



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·

Catálogo de **PRODUCTOS**



www.grupotopgel.es



GRUPOTOPGEL
· Smart Food Company ·

Grupo Topgel, la Smart Food Company líder en el mercado, comercializa productos ultracongelados y refrigerados en toda la geografía nacional, para **satisfacer las necesidades del sector de la restauración.** Nuestra empresa cuenta con una red de distribución en constante evolución, adaptándose de manera continua para garantizar la máxima satisfacción de nuestros clientes.

En Grupo Topgel, **seleccionamos nuestros productos con los criterios más estrictos de calidad. Mantenemos en todo momento un estricto control de la cadena de frío,** asegurando que los productos lleguen a las cocinas de nuestros clientes en óptimas condiciones.

Gracias a **nuestro modelo de trabajo eficiente e innovador, Grupo Topgel se posiciona como líder indiscutible en su sector.** A lo largo de los años, hemos consolidado nuestro enfoque y supervisamos rigurosamente nuestros procesos mediante sistemas de control de calidad.

Tanto el desarrollo tecnológico como la comunicación constante con los clientes constituyen los pilares fundamentales de nuestra actividad, ofreciendo soluciones que se ajustan a las nuevas necesidades.

Nuestra **red de distribución se basa en la profesionalidad y compromiso de nuestros equipos humanos** en cada una de **nuestras delegaciones.** Compartimos **valores comunes** y aportamos a nuestros clientes **conocimiento y experiencia** para facilitar su tarea diaria como profesionales de la restauración.

Trabajamos cada día en estrecha **colaboración con nuestros clientes** y estamos comprometidos con la mejora continua y con el objetivo de ofrecer un servicio aún mejor.

El Equipo de Grupo Topgel.



Índice general

Productos del Mar 1 págs. 4-23 	Carnes 2 págs. 24-37 	Precocinados, preparados y verduras 3 págs. 38-63 	Repostería 4 págs. 64-73 	Refrigerados 5 págs. 74-81 
---	---	--	---	---

Símbolos de navegación del catálogo

Para facilitar el acceso directo a los índices, productos, etc., este catálogo tiene interacciones que permiten la navegación.



Ir al índice de cada selección de productos pinchando en los botones laterales



1 Productos del **Mar**

8-10 CEFALÓPODOS

8 Puntilla
Sepia

9 Pota
Potón

10 Calamar y Chipirón
Pulpo

11-15 MARISCOS

11 Gamba
Langostino

12 Gambón
Langosta
Carabinero
Camarón
Bogavante
Cigala

13 Nécora
Jaiba
Cangrejo Real
Centollo
Buey de mar

14 Almeja
Tellina
Galera
Vieira del Pacífico

15 Mejillón
Bocas
Navaja

16-17 PESCADO AZUL

16 Atún
Pescados de cuero

17 Salmón

18-19 PESCADO BLANCO

18 Bacalao

19 Merluza

20 ACUICULTURA

20 Lubina
Dorada
Trucha
Tilapia
Panga

21-23 VARIOS

El **pescado** destaca como el **producto estrella** en términos de **nutrición**. Es fácilmente digerible y se caracteriza por ser **rico** en **proteínas, vitaminas y minerales** que contribuyen a su metabolización.

Cada especie de pescado tiene un **contenido graso variable**, pero en general, se **destaca** por su **baja aportación calórica**. Esto lo convierte en una **opción saludable** para aquellos que buscan mantener un **estilo de vida equilibrado**.

Los **Productos del Mar** no solo ofrecen **beneficios nutricionales**, sino que también **aportan sabores y texturas únicas** a las preparaciones culinarias.



CEFALÓPODOS

Productos del Mar

Los **cefalópodos**, como pulpos y calamares, son **tesoros gastronómicos**. Su carne, tierna y versátil, se presta a preparaciones variadas. **Ricos en proteínas magras, bajos en grasas** y llenos de **nutrientes** como **zinc** y **vitamina B₁₂**, el consumo de cefalópodos favorece la salud muscular y nerviosa.

Estos invertebrados marinos **no solo conquistan paladares** con su sabor distintivo, sino que **también ofrecen beneficios nutricionales**, convirtiéndolos en una elección deliciosa y saludable en la mesa.



