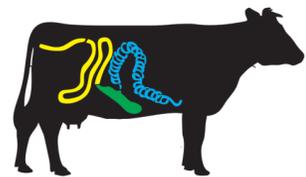


Tripas Naturales

vacunas y porcinas

Nuestra tarea comienza en las plantas frigoríficas con la extracción de la materia prima, contando para ello con equipos y maquinarias de última generación, ya que nuestros productos finales dependen de una buena selección. Dicha selección es realizada íntegramente por nuestro personal instalado en los establecimientos faenadores, permitiéndonos así conocer la calidad y el tipo de materia prima que luego elaboramos en nuestra planta.



VACUNA

Orilla ●

Se elabora en sus distintos calibres, enmadejadas y saladas, envasadas en baldes o barriles.

Utilizada para:

Embutidos frescos, cocidos y secos.

Particularidades:

Por el excelente desorillado sumado a la buena calibración y al metraje exacto de sus madejas, dan como resultado un producto diferente. Sin contenido graso.

Derecha ●

En todos sus calibres, enmadejadas y saladas.

Utilizada para:

La elaboración de salames secos (tipo colonia), también apta para embutidos cocidos.

Particularidades:

Por su artesanal deseado, logramos un producto sin materia grasa y de excelente longitud.

Tripón ●

Desebados, en todos sus calibres y salados.

Utilizada para:

Embutidos cocidos, embutir carnes, etc.

Particularidades:

Al ser deseados en nuestra planta y clasificados no solo por su tamaño, sino por su calidad y posteriormente salados y planchados o enmadejados, hacen de estos, un producto líder en el mercado.

PORCINA

Por su fortaleza y elasticidad permiten una mayor presión en el llenado y se someten a procesos como la cocción y secado.

Las tripas de cerdo son ideales para embutidos frescos y ahumados



Espicias

Espicias de origen nacional e importadas, seleccionadas de primera calidad. Distinguida bajo nuestra marca Don Pedro lo que garantiza a nuestros clientes un producto genuino y puro.

Espicias Don Pedro

- *Pimienta Blanca en Grano*
- *Pimienta Blanca Molida*
- *Pimienta Negra en Grano*
- *Pimienta Negra Molida*
- *Nuez Moscada en Grano*
- *Nuez Moscada Molida*
- *Clavo de Olor Grano e Molido*
- *Aji Molido*
- *Canela en Rama e Molida*
- *Provenzal*
- *Orégano*
- *Perejil en Hojas e Molido*
- *Ajo deshidratado Granulado*
- *Ajo deshidratado en Polvo*
- *Espicias Sueltas*



Tripas Artificiales

Tripas artificiales de colágeno en todos sus tipos y calibres. La tripa colágeno es uniforme en su diámetro, fácil de almacenar y con un aspecto muy natural, lo que garantiza al consumidor un producto de primera calidad



Tripa de colágeno comestible

Se utiliza para la elaboración de salchichas, salchichas tipo Frankfurt., embutidos ahumados y embutidos cocidos.

Beneficios

- Elasticidad, durabilidad, y pureza bacteriana;
- Asegura la estabilidad de diámetro;
- Membranas permeables conservando así el sabor de los productos a lo largo de la cocción
- No requiere remojo previo.
- Tripa comestible, "suave" con una "mordida" natural agradable.