

ENRIKO®



Catálogo de productos

ENRIKO[®]

Alimentos que marcan la diferencia

Somos especialistas en producción de alimentos cárnicos, alimentos de proteína de origen vegetal y salsas de la más alta calidad, con más de 35 años en el mercado atendiendo el sector fast food en el país.

Nuestro amplio portafolio compuesto por **ocho categorías de productos**, nos permite dar respuesta a las diferentes necesidades gastronómicas de nuestros clientes.

Somos un aliado estratégico que desarrolla soluciones ágiles, prácticas e innovadoras:



Nuestro departamento de investigación y desarrollo cuenta con más de **200 desarrollos exclusivos para restaurantes del país**.



Contamos con una planta de producción de **10.000 m²**, con capacidad para producir más de **200 toneladas mensuales** de materias primas para el sector gastronómico.



Construimos un modelo logístico eficiente, con tres centros de distribución ubicados estratégicamente en **Yumbo, Bogotá y Barranquilla**, llegando a más de **45 municipios del país**.



Comprometidos con la excelencia, contamos con un **Sistema de Calidad e Inocuidad que avala nuestros productos**.

www.enriko.com.co



@alimentosenriko

ENRIKO

DESMECHADOS



*Imagen de referencia.



*Imagen de referencia.



PECHUGA DE POLLO DESMECHADA

2.000 g (2 unidades x 1.000 g c/u)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto congelado (temperatura ≤ -18 °C). Almacenar el producto en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Proteger de la luz y del contacto directo con otros alimentos almacenados en el refrigerador (almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos).
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Producto versátil



100 % proteína animal



Buena fuente de proteína



Sin grasa añadida



Con especias naturales



Sin colorantes añadidos



CARNE DE RES DESMECHADA

2.000 g (2 unidades x 1.000 g c/u)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto congelado (temperatura ≤ -18 °C). Almacenar el producto en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Proteger de la luz y del contacto directo con otros alimentos almacenados en el refrigerador (almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos).
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Producto versátil



Sin grasa añadida



Buena fuente de proteína



100 % proteína animal



Con especias naturales



Sin sabores añadidos



Sin colorantes añadidos



CARNE DE COSTILLA DE CERDO DESMECHADA

1.000 g



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C). Almacenar el producto en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Proteger de la luz y del contacto directo con otros alimentos almacenados en el refrigerador (almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos).
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Producto versátil



Sin grasa añadida



Buena fuente de proteína



100 % proteína animal



Con especias naturales



Libre de alérgenos



Sin colorantes añadidos

ENRIKO

TOCINETAS



Imagen de referencia.

* Imagen de referencia.



TOCINETA PREMIUM

1.000 g (30 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.

 Tocineta natural de cerdo

 Con humo natural

 Buena fuente de proteína

 Sin colorantes añadidos

*Imagen de referencia.



TOCINETA ESTÁNDAR

1.000 g (35 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Con humo natural



Con colorantes naturales



Conserva la unión entre grasa y carne, después de la cocción



*Imagen de referencia.



TOCINETA AHUMADA PICADA

1.000 g



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Con humo natural



Buena fuente de proteína



Tocineta natural de cerdo



Sin colorantes añadidos

ENRIKO

ESPECIALES



* Imagen de referencia



* Imagen de referencia



PEPPERONI

1.000 g (440 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Se recomienda conservarlo en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Después de abierto el empaque, retire el contenido. Consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha indicada en el empaque.



Libre de alérgenos



Buena fuente de proteína



100 % proteína animal



Colorantes y especias naturales



ROAST BEEF

500 g (21 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto congelado (temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Con especias naturales



Sin colorantes ni sabores añadidos

ENRIKO

JAMONES



Imagen de referencia.



Imagen de referencia.



JAMÓN DE CERDO ESPECIAL

1.000 g (55 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Libre de gluten



Con colorantes naturales

* Imagen de referencia.



JAMÓN DE CERDO PIZZA

2.000 g (48 uds. aprox.)



Contiene:
SOYA



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Libre de gluten



Con colorantes naturales

* Imagen de referencia.



JAMÓN DE CERDO CON CORDERO

1.500 g (36 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Con especias naturales



Buena fuente de proteína



Libre de alérgenos



Sin colorantes ni sabores añadidos

*Imagen de referencia.



JAMÓN DE CERDO CON CORDERO PIERNA

500 g (12 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto congelado (temperatura ≤ -18 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Con especias
naturales



Sin colorantes
ni sabores
añadidos



Buena fuente
de proteína

*Imagen de referencia.

SALCHICHAS



*Imagen de referencia.