Puntilla

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PUNTILLA INDIA (limpia)	ESPECIE: <i>Loligo vulgaris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	India
PUNTILLA CHINA	ESPECIE: <i>Loligo spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
PUNTILLA VIETNAM	ESPECIE: <i>Loligo spp.</i>	Vietnam



Sepia

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
SEPIA (limpia)	ESPECIE: <i>Sepia spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	India / Francia / Holanda
DADOS Y TIRAS DE SEPIA	ESPECIE: <i>Sepia officinalis</i> .	Marruecos / Mauritania / Senegal
CHOCO (limpio)	ESPECIE: <i>Sepia officinalis</i> .	Marruecos / Mauritania / Senegal



Pota

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
TUBO DE POTA (interfoliado)	ESPECIE: <i>Illex argentinus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Argentina / China
POTA ENTERA (limpia/sucia)	ESPECIE: <i>Illex argentinus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Argentina
ANILLA DE POTA	ESPECIE: <i>Illex argentinus</i> .	Argentina / China
ALAS Y REJOS DE POTA	ESPECIE: <i>Illex argentinus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Argentina / China



Potón

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
POTÓN TUBO (interfoliado)	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
TIRAS DE POTÓN	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> .	China
TACOS DE POTÓN	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú
FILETES DE POTÓN	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú
MANTO DE POTÓN	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú
ANILLAS DE POTÓN (IQF)	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
REJOS DE POTÓN	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú
RODAJAS DE REJO (cocido)	ESPECIE: <i>Dosidicus gigas</i> .	Perú



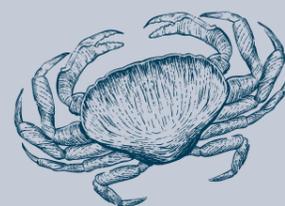
Calamar y Chipirón

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CALAMAR CHINO (troceado)	ESPECIE: <i>Loligo chinensis</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
CALAMAR PATAGÓNICO (limpio)	ESPECIE: <i>Loligo patagonico</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Malvinas
CALAMAR PATAGÓNICO (sucio)	ESPECIE: <i>Loligo patagonico</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Malvinas
CALAMAR DE MARRUECOS (sucio)	ESPECIE: <i>Loligo vulgaris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Marruecos
CALAMAR INDIA (troceado)	ESPECIE: <i>Loligo duvauceli</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	India
CALAMAR INDIO (limpio / sucio)	ESPECIE: <i>Loligo duvauceli</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	India
CHIPIRÓN RELLENO	ESPECIE: <i>Loligo spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú



Pulpo

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PULPO COCIDO ENTERO	ESPECIE: <i>Octopus vulgaris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Marruecos / Mauritania / Senegal
PULPO COCIDO TENTÁCULOS	ESPECIE: <i>Octopus vulgaris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Marruecos / Mauritania / Senegal
PULPO ELABORADO (a bordo)	ESPECIE: <i>Octopus vulgaris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Marruecos / Mauritania / Senegal
PULPITOS	ESPECIE: <i>Octopus vulgaris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Vietnam



MARISCOS

Productos del Mar

El **marisco** es una **joya culinaria** en la **gastronomía española**. Gambas, langostinos, nécoras, bogavantes... son deleites irresistibles. **Además** de su **sabor exquisito**, son **ricos** en **proteínas**, ácidos grasos **omega-3** y minerales como **zinc** y **hierro**. **Estos manjares** marinos **no solo satisfacen los paladares**, sino que **también aportan beneficios nutricionales** a la dieta mediterránea.



Gamba

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
GAMBA PELADA	ESPECIE: <i>Solenocera melantho</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
GAMBA BLANCA	ESPECIE: <i>Parapenaeus longirostris</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Turquía / Grecia
GAMBA INDIA	ESPECIE: <i>Aristeus alcocki</i> .	India
GAMBA DE NIGERIA (cocida)	ESPECIE: <i>Parapenaopsis atlantica</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Nigeria
ALISTADO	ESPECIE: <i>Aristeus atennatus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Mozanbique / Angola



Langostino

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
LANGOSTINO VANNAMEI (cocido / crudo)	ESPECIE: <i>Langostino vannamei</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Sudamérica
LANGOSTINO PELADO	ESPECIE: <i>Langostino vannamei</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Ecuador
BROCHETA DE LANGOSTINOS	ESPECIE: <i>Langostino vannamei</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Sudamérica
COLAS DE LANGOSTINOS	ESPECIE: <i>Langostino vannamei</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Sudamérica



Gambón

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
GAMBÓN (de planta y a bordo)	ESPECIE: <i>Pleoticus muelleri</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Argentina
COLA DE GAMBÓN	ESPECIE: <i>Pleoticus muelleri</i> .	Argentina

Langosta

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
LANGOSTA	ESPECIE: <i>Palinurus elephas</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar

