una vez abierto el empaque, mantener refrigerada, cocinar completamente (75 °C) y consumir en el menor tiempo posible. No volver a congelar después de descongelada.

RECOMENDACIONES DE USO:

Cocinar completamente antes de consumir. Puede prepararse en parrilla, plancha, sartén, horno o microondas hasta alcanzar el nivel de dorado y crocancia deseado. Ideal para acompañar hamburguesas, perros calientes, sándwiches, desayunos, ensaladas, wraps y otras preparaciones gastronómicas.





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.

* Imagen de referencia



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.



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.



*Imagen de referencia



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:

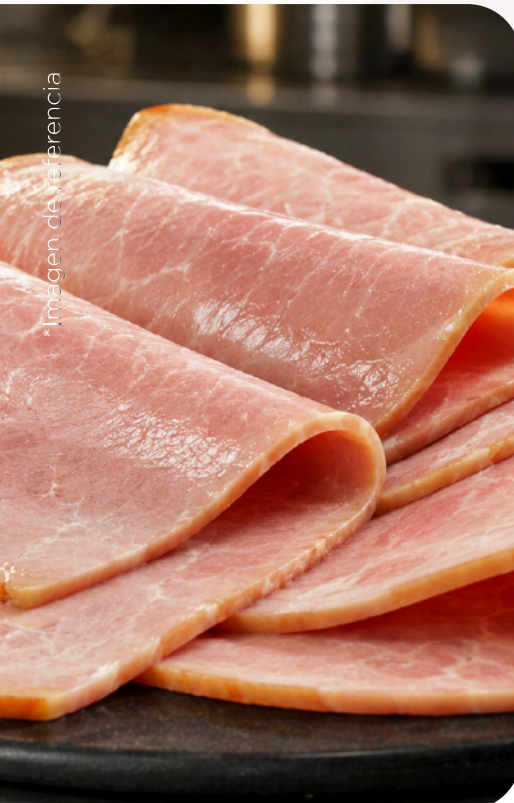
Refrigerar entre 0°C y 4°C. Mantener en empaque original al vacío. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. No congelar.

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.



*Imagen de referencia



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

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. 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



SALCHICHA MEGA

Vienesas

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.





Butifarra | 500g

La auténtica butifarra de tradición caribeña. Elaborada con una mezcla de carnes y especias, ofrece una textura firme y un sabor característico que la hacen ideal para parrillas, picadas y preparaciones típicas colombianas.

ATRIBUTOS DESTACADOS:



Elaborada con mezcla de carnes y especias.



Cocida y lista para calentar y servir.



Sabor tradicional con un toque ligeramente picante.



Empacada al vacío para conservar su frescura.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

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

RECOMENDACIONES DE USO:

Calentar en parrilla, plancha o sartén durante 3 a 4 minutos, hasta obtener un dorado uniforme. También puede prepararse en horno microondas durante 1 a 2 minutos, evitando la sobrecocción. Ideal para servir con yuca cocida, limón, ají, arepa o como parte de parrilladas y picadas.



ENRIKO®

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



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°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°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 (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 c/u

Presentación 2
**Caja corrugada
x 24 plegadizas**
240 g c/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



Foto operario en planta Enriko

¿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

