



Mimamos nuestra materia prima

Catálogo de productos



Ecotrip es una empresa líder en la producción y distribución de tripas naturales. Cumple un papel importante dentro del conglomerado de Grupo Caro y de sus líneas de negocio. Un grupo consolidado, avalado por más de cinco décadas de experiencia en el sector de las tripas naturales.



DISTRIBUCIÓN

Ecotrip comercializa internacionalmente tripa natural en diferentes países del mundo. Su cadena de distribución cuenta con una importante presencia comercial en Europa y Sur América.

MISIÓN

Nuestros esfuerzos se centran en ofrecer un producto de calidad, respondiendo a las necesidades de cada cliente. Para ello, seleccionamos materias primas de todo el mundo con las que trabajamos en nuestro Departamento de I+D+I para ofrecer mayores rendimientos a nuestros clientes.

VISIÓN

Queremos destacar en el mercado internacional por nuestra seriedad con los plazos de entrega, para ofrecer un stock permanente de nuestras producciones.

CARÁCTER ECOLÓGICO

Ecotrip elabora un producto 100% natural. Su responsabilidad social exige que todos los procesos de la cadena de producción se cumplan bajo las normas medioambientales pertinentes.

EQUIPO HUMANO

Formado por un grupo de profesionales que trabaja al unísono con el objetivo de satisfacer al cliente y crearle valor. Para ello, todas las pautas a seguir están dirigidas por un Departamento de Calidad.

Conscientes de los cambios constantes en el mercado, Ecotrip ofrece formación continua a sus trabajadores, para que puedan facilitar siempre un asesoramiento impecable al cliente.

Ecotrip asesora al cliente sobre las especificaciones de cada producto; textura, fortaleza, facilidad de trabajo, elasticidad, longitud de sus tiras, lubricidad, capacidad de hidratación y capacidad de llenado, para que puedan conseguir siempre un mayor rendimiento.



naturalmente sano



PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Ecotrip cuenta con fuertes socios comerciales en todo el mundo, para la compra y control de calidad del 100% de sus materias primas. Todas ellas son producidas en las 3 plantas de producción de Ecotrip:

Marruecos: Es la planta principal de Ecotrip, donde se hacen los procesos de producción de tripa de ovino, porcino y una parte de bovino. En ella trabajan 200 personas para hacer todos los procesos de producción, gestión y logística.

Brasil: En esta planta es donde se elaboran las tripas de bovino y se hacen los controles de calidad y compras de materias primas de Sur América, en ella trabajan 45 personas para satisfacer todas las necesidades de calibración y preparación de materias primas con los controles de calidad más exhaustivos implantados por Ecotrip.

China: En esta planta es donde se producen las tripas secas Ecotrip y donde se recolectan todas las materias primas de países asiáticos, pasando todos los controles de calidad antes de enviar a la planta de Marruecos para hacer el proceso final, en esta planta trabajan 90 personas para cumplir con todos los requisitos y exigencias de la calidad Ecotrip.

Todos los productos, una vez elaborados son enviados a nuestra planta de distribución ubicada en Granada (España) y desde donde se realiza la distribución del producto final a cualquier parte del mundo.

Debido a la fuerte demanda de los productos Ecotrip, el Grupo contará en breve con un nuevo almacén 100% automatizado. Esta nueva inversión dará capacidad de preparación para más de 600 pedidos diarios, lo que facilitará a Ecotrip una mayor expansión internacional.



Ovino

*Tripa ideal para embutido fresco y curado de diámetros pequeños; Frankfurt, salchicha, longaniza, chistorra, etc.
Su origen varía de la demanda de los diferentes mercados y de las características finales del producto.*

CALIDADES: CALIDAD AA, CALIDAD A, CALIDAD AB, CALIDAD B Y CALIDAD BC
CALIBRES: 18/20, 20/22, 22/24, 24/26, 26/28.



BOTE

Conservación en salmuera
2 madejas por bote
Cajas de 12 botes



BOLSA

Conservación en salmuera
Cubos de 6, 18 y 54 madejas



RED

Conservación en sal
1 madeja por red
Cubos de 54 madejas y
barriles de 500 madejas



ENTUBADO

Tubo flexible

Conservación en salmuera
3 madejas por red
Cubos de 30 y 201 madejas

Tubo semirrígido de 33 cm.

Conservación en salmuera
Cajas de 5 y 10

Tubo rígido de 50 cm.