Carabinero

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CARABINERO	ESPECIE: <i>Plesiopenaeus edwardsianu</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Mozambique

Camarón

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CAMARÓN	ESPECIE: <i>Palaemon serratus</i> .	FAO 27

Bogavante

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
BOGAVANTE (crudo / cocido)	ESPECIE: <i>Homarus americanu</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 21

Cigala

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CIGALA	ESPECIE: <i>Nephrops norvegicus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia / Escocia



Nécora

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
NÉCORA	ESPECIE: <i>Necora pube</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 27: Irlanda / España



Jaiba

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
JAIBA (cangrejo azul)	ESPECIE: <i>Portunus segnis</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Túnez

Cangrejo Real

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CANGREJO REAL	ESPECIE: <i>Paralitodes camtschaticus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia

Centollo

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CENTOLLO	ESPECIE: <i>Maja squinado</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	España



Buey de Mar

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
BUHEY DE MAR	ESPECIE: <i>Cancer pagurus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Irlanda / Escocia



Almeja

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
ALMEJA MARRÓN	ESPECIE: <i>Meretrix lyrata</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Vietnam
ALMEJA BLANCA	ESPECIE: <i>Meretrix lyrata</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Vietnam
ALMEJA JAPONICA	ESPECIE: <i>Ruditapes Philippinarum</i> .	Japón

Tellina

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
TELLINA	ESPECIE: <i>Donax trunculus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Turquía

Galera

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
GALERA	ESPECIE: <i>Squilla mantis</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar



Vieira del Pacífico

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CARNE DE VIEIRA	ESPECIE: <i>Argopecten purpuratus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú y Chile
MEDIA CONCHA DE VIEIRA	ESPECIE: <i>Argopecten purpuratus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú y Chile



Mejillón

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
MEJILLÓN AL VAPOR	ESPECIE: <i>Mytilus galloprovincialis</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura	España
MEJILLÓN MEDIA CONCHA	ESPECIE: <i>Mytilus galloprovincialis</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura	España
MEJILLÓN VIANDA	ESPECIE: <i>Mytilus galloprovincialis</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura	España

Bocas

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
BOCAS (crudas/cocidas)	ESPECIE: <i>Chaceon affinis</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura	Atlántico Nordeste
BOCAS PECHO (cocido)	ESPECIE: <i>Chaceon affinis</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura	Atlántico Nordeste



Navaja

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
NAVAJA	ESPECIE: <i>Ensis ensis / ensis siliqua</i> .	Irlanda



PESCADO AZUL

Productos del Mar

El **pescado azul**, forma **parte esencial de nuestra dieta mediterránea**. Rico en ácidos grasos **omega-3**, **contribuye** a la **salud cardiovascular** y **favorece** la **función cerebral**. Además, **aporta proteínas** de alta calidad, **vitaminas** y **minerales**, **promoviendo** un **estilo de vida equilibrado** y **beneficioso** para la salud. Se prepara a la parrilla, al horno, frito o en caldos. También se emplea en conservas y salazones.



Atún

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
VENTRESCA DE ATÚN	ESPECIE: <i>Thunnus albacares/obesus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 51/57 Índico
LOMOS DE ATÚN C/S - S/S	ESPECIE: <i>Thunnus albacares/obesus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 51/57 Índico
SOLOMILLO DE ATÚN	ESPECIE: <i>Thunnus albacares/obesus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 51/57 Índico
MEDIOS LOMOS DE ATÚN	ESPECIE: <i>Thunnus albacares/obesus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 51/57 Índico
TACOS DE ATÚN	ESPECIE: <i>Thunnus albacares/obesus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	FAO 51/57 Índico



Pescados de cuero

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CAELLA - TINTORERA rodaja / centro / tacos	ESPECIE: <i>Prionace glauca</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Sudamérica
RODAJA DE MARRAJO	ESPECIE: <i>Isurus oxydinchus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Perú y Chile
PEZ VELA	ESPECIE: <i>Istiophorus albicans</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
PEZ ESPADA centro / filete / rodaja	ESPECIE: <i>Xiphias gladius</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar



