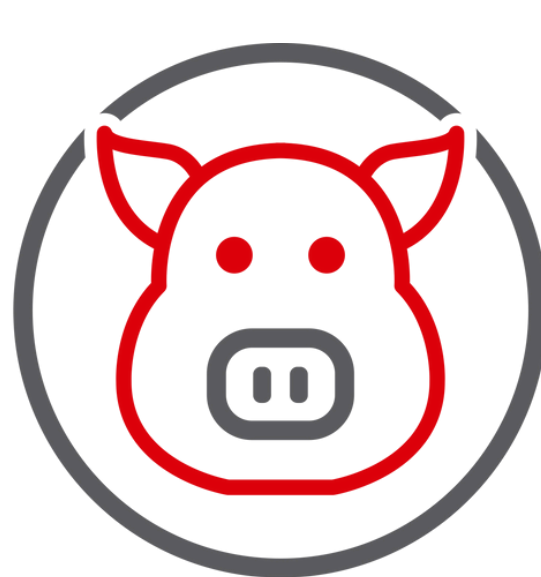
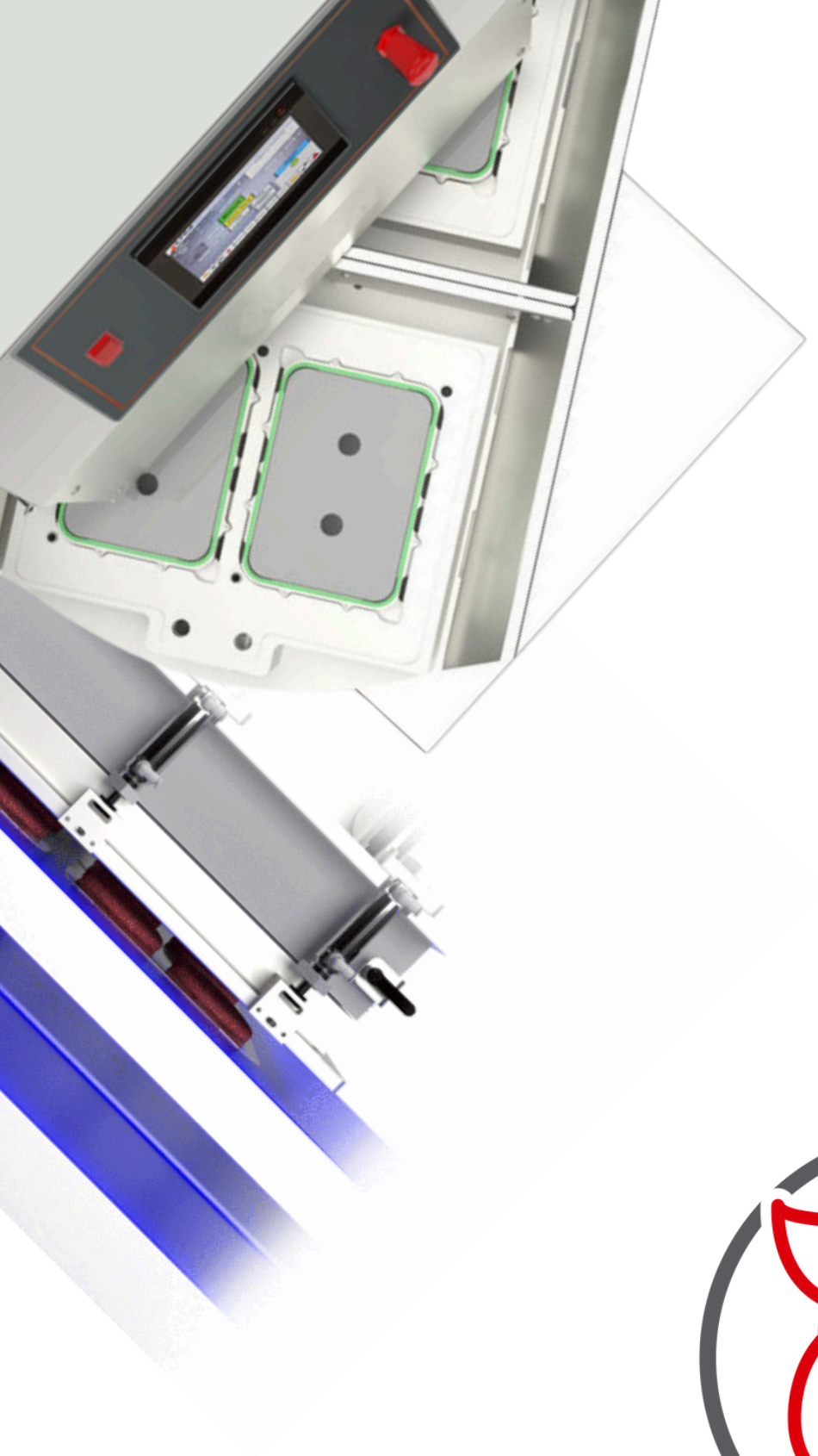