Conservación en salmuera
Cajas de 10 madejas

Porcino

Se emplea para la fabricación de embutidos con un calibre más ancho; como chorizo, butifarra, fuet, morcilla, pepperoni, bratwurst, etc. Las tripas naturales de cerdo son de origen nacional, Europeo y China; producidas por mataderos siempre homologados por Ecotrip y sin ningún tratamiento químico. Esta homologación se basa, principalmente, en las condiciones de trabajo, seguridad y salubridad laboral.



Porcino

CALIDADES: CALIDAD A, CALIDAD AB

CALIBRES: 26/28, 28/30, 30/32, 32/34, 34/36, 36/38, 38/40, 40/42, 42/44

BOLSA ECOTRIP

Conservación en salmuera

2 madejas por bolsa

Cubos de 6, 14 y 36 madejas

RED

Conservación en sal

1 madeja por red

Cubos de 60 madejas, 150 madejas y 240 madejas

Porcino Ecotrip

Es uno de los productos estrella de Ecotrip, calibres más anchos que la tripa de porcino, para productos de mayor diámetro.

CALIDADES: CALIDAD A

CALIBRES: 34/36, 36/38, 38/40, 40/42, 42/44, 44/46, 46/50, 50/54, 54/+

RED

Conservación en salmuera

1 madeja por red

Cubos de 9, 30 y 210 madejas

ENTUBADO

Tubo flexible

Conservación en salmuera
3 madejas por red
Cubos de 30 y 150 madejas

Tubo semirrígido de 33 cm.

Conservación en salmuera
Cajas de 6 y 10 madejas



Porcino grasa y nervio

Se emplea para la fabricación de embutidos tradicionales, ya que es la tripa que originariamente se usaba en las matanzas caseras. Es el intestino delgado sin raspar (con la mucosa). Este producto se caracteriza por alargar la curación del embutido, ya que la pared de la tripa es mayor.

CALIDADES: CALIDAD A
CALIBRES: 30/32, 32/34, 34/36, 36/38,
38/40, 40/43, 43/46, 46/49 Y 49/+

RED

Conservación en sal
1 madeja por red
Cubos de 10 madejas,
30 madejas y 150 madejas



Tripa Cular y Semicular de porcino

Es la de mayor calibre de la familia del porcino, empleada para embutidos cocidos y curados como el chorizo ibérico, salchichón ibérico, morcilla, etc.

CALIBRES: 50/-, 50/55,55/60,60/65,65/70 Y 70/+

Cular

RED

Conservación en sal

10 piezas por red

Cubos de 100 piezas y 900 piezas

Se puede presentar atada o sin atar, el color del atado lo hacemos según la necesidad del cliente.

Semicular

RED

Conservación en sal

100 piezas por red

Cubos de 500 piezas y 5.000 piezas

Destaca por la flexibilidad que Ecotrip ofrece a la hora de la fabricación, pudiendo fabricar las piezas desde 18 a 70 cm. atadas de 3 formas diferentes:

CA: Cortada y atada sin lazo

CAB: Cortada y atada con lazo

CABM: Cortada y atada con lazo hecho a máquina



Tripa Semirrizada de porcino

Se emplea para embutidos cocidos y curados tradicionales, al igual que el semicircular destaca por la flexibilidad que Ecotrip ofrece a la hora de la fabricación, pudiendo fabricar las piezas desde 18 a 50 cm. atadas de 3 formas diferentes:

CA: Cortada y atada sin lazo

CAB: Cortada y atada con lazo

CABM: Cortada y atada con lazo hecho a máquina

CALIBRES:

48/-, 48/50, 50/55, 55/60, 60/65, 65/70 Y 70/+

50/54, 54/58, 58/62, 62/66, 66/70, 70/74, 74/+

RED

Conservación en sal

100 piezas por red

Cubos de 500 piezas y 5.000 piezas





Bovino

Se caracterizan por su calibre ancho y son las adecuadas para el embutido de alta calidad crudo, cocido o curado. Para elaborar productos como morcilla o butifarra.



Tripa curva

CALIDADES: CALIDAD A, CALIDAD AB Y CALIDAD DOMÉSTICA
CALIBRES: 34/36, 36/38, 38/40, 40/43, 43/46, 46/48, 48/+, 52/+

Madeja salada

Conservación en sal
Madeja individual
Cubos de 8, 22, 40 y Bidón grande

Tripa recta

CALIDADES: CALIDAD A, CALIDAD AB
CALIBRES: 45/50, 50/55, 55/60, 60/65 y 65/+

Madeja salada

Conservación en sal
Madeja individual
Cubos de 5, 10, 25 y Bidón grande

Piezas de tripa recta

En este producto Ecotrip ofrece la posibilidad de fabricar el calibre, medida y atado que el cliente requiera, el atado se ofrecen 3 tipos de atado:

CA: Cortada y atada sin lazo
CAB: Cortada y atada con lazo
CABM: Cortada y atada con lazo hecho a máquina

RED

Conservación en sal
100 piezas por red
Cubos de 500 piezas y 5.000 piezas



Ciegos de Bovino

*Es la de mayor calibre de la familia del Bovino,
empleada para embutidos cocidos y curados.*

CALIDADES: CALIDAD A, CALIDAD AB
CALIBRES: 90/-, 90/110, 110/125, 125/140 Y 140/+

PIEZA SALADA

Conservación en sal

Atado x 5 piezas

Cubos de 100 piezas y Bidón grande



Tripa seca Ecotrip

La tripa seca Ecotrip nace para satisfacer las necesidades del fabricante de embutidos, consiguiendo reunir las ventajas de la tripa natural y de la tripa artificial en una sola.

Con la tripa seca Ecotrip logramos un 20% más de embutición que con la tripa salada, debido a su gran resistencia mecánica y a que las puntas son más largas. Optimiza el proceso de fabricación consiguiendo hasta un 25% más de productividad. Obtenemos calibres regulares para productos uniformes. Además, se consiguen las mismas ventajas de curación y de sabor que con la tripa natural salada.



Tripa seca Ecotrip

Conservación, no necesita frío

Madeja individual

Tubos de 8 y 16 m. según calibres

CALIBRES: 34, 36, 38, 40, 43, 46, 50, 55, 57, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90.



Tripa seca Ecotrip curvada

Conservación, no necesita frío

Madeja individual

Tubos de 8 m.

CALIBRES: 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40.



Ventajas de la Tripa seca

La tripa seca Ecotrip, es 100% natural, no necesita frío para su conservación. Los calibres son muy homogéneos con tiras largas de 8 ó 16 metros..

La producción se agiliza, al disponer de calibres y tiras homogéneas sin poros ni roturas, permite controlar mejor nuestra productividad.

Mejora cualitativa del producto, con respecto a la Roscal, ya que no migra ni sabor ni olor al producto final.



Recomendaciones para una hidratación óptima

TRIPA DE OVINO

*Madeja salada: 30 minutos en el agua a 30-35°C
Madeja en salmuera: 20 minutos en el agua a 30-35°C
Entubada: 1 hora en el agua a 30-35°C*

TRIPA SECA

*Entubada y laminada:
5 minutos en agua templada
antes de su utilización.*

TRIPA DE PORCINO

*Madeja salada: 45 minutos en el agua a 30-35°C
Madeja en salmuera: 30 minutos en el agua a 30-35°C
Entubada: 1 hora en el agua a 30-35°C*

CIEGOS, CULAR Y VEJIGA DE PORCINO

*Madeja salada:
Primero, de 30 minutos a 1 hora en el agua fría,
después de 5 a 10 minutos en el agua a 30-35°C
antes de embutir.*

TRIPA DE BOVINO

*Madeja salada:
Primero, de 2 a 4 horas en el agua fría, después de 10 a
20 minutos en el agua a 30-35°C antes de embutir*

Indicaciones a tener en cuenta

*La temperatura del agua de remojo no puede pasar los 35°C
Nunca verter directamente el agua caliente sobre las tripas, se pueden deteriorar sus tejidos.
No mezclar las tripas desaladas en los envases originales, se podría deteriorar el resto.
Ecurrir, añadir sal fina y poner en frío.
Guardar las tripas en cámara frigorífica para evitar la putrefacción y la deshidratación.*

INCONVENIENTES DE UN REMOJO EXCESIVO

*Aumenta la tasa de residuos y afecta a la calidad bacteriológica de todas las tripas.
Aumenta el riesgo de putrefacción una vez colgados los embutidos para secarse.
Aumenta el calibre real de la tripas de cerdo.
Provoca roturas.*



LA PRIMERA
TRIPA
100%
VEGETAL



EN PRIMERA LÍNEA

RESPETANDO LA TRADICIÓN ARTESANAL CON SOLUCIONES INNOVADORAS

El lanzamiento al mercado de este revolucionario producto es el resultado de años de esfuerzo por parte del departamento de investigación de Ecotrip y consolida a la empresa como referente en los mercados nacional e internacional. El nuevo producto da una respuesta total, y absolutamente fiable, a las necesidades del público vegetariano y vegano. También se adecua a la normativa halal y a los preceptos de la alimentación kosher.



• SALCHICHAS DE TOFU CON CHAMPIÑÓN •

Tripa Vegetal Ecotrip

Película comestible compuesta de polisacáridos solubles en agua. La tripa de alga es la alternativa a la celulosa, a las tripas naturales y a las de colágeno, siendo ideal para su uso en productos vegetarianos. Nuestra tripa de alga es adecuada para productos frescos, cocinados, ahumados, secos o curados.