Salmón

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
FILETE DE SALMÓN SALAR	ESPECIE: <i>Salmon spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva	Chile
FILETE DE SALMÓN KETA	ESPECIE: <i>Oncorhynchus keta</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva	Alaska
RODAJA DE SALMÓN SALAR	ESPECIE: <i>Salmon spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva	Chile
RODAJA DE SALMÓN KETA	ESPECIE: <i>Oncorhynchus keta</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva	Alaska
PORCIONES DE SALMÓN	ESPECIE: <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva	China
PLANCHAS DE SALMÓN AHUMADO	ESPECIE: <i>Salmo salar</i> ARTE DE PESCA: Acuicultura	Noruega
RECORTES DE SALMÓN AHUMADO	ESPECIE: <i>Salmo salar</i> ARTE DE PESCA: Acuicultura	Noruega





PESCADO BLANCO

Productos del Mar

El **pescado blanco** es otro protagonista culinario en la **dieta española**. Cocinado con pasión en **guisos** y **parrillas**, ofrece una **carne magra y tierna**, enriqueciendo nuestra tradición gastronómica con salud y sabor.



Bacalao

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
COCOCHAS	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
VENTRESCA	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
COLAS	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
TROZOS	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
SECRETOS	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
HUEVAS	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
MIGAS DE BACALAO	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
LOMO JUMBO	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
LOMO SELECTO	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
BACALAO 1ª congelación	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
BACALAO 2ª congelación	ESPECIE: <i>Gadus morhua</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China



Merluza

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
MERLUZA ENTERA	ESPECIE: <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia y Sudáfrica
VENTRESCA	ESPECIE: <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia y Sudáfrica
TRONQUITO	ESPECIE: <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia y Sudáfrica
COCOCHAS	ESPECIE: <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia y Sudáfrica
LOMOS	ESPECIE: <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia y Sudáfrica
FILETE DE MERLUZA	ESPECIE: <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia y Sudáfrica
EMBUTIDO DE MERLUZA	ESPECIE: <i>Merluccius hubbsi</i> o <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Namibia / Argentina
FILETE DE MERLUZA ARGENTINA	ESPECIE: <i>Merluccius hubbsi</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Argentina
FILETÓN DE MERLUZA AUSTRAL	ESPECIE: <i>Merluccius australis</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Austral
RODAJA DE MERLUZA AUSTRAL	ESPECIE: <i>Merluccius australis</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Chile / NZ / Argentina
LOMO SELECTO DE MERLUZA AUSTRAL	ESPECIE: <i>Merluccius hubbsi</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Chile / NZ / Argentina
MERLUZA AUSTRAL ENTERA	ESPECIE: <i>Merluccius hubbsi</i> o <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> .	Chile / NZ / Argentina
COCOCHAS DE MERLUZA AUSTRAL	ESPECIE: <i>Merluccius hubbsi</i> o <i>Merluccius capensis/paradoxus</i> .	Chile / NZ / Argentina
CARRILLERAS DE MERLUZA AUSTRAL	ESPECIE: <i>Merluccius hubbsi</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Chile / NZ / Argentina



ACUICULTURA

Productos del Mar

La **acuicultura**, vital para la **gastronomía**, nutre la diversidad de **mariscos** y **pescados frescos** en la cocina española. **Criaderos controlados garantizan** la **calidad** y **sostenibilidad**, abasteciendo deliciosos productos marinos.

La **acuicultura fortalece la tradición culinaria**, promoviendo **platos frescos** y **saludables** que reflejan la riqueza de nuestros mares, respetando el equilibrio ambiental.



Lubina

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
LUBINA FILETE	ESPECIE: <i>Dicentrarchus labrax</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Mediterráneo
LUBINA (entera/abierta)	ESPECIE: <i>Dicentrarchus labrax</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Mediterráneo

Dorada

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
DORADA FILETE	ESPECIE: <i>Sparus aurata</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Mediterráneo
DORADA (entera/abierta)	ESPECIE: <i>Sparus aurata</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Mediterráneo

Trucha

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
TRUCHA	ESPECIE: <i>Oncorhynchus mykiss</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	España

Tilapia

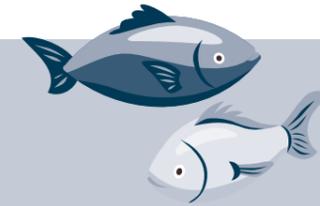
PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
TILAPIA	ESPECIE: <i>Oreochromis niloticus</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	China

Panga

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PANGA	ESPECIE: <i>Pangasius hypophthalmus</i> . ARTE DE PESCA: Acuicultura.	Vietnam

