

# **SICARNES**

*Experiencia con nombre propio*

**DESDE  
2000**

[www.sicarnes.com](http://www.sicarnes.com)



# Genética de Campeones Calidad que une experiencias

**Sicarnes** es una empresa familiar con más de **30 años** de experiencia en el sector cárnico. Desde el **2000** nos hemos consolidado como sinónimo de **calidad y confianza**. Nos especializamos en la importación y comercialización de cortes nacionales e internacionales, ofreciendo una amplia variedad para parrilleros, hogares y negocios gastronómicos. Nuestro compromiso va más allá de la carne: asesoramos a cada cliente y compartimos experiencias que unen.

• **DESDE** •  
**2000**

# NUESTROS BENEFICIOS



“En Sicarnes, cada corte está pensado para brindarte calidad, confianza y valor superior, con beneficios que marcan la diferencia en tu mesa y en tu negocio.”

## CALIDAD GARANTIZADA

- Más de 30 años de experiencia en el sector cárnico respaldan cada corte.
- Procesos de conservación y trazabilidad que aseguran frescura y seguridad alimentaria.

## EXCLUSIVIDAD EN CORTES PREMIUM

- Línea **Parrillas Black Marble**: cortes con alto marmoleo ideales para los amantes de la parrilla.
- Línea **Importada**: la mejor genética internacional con estándares de calidad certificados.

## CONFIANZA Y RESPALDO

- Empresa formalizada desde el año 2000 bajo la marca **Sicarnes**.
- Trayectoria reconocida en el mercado que transmite seguridad en cada compra.

## PRECIO JUSTO, VALOR SUPERIOR

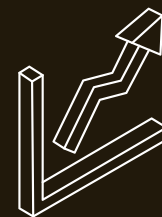
- Cortes con **precio adecuado al nivel de calidad**, evitando la falsa percepción de “lo barato es de menor calidad”.
- Relación **costo–beneficio óptimo**, tanto para consumo en casa como para negocios.

## VERSATILIDAD DE ATENCIÓN

- Venta **al por mayor y menor**, adaptándonos a restaurantes, hoteles, eventos, parrillas familiares y ocasiones especiales.
- Acompañamiento en la elección del corte perfecto según la necesidad del cliente.

# NUESTROS SEGMENTOS

Llevamos calidad a cada cliente, desde hogares hasta grandes negocios.



## **B2B – HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering):**

Cortes de volumen, consistencia en calidad y suministro confiable para negocios gastronómicos.



## **Distribuidores y comercios especializados:**

Tiendas, carnicerías premium y dark kitchens que buscan diferenciar su oferta.



## **Amantes de las parrillas y el buen comer (B2C):**

Público que valora el marmoleo, los cortes exclusivos y la experiencia alrededor de la parrilla.



## **Consumo familiar tradicional:**

Hogares que buscan calidad y confianza en sus compras diarias, con cortes nacionales de excelente relación calidad-precio.



 +51 980 629 347

 [ventas@sicarnes.com](mailto:ventas@sicarnes.com)  
[informes@sicarnes.com](mailto:informes@sicarnes.com)

  @sicarnes

 [www.sicarnes.com](http://www.sicarnes.com)



Av. Nicolás Ayllón N°1315, Urb. Valdiviezo  
(Altura con Jr. Los Lirios) – El Agustino, Lima