Compuesto por polímeros NO procedentes de origen animal, por lo que NO contribuye a la contaminación cruzada y está completamente libre de enfermedades de origen animal y cumple con el Certificado Kosher y Certificado Halal. Su composición no afecta a la composición nutricional del producto, es muy manejable y mejora los rendimientos del relleno. Posee una textura y apariencia única, no utiliza colorante artificial.



Tripa vegetal

DIÁMETROS

17mm, 20mm, 23mm, 24mm, 32mm.

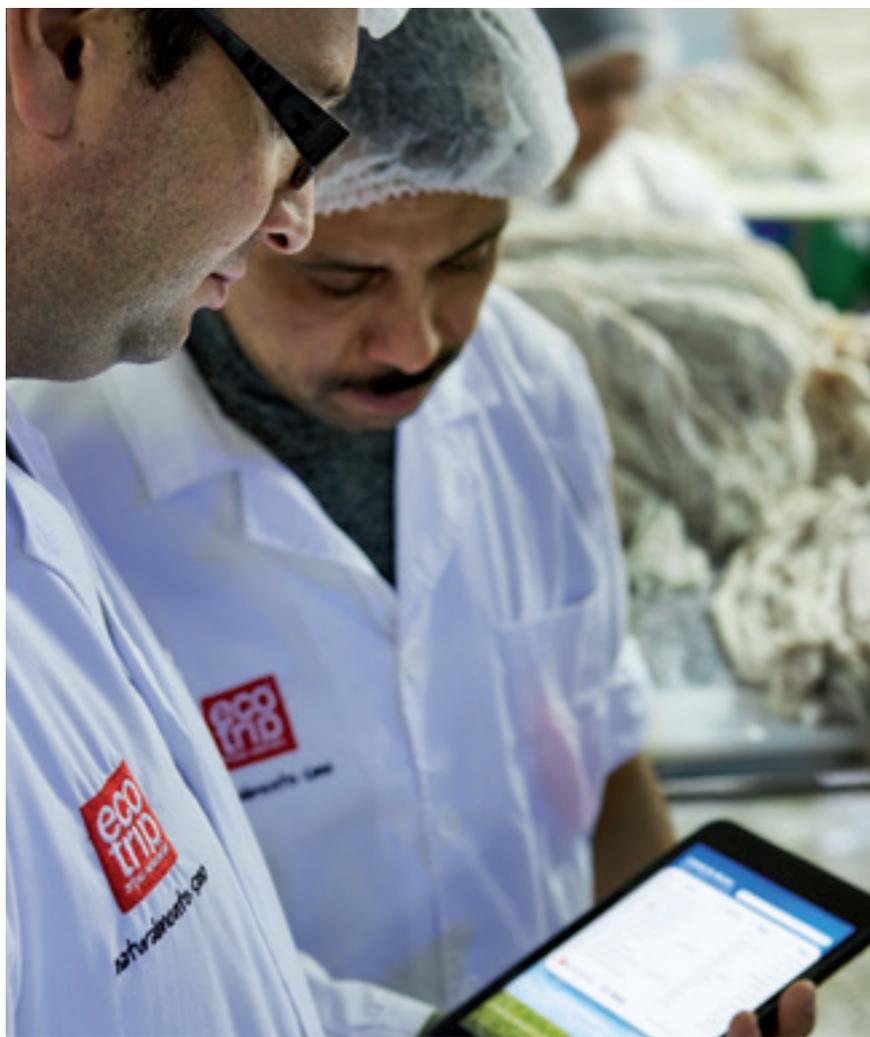
ESPECIFICACIONES

- Libre de alérgenos.
- Ausencia de GMO´s
- Todos los ingredientes cumplen los requisitos del código alimentario, son considerados como saludables.
- Almacenar sin abrir en condiciones normales o secas.
- Evitar su exposición en zonas con alta humedad, vapor o agua caliente.

Sugerencias de uso

- Salchicha ahumada o cocinada
- Salchicha fresca
- Salchicha vegetariana cocinada completamente





ECOTRIP es una marca registrada propiedad de GRUPO CARO.
Quedan prohibidas la reproducciones totales o parciales de este catálogo sin autorización expresa de la empresa.
© Copyright 2017 Grupo Caro.
Diseño Gilabert



naturalmente sano



Pol. Ind. El Baico Ctra. Benamaurel nº 64.
18800 Baza | Granada | Spain
T. +34 958 712 283 F. +34 958 861 475

ecotrip.es