VARIOS

Productos del Mar



Varios

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
COLA DE RAPE	ESPECIE: <i>Lophius litulon</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
RAPE GRAN SOL	ESPECIE: <i>Lophius piscatorius</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
LIMANDA	ESPECIE: <i>Limanda aspera</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
CONGRIO	ESPECIE: <i>Conger conger</i> .	A consultar
BESUGO	ESPECIE: <i>Pagallus bogaraveo</i> .	A consultar
GALLO SAN PEDRO	ESPECIE: <i>Zeus faber</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China
RÉMOL SALVAJE	ESPECIE: <i>Scophthalmus rhombus</i> .	Holanda
RODABALLO	ESPECIE: <i>Psetta máxima</i> . Salvaje. ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Holanda
PALOMETA	ESPECIE: <i>Brama brama</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
GALLINETA	ESPECIE: <i>Helicolenus dactylopterus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
PERCA	ESPECIE: <i>Lates niloticus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Tanzania
HALIBUT DE ALASKA	ESPECIE: <i>Atheresthes stomias</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
FILETE DE HALIBUT	ESPECIE: <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
SALMONETE	ESPECIE: <i>Mullus barbatus / surmuletus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
CARACOLES	ESPECIE: <i>Otala lactea</i> . Recolección.	UE



Varios (continuación)

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
FOGONERO	ESPECIE: <i>Pollachius virens</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Noruega / Islandia
CARBONERO	ESPECIE: <i>Pollachius virens</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	China / Islandia
LENGUADO HOLANDÉS	ESPECIE: <i>Solea solea</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Holanda
LENGUADO RUBIO	ESPECIE: <i>Solea senegalensis</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
LENGUADO LIMÓN	ESPECIE: <i>Pelotretis flavilatus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Nueva Zelanda
LENGUA	ESPECIE: <i>Cynoglossus spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
ROSADA	ESPECIE: <i>Genypterus spp.</i> ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
CHICHARRO (JUREL)	ESPECIE: <i>Trachurus trachurus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	España
CABRACHO	ESPECIE: <i>Scorpaena scrofa</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	España
CORVINA	ESPECIE: <i>Otolithoides biauritus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	India
LIRIO / BACALADILLA	ESPECIE: <i>Micromesistius poutassou</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	A consultar
MENDO	ESPECIE: <i>Glyptocephalus cynoglossus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Islandia
BOQUERÓN	ESPECIE: <i>Engraulis engrasicholus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Grecia
BOQUERÓN EN VINAGRE	ESPECIE: <i>Engraulis engrasicholus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Marruecos
SARDINAS AHUMADAS	ESPECIE: <i>Sardina pilchardus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Marruecos
SARDINA	ESPECIE: <i>Sardina pilchardus</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	España
PELUDA	ESPECIE: <i>Arnoglossus kessleri</i> . ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.	Mauritania



Varios (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PREPARADO DE PAELLA (con cáscara)	Almeja, anilla de pota, camarón, mejillón y cigala.	CAJA: 3 Kg
FRUTOS DEL MAR (sin cáscara)	Merluza, Anilla de pota, mejillón y gamba pelada.	BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 bolsas
BOQUERÓN (en adobo)	Boquerones eviscerados, lavados y enharinados (sin cabeza)	CAJA: 2,5 Kg
BOQUERÓN (en adobo)	Boquerones eviscerados, lavados y enharinados (con cabeza)	CAJA: 2 Kg
PREPARADO DE SOPA DE MARISCO	Almeja, carne de mejillón cocida, cola de gamba pelada, anilla de calamar y carne de almeja cocida.	BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 bolsas
SALPICÓN DE MARISCO	Marisco (cola de gamba, carne de mejillón, pulpo cocido), pimiento rojo y verde, surimi.	BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 Kg
MORRALLA	Pagel, pargo, besugo, cabeza de rape, galera y cintas.	IQF
FRITURA DE PESCADO (variada)	Tiras de potón enharinada, adobo de caella enharinado, boquerón enharinado y puntillitas sin pluma enharinada.	CAJA: 2 Kg
PUNTILLA (enharinada)	Puntilla <i>Loligo sp.</i> enharinada.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ADOBO (enharinado)	Taquitos de caella 90% limpia de piel y hueso en adobo enharinado.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 1 bolsa.
TINTA DE CALAMAR	Es el producto obtenido a partir de tinta extraída de las bolsas naturales de la sepia triturada, a la que se le ha añadido agua, sal y espesante carboximetilcelulosa sódica y sometida posteriormente a tratamiento térmico.	—

2 Carnes

26 VACUNO

27 CERDO IBÉRICO

28-29 CERDO BLANCO

30 BURGER MEAT

30 MAESTRAS

31 BROCHETAS

31 VARIOS

32-33 CORDERO

32 Lechal

33 Recental
Casquería

34-35 AVES

34 Pollo

35 Pavo
Pato

36 CAZA MAYOR

36 Ciervo
Jabalí

36 CAZA MENOR

37 5ª GAMA

37 CARNES RELLENAS

En **Topgel**, nos regimos por **dos criterios** principales: **calidad** y **variedad**.
Nuestro objetivo es **ofrecer** a los clientes una **selección de carnes** que cumpla **con los más altos estándares de calidad y diversidad**.