tripiesa





Tripiesa SLU comenzó su andadura allá por el año 1985, como una pequeña empresa familiar dirigida por *D. Esteban Molina*, convirtiéndola con los años y su personal tesón en la casa de referencia de Úbeda (y su comarca) y de aquí a toda Andalucía.

Su hijo, nuestro actual Gerente *D. Manuel J. Molina*, tomó el relevo generacional llevando a Tripiesa en pocos años a unas cotas de mercado inauditas respecto a la anterior empresa familiar.

Hoy **Tripiesa SLU** es una compañía que posee unas magníficas instalaciones de más 3000 metros, con una flota de transporte propio con ruta por todo el estado español. Y lo más importante para nosotros, donde trabajan 20 personas, entre los distintos departamentos de Producción, Logística, Administración, Comercial y Marketing. Una riqueza material y humana que pretendemos seguir cuidando y ampliando.

Nuestra meta es satisfacer a nuestros clientes y establecer lazos de confianza por encima de lo económico.

Qué ofrece TRIPIESA:

Nuestra sociedad se sustenta sobre tres pilares productivos y que son la fuente de todas las relaciones comerciales que nos han llevado a ser lo que somos. Acompáñenos por este breve recorrido...

1) Especies, condimentos, fórmulas y aditivos. Envasamos nuestra propia firma de especias y condimentos, bajo el nombre de **PICUM®**. Además somos importadores de cebolla en escama deshidratada, distribuidores de cebolla cocida y frita al precio más competitivo del mercado. Aquí no podemos olvidar los pimentones, azafrán y una amplia gama de fórmulas y marinadas.

2) Tripas naturales y artificiales. Consumibles para la industria cárnica (cordelería, grapas, placas, cuchillas...). Nuestros clientes, artesanos y fabricantes de productos cárnicos, saben de la importancia de la materia prima sobre la que embutir. Y por ello, confían en nuestro equipo de asesores para llevar a las más altas cotas de satisfacción sus productos. Este campo de especialización nos apasiona. Somos distribuidores de las firmas más importantes del sector internacional.

3) Maquinaria de envasado, packaging y trays&films. Distribuimos maquinaria de alta tecnología con firma propia de termosellado, termoformado, llenado y empaquetado. Además de satisfacer el consumo de todos los formatos de trays&films (barquetas, films, bolsas) que garantizan la seguridad alimentaria de nuestros clientes productores. En Tripiesa SLU contamos con especialistas asesores nacionales e internacionales para realizar un proyecto de packaging integral sin depender de terceros que lo encarecerían. También somos distribuidores de las mejores firmas de maquinaria auxiliar para la industria cárnica.

Ahora sí, estamos preparados para abrirles nuestras puertas. ¿En qué podemos ayudarles?



CATÁLOGO GENERAL



1) Especias, condimentos, fórmulas y aditivos.





PICUM® es nuestra firma enseña dedicada a las especias, envasadas por **TRIPESA SLU** con producto de calidad, para satisfacer a los clientes más selectos. Presentamos este producto en 4 formatos: molinillo, 1000, 150 PET, bolsa de 1 kg y 5kgs.

Nuestra amplia carta de especias y condimentos es la más demandada. Quizás sea el momento de consultar a nuestros agentes comerciales y ayudar en su negocio. No lo olviden **PICUM®**.





AJI ARGENTINO
AJO GRANULADO
AJO MOLIDO
AJO Y PEREJIL
AJONJOLI BLANCO
AJONJOLI DORADO
AJONJOLI NEGRO
ALBAHACA HOJAS
ALCARAVEA MOLIDA
AMAPOLA SEMILLAS
ANIS EN GRANO
ANIS ESTRELLADO
ANIS MOLIDO
CANELA EN RAMA
CANELA MOLIDA
CARACOLES EN GRANO
CARDAMOMO MOLIDO
CAYENA MOLIDA
CAYENA RAMA 3-5
CAYENA RAMA OJO PAJARO
CEBOLLA FRITA
CEBOLLA MOLIDA
CHIA SEMILLAS
CHIMICHURRI
CILANTRO EN GRANO
CINCO ESPECIAS CHINAS
CLAVO EN GRANO
CLAVO MOLIDO
COLORANTE ALIMENTARIO
COMINOS GRANO
COMINOS MOLIDOS
COND. SAL Y CARBON VEGETAL
COUS COUS
CURCUMA MOLIDA
CURRY
ENELDO HOJA
ESTRAGON HOJA
FINAS HIERBAS
GARAM MASALA
HIERBABUENA HOJA
HIERBAS PROVENZALES
JENGIBRE MOLIDO
KEBAB
LAUREL HOJA

