

QUALITAT
CALIDAD
QUALITY

Garantim la qualitat i la traçabilitat ja que controlem i incidim directament en tot el procés d'elaboració, des del moment del sacrifici fins a l'expedició del producte.

Garantizamos la calidad y la trazabilidad ya que controlamos e incidimos directamente en todo el proceso de elaboración, desde el momento del sacrificio hasta la expedición del producto.

We guarantee the quality and traceability because we control the whole process and have access to every single stage of it: from the slaughtering to the product delivery.

BENEFICIS DELS NOSTRES PRODUCTES
BENEFICIOS DE NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS' BENEFITS

Producte 100% natural. Excel·lent per la seva condició de producte no processat i per l'aspecte visual que aporta al producte acabat, que són atributs positius que influeixen directament en l'elecció de compra del consumidor final.

Producto 100% natural.
Excelente por su condición de producto no procesado y por el aspecto visual que aporta al producto terminado, que son atributos positivos que influyen directamente en la elección de compra del consumidor final.

100% natural product. Not processed and with a very appealing result once finished, aspects which have a direct influence on the final consumer's choice

Tacte únic en la mossegada i irremplaçable per altres tripes no naturals.

Tacto único en la mordida e irremplazable por otras tripas no naturales.

Bite into a sausage made with natural casings and you'll have an experience that you cannot get from other types of casings.

Permeabilitat adequada que permet al producte adquirir aromes d'espècies o fumats, i també barreges de sabors en cas que el producte es cuini.

Permeabilidad adecuada que permite al producto adquirir aromas de especias o ahumados, así como mezclas de sabores en caso de que el producto se cocine.

Good permeability, which lets the product be infused by aromas from spices and smoking processes, as well as condiments when cooked.

Natural des de l'origen



T. +34 972 477 740 | tripnet@tripnet.es | www.tripnet.es



TRIPNET, es una marca registrada del grupo WeRfoods.
Quedan prohibidas las reproducciones de este catálogo sin autorización
© Copyright 2024 TRIPNET
Fotografía: **Jordi Mas**

CATÀLEG DE PROUCTES • CATÁLOGO DE PRODUCTOS • PRODUCT BROCHURE



LA NOSTRA EMPRESA
NUESTRA EMPRESA
OUR COMPANY

Tripnet SL és una empresa dedicada a la producció i comercialització de tripes naturals tant per a l'elaboració d'embotits com per al consum humà.

Tripnet S.L. es una empresa dedicada a la producción y comercialización de tripas naturales tanto para la elaboración de embutidos como para el consumo humano.

Tripnet is a company which produces and commercialises natural casings and offal for human consumption

LES NOSTRES INSTAL·LACIONS
NUESTRAS INSTALACIONES
OUR FACILITIES

Les nostres instal·lacions on es desenvolupa la neteja de vísceres, calibrat, salat i/o congelat, estan situades al mateix escorxador. Les oficines i el magatzem es troben dins de la mateixa zona industrial a Riudellots de la Selva - Girona

Nuestras instalaciones donde se desarrolla la limpieza de vísceras, calibrado, salado y/o congelado, están situadas en el mismo matadero. Las oficinas y el almacén se encuentran dentro de la misma zona industrial en Riudellots de la Selva - Girona

Our production facilities are located in the slaughterhouse itself. Our offices and coolstorage are located in same industrial area in Riudellots de la Selva - Girona .

LA NOSTRA VERSATILITAT
NUESTRA VERSATILIDAD
OUR VERSATILITY

Ens adaptem a les necessitats dels nostres clients, tant en el calibre com en el metratge i envasat.

Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, tanto en el calibre como en el metraje y envasado.

We adapt to the needs of our customers, in terms of calibres, length and packaging.

TRIPES NATURALS
TRIPAS NATURALES
NATURAL CASINGS

PORC • CERDO • PORK

Madeixa tripa fina
Madeja tripa fina
Hog casing



Calibres disponibles (mm):

28/30, 30/32, 32/34 34/36, 36/38, 38/40, 40/42, 42+

Tripa fina entubada
Tripa fina entubada
Tubing hog casing



Calibres disponibles (mm):

28/30, 30/32, 32/34 34/36, 36/38, 38/40, 40/42, 42+

Semi rissada
Semi rizada
Chitterling



Calibres disponibles (mm):

45/50, 50/55, 55/60, 60/65

Semi cular
Semi cular
Afterend



Calibres disponibles (mm):

45/50, 50/55, 55/60, 60/65

Cular
Cular
Fatend



Calibres disponibles (mm):

45/50, 50/55, 55/60, 60/65, 65/70

Cec
Ciego
Bung cap



Bufeta
Vejiga
Bladder



XAI • CORDERO • SHEEP

Madeixa tripa fina
Madeja tripa fina
Sheep casing



Calibres disponibles (mm):

18/20, 20/22, 24/24, 24/26

Tripa fina entubada
Tripa fina entubada
Tubing sheep casing



Calibres disponibles (mm):

18/20, 20/22, 22/24

VEDELLA • TERNERA • BEEF

Roscal boví
Roscal vacuno
Beef middle



Calibres disponibles (mm):

45/50, 50/55, 55/60, 60/65

Madeixa tripa fina
Madeja tripa fina
Beef casing



Calibres disponibles (mm):

43/46, 55/58

Cec
Ciego
Bung cap



PORC • CERDO • PORK

Intestí prim
Intestino delgado
Small intestine



Intestí prim escaldat
Intestino delgado escaldado
Scalded small intestine



Intestí gros
Intestino grueso
Large intestine



Intestí gros escaldat
Intestino grueso escaldado
Scalded large intestine



Recte
Recto
Rectum



Recte escaldat
Recto escaldado
Scalded rectum



Bufeta
Vejiga
Bladder



Úter
Útero
Uterus



Grassa mocada
Entresijo
Flower intestine



Estómac
Estómago
Stomach



Estòmac escaldat
Estómago escaldado
Scalded stomach



Mantellina
Mantelina
Caul fat



VÍSCERES
VISCERAS
OFFALS