Para lograrlo, **cumplimos** con los **estándares** más estrictos del mercado en la **selección** y **control** de la producción, **garantizando** la **trazabilidad** y **cumpliendo con las normativas sanitarias** para asegurar **la excelencia** de nuestros productos y **la seguridad alimentaria**.

Nos enorgullece liderar nuestro sector mediante el **desarrollo de nuevas tecnologías de congelado** e innovadoras presentaciones. Buscamos simplificar la labor de nuestros clientes y satisfacer todas sus necesidades. **Nuestra oferta** de carnes de vaca, cerdo o caza es **sumamente variada**, tanto en términos de presentaciones como de temperatura en la distribución.

Nuestro catálogo abarca desde piezas enteras hasta diferentes tipos de cortes y productos elaborados que son fáciles de racionar y presentar. **Estamos comprometidos** a proporcionar a nuestros clientes los productos que necesitan, **siempre con la mejor calidad** y **respaldados** por **nuestra garantía de excelencia**.

En **Topgel**, nos **esforzamos** por ser el **socio preferido** en el **abastecimiento de carnes de primera calidad**. Nuestra prioridad es ofrecer una experiencia excepcional, superando las expectativas de nuestros clientes con carnes de calidad, variedad y confianza. **Trabajamos con pasión** y **dedicación** para **mantenernos a la vanguardia** de nuestro sector y **brindar un servicio excepcional**.

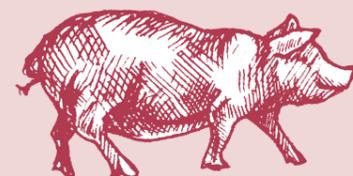


VACUNO

Carnes

Topgel presenta **carnes de vacuno categorizadas** según **edad y alimentación**, todas **provenientes de productores certificados** y **seleccionadas en su lugar de origen**.

La **ternera lechal**, alimentada de leche durante 15 días a 3 meses; la **ternera de pasto**, de 6 meses a 1 año, con pastos frescos y suplementos; el **añojo** de 12 a 14 meses; el **buey castrado** para engorde; y el **toro adulto**, destinado a reproducción, cuya carne carece de valor comercial.



CERDO IBÉRICO

Carnes

El **cerdo ibérico**, joya de la gastronomía española, es **criado en la dehesa**, contribuyendo a su sabor único. Su **grasa** infiltrada le **confiere una textura y aroma excepcionales**.

Desde el **jamón ibérico**, **sublime** y **curado** durante años, hasta la **morcilla** y **chorizo**, cada parte **se aprovecha en la cocina**. Platos tradicionales como la paella o el cocido incorporan la magia del cerdo ibérico, elevando la experiencia gastronómica con sabores intensos arraigados en la rica tradición culinaria española.



Vacuno

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CHULETÓN VACUNO LOMO	Lomo alto de vaca, porcionado y envasado individualmente al vacío, en caja de cartón.	PIEZA: 700 g aprox. CAJA: 4 Uds.	UE
SOLOMILLO VACUNO RULADO	Solomillo de vaca rulado, porcionado y envasado al vacío, en caja de cartón.	PIEZA: 180 g aprox. PAQUETE: 2 Uds.	UE
ENTRECOT VACUNO	Lomo bajo de vaca, deshuesado, porcionado y envasado al vacío, en caja de cartón.	PIEZA: 250 g aprox. PAQUETE: 2 Uds.	UE
CHURRASCO	Tiras del costillar que combina con % de grasa para darle jugosidad a la pieza y la carne propia de la costilla de la res.	—	UE
BISTEC	Producto seleccionado de piezas nobles para garantizar la calidad y ternera del mismo.	—	UE
SOLOMILLO (con y sin cordón)	Pieza procedente de la parte lumbar entre las costillas inferiores y la columna vertebral.	—	UE
LOMO ALTO	Es la zona más cercana al pescuezo correspondiente a las costillas largas.	—	UE
LOMO BAJO	Es la parte más cercana a la cadera, sin costillas largas.	—	UE
REDONDO	Corte transversal del final de las patas tanto delanteras como traseras.	—	UE
RABO (entero y porcionado)	Parte correspondiente a la cola de la res.	—	UE
CARRILLADA (con y sin hueso)	Es la parte más carnosa y tierna de la quijada.	—	UE
MORCILLO	Situada en la parte más baja de la pierna formando la pantorrilla.	—	UE