LINO MARRON SEMILLA
MOLINILLO PICUM PIMIENTA NEGRA GRANO
MOLINILLO PICUM PTAS EXOTICAS
MOLINILLO PICUM SAL COND.Y CARBON VEGETAL
MOLINILLO PICUM SAL ESCAMAS
MOLINILLO PICUM SAL MARINA CURRY
MOLINILLO PICUM SAL MARINA MEDITERRANEA
MOLINILLO PICUM SAL MARINA PICANTE
MOLINILLO PICUM SAL ROSA 1-2MM HIMALAYA
NUEZ MOSCADA EN GRANO
NUEZ MOSCADA MOLIDA
OREGANO HOJA
OREGANO HOJA BOTE ESPECIAL 70 GR.
OREGANO MOLIDO
PAELLA
PEREJIL HOJA
PIMENTON AHUMADO DULCE
PIMENTON ESENCIA
PIMENTON PICANTE
PIMIENTA 5 COLORES
PIMIENTA BLANCA EN GRANO
PIMIENTA BLANCA MOLIDA
PIMIENTA NEGRA GRANO
PIMIENTA NEGRA MOLIDA
PIMIENTA ROSA GRANO
PIMIENTA VERDE GRANO
PINCHOS ANDALUCES
POLLO ASADO
QUINOA SEMILLAS
RAS EL HANOUT
ROMERO HOJA
ROMERO MOLIDO
SAL ESCAMAS AHUMADA
SAL ESCAMAS AL LIMON
SAL ESCAMAS AL PIMENTON
SAL ESCAMAS BLANCA
SAL ESCAMAS BOLETUS
SAL ESCAMAS TEX-MEX
SAL ROSA HIMALAYA 1/2mm
SAL ROSA HIMALAYA FINA
TOMILLO HOJA
TOMILLO MOLIDO
VAINILLA AZUCARADA

PICUM
ESPECIAS SELECCIÓN



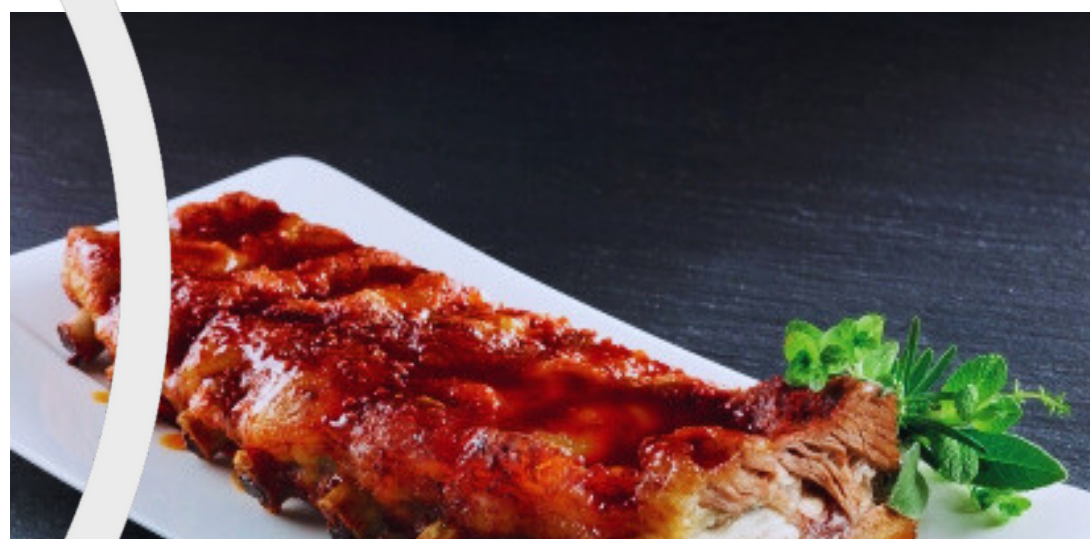


Nacida a principios de la década de 2000 para la creación de ingredientes dedicados a platos frescos listos para cocinar, **Pagani Chef** es la división de **Fratelli Pagani Spa** que atiende a carnicerías, charcuterías, pescaderías y todo el sector Ho.re.ca.

