



INKIELE, S.L. nació con mucha ilusión y ganas de crear una empresa que fuera creciendo poco a poco pero sin descanso.

Nuestro objetivo es hacer llegar hasta su mesa el mejor sabor de los productos del mar, despertar sus sentidos y sorprenderle con su sabor, olor, paladar, textura y frescura. Para ello, intentamos buscar en nuestros formatos la máxima rentabilidad que aumente su relación calidad precio.

Nos gusta mantener un trato diario con nuestros clientes y distribuidores para ayudarnos mutuamente en la labor de ofrecer un producto sano, fresco y de gran calidad.

En **KIELE** sólo trabajamos con pescado fresco de primera calidad, compramos la materia prima en las lonjas españolas y la elaboramos de forma artesanal. Cortamos y limpiamos pieza a pieza y nos esmeramos en mantener de forma natural, las mejores propiedades organolépticas del pescado para que su sabor se encuentre en su punto óptimo a la hora del consumo. Esta filosofía de trabajo ha hecho que nuestra empresa vaya creciendo poco a poco pero de forma continuada lo que se traduce en una amplia presencia de nuestros productos en el mercado nacional.

En este tiempo hemos ampliado las instalaciones hasta 3500 metros cuadrados, la plantilla, los clientes y sobre todo la calidad de nuestros productos.

Trabajamos comprometidos con el medio ambiente y la sostenibilidad de los recursos naturales. Acreditados por MSC desde el 2018, (Marine Stewardship Council) organización internacional creada para abordar el problema de la pesca sostenible, ya ofrecemos en parte de nuestros productos la acreditación de ECOLABEL, aval de pesca sostenible.

El ahorro energético es otra de nuestras premisas en nuestra producción. Gracias a ser un método de fabricación artesana y disponer de energía solar suficiente para el 75% del gasto total de la energía consumida.

Estando presente en los lineales de supermercados de grandes superficies que apuestan por el valor de nuestra marca consolidándonos como una de las marcas **premium** con mejor calidad relación precio.