Cerdo Ibérico

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PRESA o BOLA	Músculo situado en la cabeza del lomo, detrás de la paletilla.	PIEZA: 600 g aprox.	España
ABANICO	Envoltura externa de las costillas.	—	España
PLUMA	Parte anterior del lomo de forma triangular.	PIEZA: 150 g aprox.	—
SOLOMILLO	Procede del músculo dorsal, situado al final del lomo antes del comienzo del jamón.	PIEZA: 300 g aprox.	España
CARRILLADA	Parte delantera del músculo maxilofacial de la mejilla.	PIEZA: 105 g aprox.	España
SECRETO o CRUCETA	Procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabecero. Situado detrás de la paletilla.	PIEZA: 300 g aprox.	España
LAGARTO	Parte de la carne del cerdo que se extrae de la parte entre las costillas y el lomo.	—	España



Productos del Mar

1

Carnes

2

Precocinados, preparados y verduras

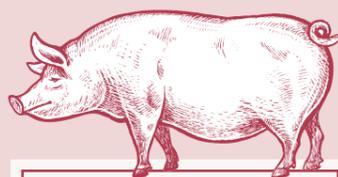
3

Repostería

4

Refrigerados

5



CERDO BLANCO

Carnes

El **cerdo blanco** despliega su presencia en una variedad de guisos, aportando una valiosa fuente proteica que se equipara a otras carnes animales, aunque **destaca por su menor contenido graso**, registrando un 25%.

Los **cochinillos**, protagonistas de nuestras mesas, se dividen según su edad y el método de asado que los define. El **lechón**, criado exclusivamente con leche, alcanza su sacrificio a los quince días, brindando una carne tierna y de sabores delicados. En el caso del **cerdo adulto**, su versatilidad culinaria **se manifiesta al aprovechar prácticamente todas sus partes**. Este componente esencial de nuestra cocina no solo enriquece nuestros guisos, sino que se integra de manera fundamental en nuestra dieta, contribuyendo a una experiencia gastronómica única y llena de tradición.



Cerdo blanco

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
TACOS (inyectados)	Carne de paleta de cerdo deshuesada.	—	España
TACOS (sin inyectar)	Carne de paleta de cerdo deshuesada.	—	España
TIRA DE COSTILLA	Parte central del costillar.	PESO: a consultar.	España
SOLOMILLO (inyectado)	Situado en la cara interna del lomo en su parte baja.	PIEZA: 500-800 g aprox.	España
SOLOMILLO (sin inyectar)	Situado en la cara interna del lomo en su parte baja.	PIEZA: 300-500 g aprox.	España
CINTA DE LOMO ENTERA (inyectada)	Parte del lomo sin hueso.	PIEZA: 5 Kg aprox.	España
CINTA DE LOMO ENTERA (sin inyectar)	Parte del lomo sin hueso.	PIEZA: 3,5 Kg aprox.	España
CINTA DE LOMO (fileteada)	Cinta de lomo de cerdo, fileteada, envasada interfoliada.	PIEZA: 6 Kg aprox.	España
PUNTAS DE SOLOMILLO	Parte alta del solomillo de cerdo sin inyección.	PIEZA: 190-230 g aprox.	A consultar

Cerdo blanco (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
SECRETO	Parte entre la paletilla y la panceta.	PESO: a consultar.	España
CODILLO ENTERO	Parte situada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo.	PIEZA: 600-800 g aprox.	España
CODILLO TROCEADO	Parte situada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo.	PIEZA: 600-800 g aprox.	España
CARRILLADA (con hueso)	Carrilladas externas de cerdo, obtenidas del despiece de la cabeza.	PIEZA: 125 g aprox.	España
CARRILLADA (sin hueso)	Carrilladas externas de cerdo, obtenidas del despiece de la cabeza.	PIEZA: 125 g aprox.	España
CINTA DE LOMO FILETEADA (inyectada)	Parte del lomo sin hueso fileteada.	PIEZA: 80-110 g aprox.	España
CINTA DE LOMO FILETEADA (sin inyectar)	Parte del lomo sin hueso fileteada.	PIEZA: 70-80 g aprox.	España
CHULETA DE LOMO (inyectada)	Procedente de la parte del lomo con hueso.	PESO: a consultar.	España
CHULETA DE LOMO	Procedente de la parte del lomo con hueso.	PESO: a consultar.	España
CABEZA FILETEADA	Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo.	PESO: a consultar.	España
CABEZA ENTERA	Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo.	PESO: a consultar.	España
RABO	Forma alargada, consistencia firme y ósea.	PESO: a consultar.	España
OREJA	Oreja de cerdo blanco con oído.	PESO: a consultar.	España
CARETA A TACOS	Careta de cerdo exenta de pelo, limpia y troceada a tacos.	PESO: a consultar.	España
MOLLEJAS	Glándulas de la garganta adheridas al corazón de cerdo.	PESO: a consultar.	España
SESOS	Vísceras.	PESO: a consultar.	España
COCHINILLO	Alimentado exclusivamente de leche materna.	PESO: a consultar. CALIBRES: 3/4 Kg y 4/5 Kg.	Segovia (España)