Pagani Chef ofrece actualmente 6 gamas de productos: **Marinadas Gustosi, Marinadas Etnikè, Condimentos y Decoración, Mantenimiento y Aromatización, Empanados y Productos Vegetales Ecológicos**. Una gama de soluciones innovadoras creadas para satisfacer un consumo alimentario en constante evolución y para apoyar la creación de deliciosos platos preparados que respeten el buen gusto de la tradición italiana y las diferentes tradiciones culinarias a nivel internacional. Las fórmulas, todas las novedades y las recetas dedicadas están disponibles nuestra web y redes sociales.

La asistencia técnica in situ y los cursos de formación periódicos con distribuidores oficiales en todo el mundo, completan los servicios de Pagani Chef.

TRIPESA SLU es distribuidor oficial para Jaén.





Gustosi[®] Pagani



con **PreSal[®]**
Fonte di Iodio
sodio profilattico

Recetas auténticas Made in Italy diseñadas para realzar los sabores de las preparaciones de pescado y carne, garantizando cremosidad y brillo, antes y después de la cocción. Notas gustativas fuertes, muy apreciadas, para platos gourmet perfectos y para crear soluciones únicas y sorprendentes. Actualmente, 22 referencias de productos forman parte de la gama **Gustosi**, nacida de la creatividad y la experiencia del personal de **Pagani Chef**. El rendimiento y la conservación de los preparados están asegurados gracias a los continuos controles de los procesos productivos de la empresa.

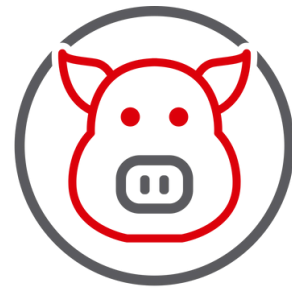




Soluciones para la preparación de carne fresca:

Para los productos cárnicos frescos, los principales requisitos que debe cumplir una mezcla son alta calidad y autenticidad, mejora de la vida útil del producto, color brillante, sabor exclusivo y garantía de seguridad alimentaria. Disponemos de diferentes líneas capaces de respetar la sensibilidad del consumidor y las posibles intolerancias alimentarias. También garantizamos soluciones completas y personalizadas para que pueda crear el producto deseado.





tripiesa

¿Saben que Tripiesa SLU es importador directo de Cebolla Deshidratada en escamas y Cebolla Hervida y Frita en aceite de oliva?

- CALIDAD A
- SIN METALES PESADOS (filtrados por detector)
- CERTIFICADO IFS
- SIN IMPUREZAS (cáscara y material vegetal).



Esta sección tan completa del catálogo no podría cerrarse sin dos de las reinas de las especias, azafranes y pimentones, productos indispensables para la cocina tradicional de nuestro país. Nuestros clientes productores requieren de un proveedor cualificado que surta sus almacenes de materia prima con calidad/precio competitivo con el mercado tan fluctuante.

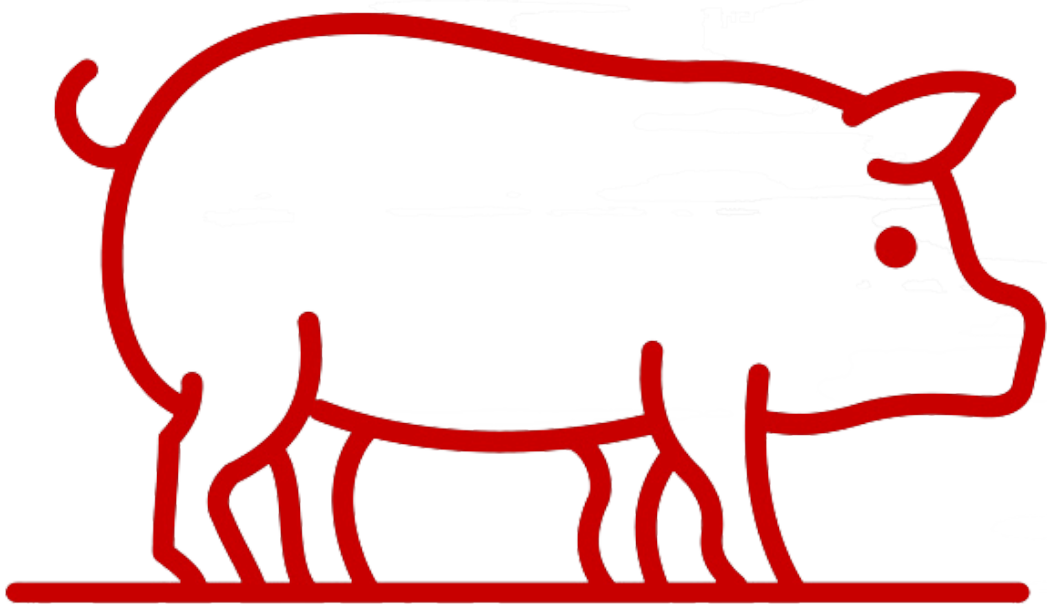
Tripiesa SLU comercializa en sus diversas formas azafrán y pimentón a granel.