SALCHICHA MEGA VIENESA

640 g (6 uds.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos. Conservar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Buena fuente
de proteína



Con especias
naturales

EMBUTIDOS



*Imagen de referencia.



*Imagen de referencia.



CHORIZO DE CERDO

500 g (8 uds.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales. Proteger del contacto directo con otros alimentos almacenados en el refrigerador (almacenar con productos similares. No almacenar con productos crudos).
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Con especias y colorantes naturales



Muy buena fuente de proteína



*Imagen de referencia.



SALAMI

1.000 g (100 uds. aprox.)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto refrigerado (temperatura de 0 °C a 4 °C) y proteger de la luz directa. Se recomienda conservarlo en su empaque original al vacío, para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales.
- Una vez abierto el empaque, se debe consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada en el empaque.



Buena fuente de proteína

ENRIKO

HAMBURGUESAS



* Imagen de referencia.



* Imagen de referencia.



HAMBURGUESA VEGANA

575 g (5 uds. x 115 g c/u)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

• Conservar el producto congelado (temperatura ≤ -18 °C) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. Proteger del contacto directo con otros alimentos. Conservar en su empaque original para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales. Una vez abierto el empaque, cocinar (75 °C). Consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada.



100 % vegana



Excelente fuente de proteína



115 g para disfrutar



Con ingredientes de origen vegetal



Libre de grasa trans



Libre de soya



Buena fuente de hierro



Con colorantes, saborizantes y extractos naturales

*Imagen de referencia.



HAMBURGUESA PREMIUM

1.250 g (10 uds. x 125 g c/u)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto congelado (temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. Proteger del contacto directo con otros alimentos. Conservar en su empaque original para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales. Una vez abierto el empaque, cocinar (75°C). Consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada.



Con especias naturales

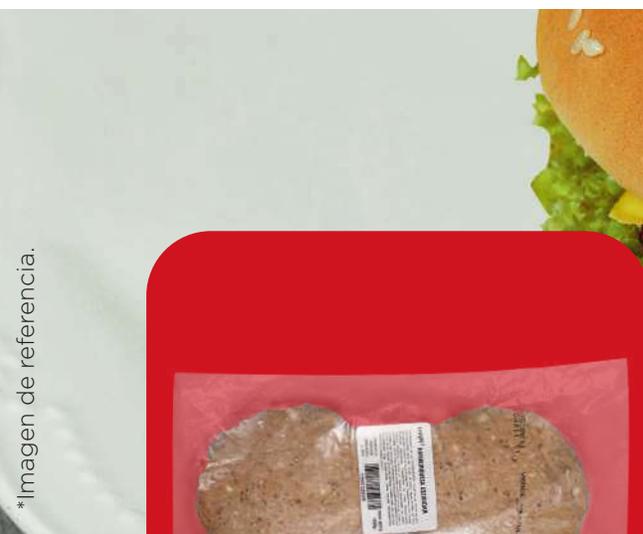


Sin colorantes ni sabores añadidos



Buena fuente de proteína

*Imagen de referencia.



HAMBURGUESA ESTÁNDAR

1.000 g (10 uds. x 100 g c/u)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar el producto congelado (temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$) y proteger de la luz directa. Almacenar con productos similares. Proteger del contacto directo con otros alimentos. Conservar en su empaque original para evitar cambios fisicoquímicos, microbiológicos y/o sensoriales. Una vez abierto el empaque, cocinar (75°C). Consumir en el menor tiempo posible y dentro de la fecha indicada.



Con especias naturales



Sin colorantes ni sabores añadidos



Buena fuente de proteína

KABANO BAKANO



Presentación 1

Plegadiza x 10und
x 24g c/u

Presentación 1

Caja corrugada
x 20 plegadizas
x 240g c/u

★ **SNACK CÁRNICO**

★ **CON ABREFÁCIL**

★ **NO NECESITA
REFRIGERACIÓN**

★ **BUENA FUENTE DE
PROTEÍNA**

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente (Temperatura 0°C a 35°C, humedad relativa 40% a 90%), no necesita refrigeración. Almacenar en lugar fresco y seco. Retirar de la pared y aislar del piso para evitar transmisión de humedad.

Una vez abierto el empaque individual se debe consumir en el menor tiempo posible.



KABANO Bakano



**SOMOS UN ALIADO
APASIONADO POR
LA GASTRONOMÍA**



ENRIKO[®]

Alimentos que marcan la diferencia

Cali

📍 Calle 15 # 25a - 467
Zona Industrial - Yumbo
📞 Cel: 313 5832260

Bogotá

📍 Calle 74B # 69Q - 22
B. Las Ferias
📞 Cel: 313 5832260

www.enriko.com.co

   @alimentosenriko