2) Tripas naturales y artificiales. Consumibles para la industria cárnica



TRIPAS NATURALES



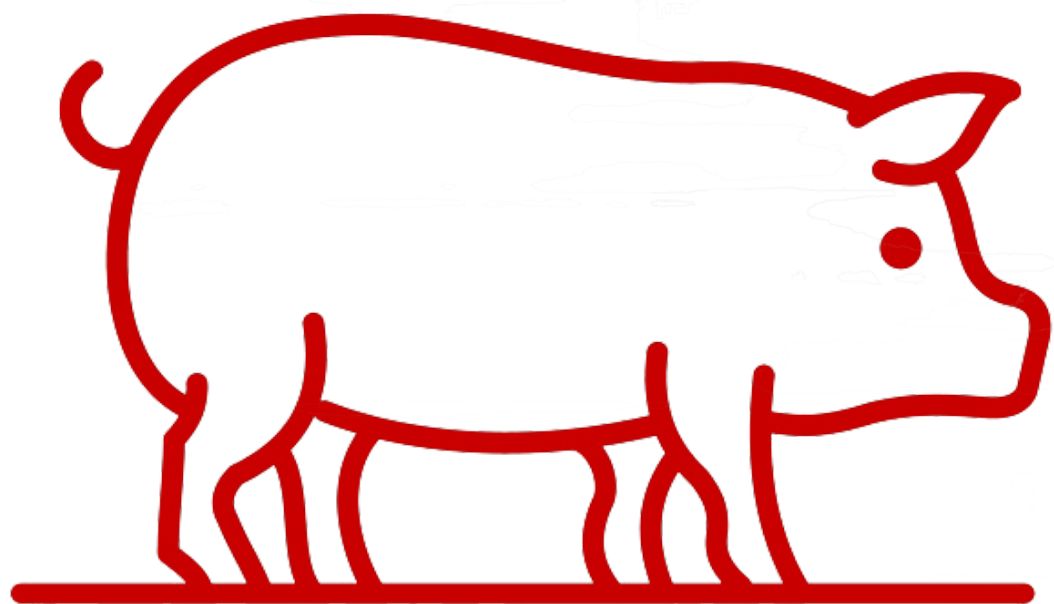
Tripiesa SLU es especialista en este producto fundamental para la industria cárnica y del embutido. Ha sido y es parte fundamental del histórico ofertado por nuestra casa. Nuestros agentes comerciales conocen bien las necesidades del productor y sus requisitos, la experiencia de años se ha convertido en un valor añadido que estaremos encantados de ofrecerles.

CERDO	
CALIBRES	RASPADO, SALADO Y ENTUBADO 80 y 90 m
28-30	
30-32	
32-34	
34-36	
36-38	
38-40	
40-42	

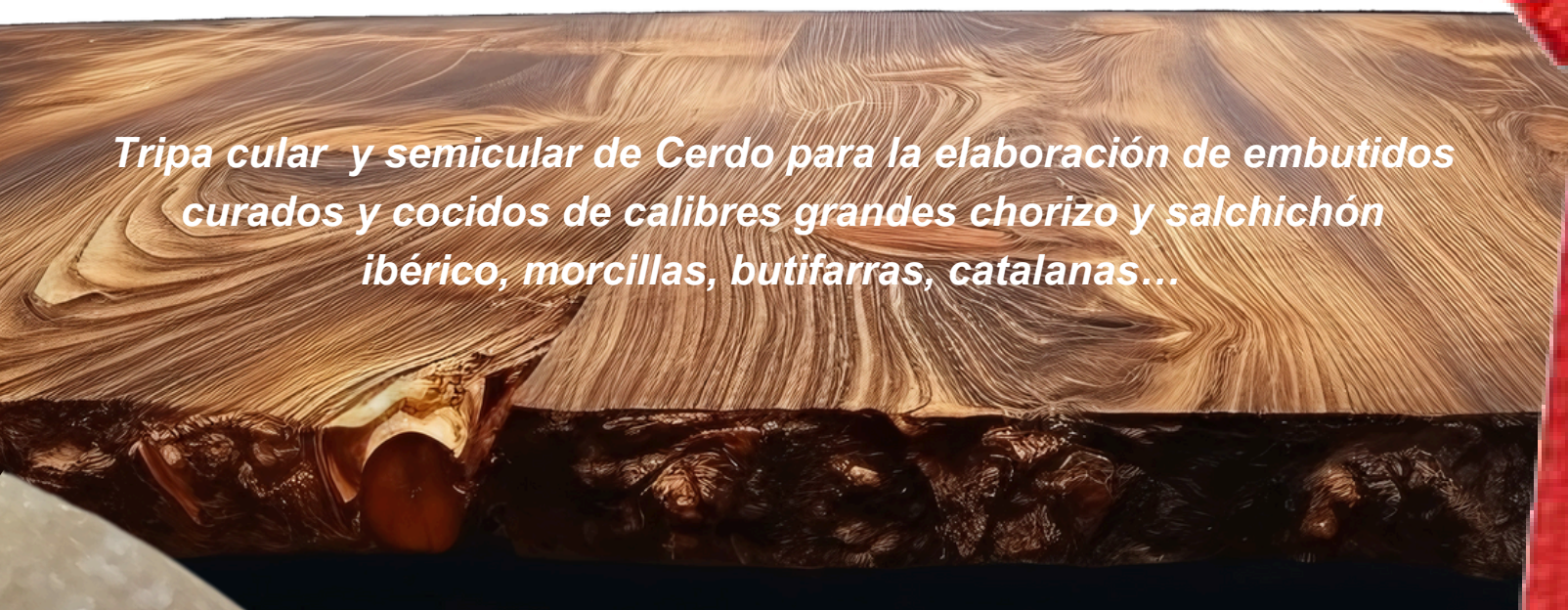
CERDO	
CALIBRES	GRASA Y NERVIO / BERRA
30-32	
32-34	
34-36	
36-38	
38-40	
40-42	



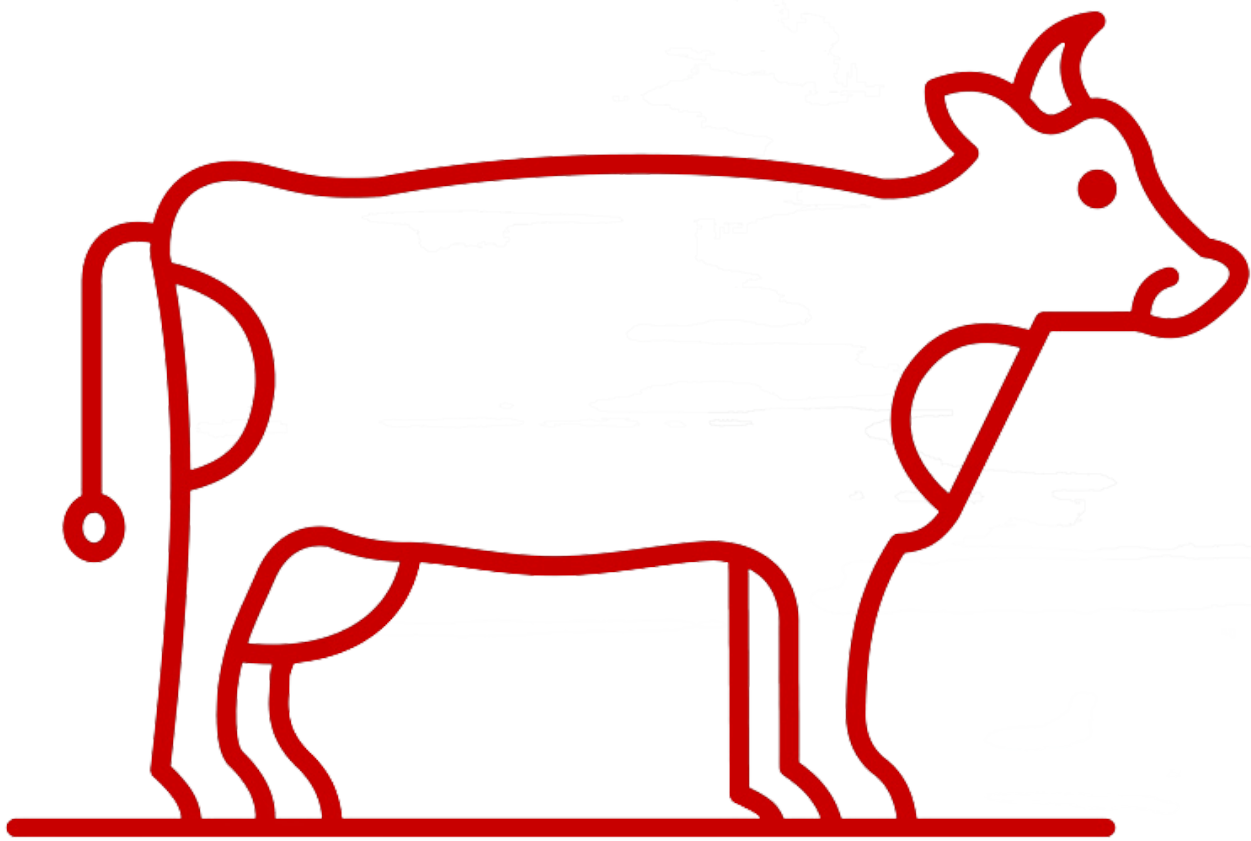
TRIPAS NATURALES CULARES Y SEMICULARES ATADAS



Tripa cular y semicular de Cerdo para la elaboración de embutidos curados y cocidos de calibres grandes chorizo y salchichón ibérico, morcillas, butifarras, catalanas...



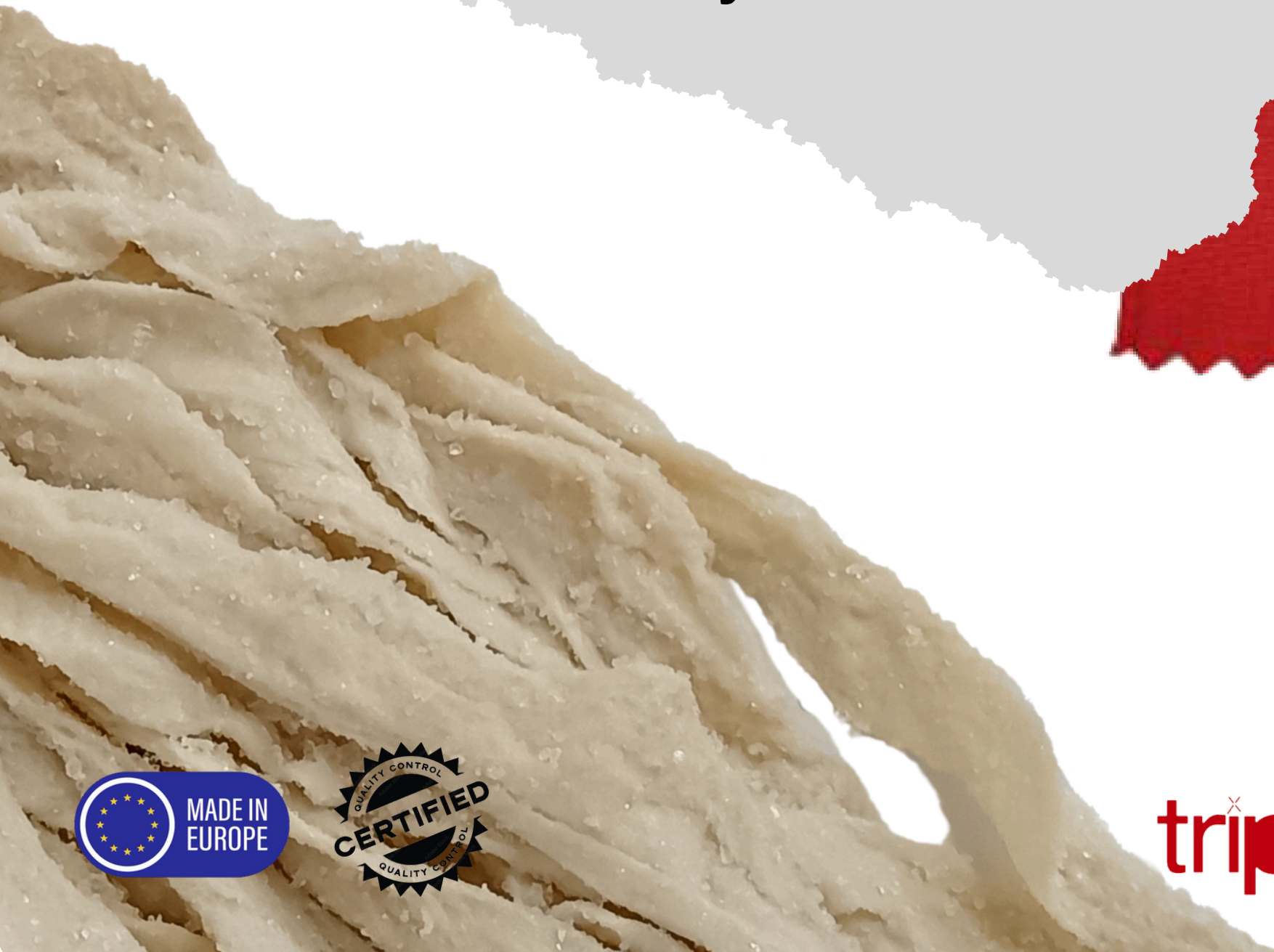
tripiesa

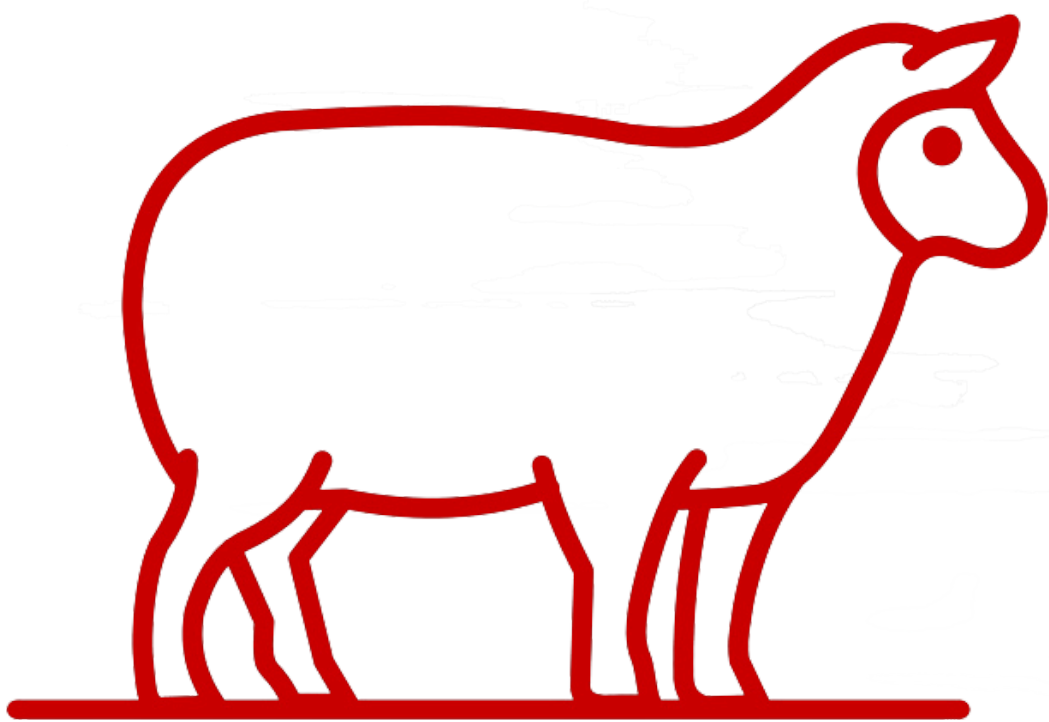


Tripiesa SLU es especialista en este producto fundamental para la industria cárnica y del embutido. Ha sido y es parte fundamental del histórico ofertado por nuestra casa. Nuestros agentes comerciales conocen bien las necesidades del productor y sus requisitos, la experiencia de años se ha convertido en un valor añadido que estaremos encantados de ofrecerles.

VACA	
CALIBRES	MADEJAS 30 M
34-36	
36-38	
38-40	
40-43	
43-46	
46-(+)	

**Tripa natural calibrada y de alta calidad,
sin roturas y sin ventanas.**





Tripiesa SLU es especialista en este producto fundamental para la industria cárnica y del embutido. Ha sido y es parte fundamental del histórico ofertado por nuestra casa. Nuestros agentes comerciales conocen bien las necesidades del productor y sus requisitos, la experiencia de años se ha convertido en un valor añadido que estaremos encantados de ofrecerles.

CORDERO	
CALIBRES	SALADO Y ENTUBADO. 80 y 90 m
18-20	
20-22	
22-24	

**Tripa natural calibrada y de alta calidad,
sin roturas y sin ventanas.**



TRIPAS COMESTIBLES ARTIFICIALES



TRIPAS PLÁSTICAS