Productos del Mar

1

Carnes

2

Precozados, preparados y verduras

3

Repostería

4

Refrigerados

5



BURGER MEAT

Carnes



Burguer Meat

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
BURGER MEAT (mixta)	50% vacuno, 15% cerdo.	PIEZA: 80 g y 105 g	UE
BURGER MEAT (vacuno, mini)	88% carne de vacuno.	PIEZA: 20 g	UE
BURGER MEAT (vacuno)	80% carne de vacuno.	PIEZA: 80 g, 105 g y 220 g	UE



MAESTRAS

Carnes

Maestras

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
MAESTRA DE LA TERRIÑA	100% carne de ternera gallega.	PIEZA: 180 g	España
MAESTRA DE TERNERA	100% ternera.	PIEZA: 180 g	UE
MAESTRA ABERDEEN ANGUS	100% vacuno de la raza Angus.	PIEZA: 180 g	UE



BROCHETAS

Carnes



Brochetas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PINCHO MORUNO (con/sin manteca)	Tacos de magro de jamón de cerdo del país, adobados y pinchados en una varilla de madera de 25 cm de largo.	PIEZA: 80-85 g	UE
BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS	Tacos de pollo, con pimiento verde y cebolla.	PIEZA: 80 g	España
PINCHO DE POLLO	Tacos de pollo sin hueso y sin piel.	PIEZA: 80 g	A consultar
MINIBROCHETA DE POLLO	Tacos de pollo combinados con pimiento rojo y verde.	PIEZA: 30 g	A consultar
BROCHETA DE PAVO	Tacos de pavo sin piel.	PIEZA: 80 g	A consultar

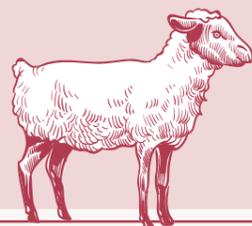


VARIOS

Carnes

Varios

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
COSTILLAS A LA MIEL	Tira de costillar de cerdo condimentada con salsa de miel.	PIEZA: 500 g aprox.	UE
BOLITA DE POLLO Y CERDO	21% pollo y 14% cerdo.	PIEZA: 25 g aprox.	UE
BOLITA BURGHER MEAT (mixta)	30% vacuno y 5% cerdo.	PIEZA: 25 g aprox.	UE
RAGOUT DE TORO	Procedentes de delanteros y partes magras del animal.	—	UE
RAGOUT DE TORO (extra)	Procedente de cadera y aguja.	—	UE
CONEJO ENTERO	Canal de conejo joven. Pieza eviscerada con cabeza.	PIEZA: 0,9-1,4 Kg	España
CONEJO TROCEADO	Canal de conejo troceado en porciones de 3-4,5 cm de grosor, sin cabeza.	PESO: a consultar	España
CARPACCIO DE VACUNO	Premarinado. 95% carne de vacuno.	PIEZA: 80 g	UE



CORDERO

Carnes

Igual de meticulosos con todas nuestras carnes, en **Topgel seleccionamos cuidadosamente a nuestros proveedores de cordero**. La metodología de cada ganadero es crucial para nosotros, al igual que asegurarnos de que los animales pasen por el despiece en el momento ideal de su desarrollo.

Ofrecemos a nuestros clientes un variado catálogo de piezas de cordero, desde tiernos lechazos de 23 días, alimentados exclusivamente con leche materna, hasta el sabroso recental de hasta 4 meses. Garantizamos que nuestros productos llegan en condiciones óptimas, asegurando que el sabor, jugosidad y textura de nuestros cortes sean la clave del éxito en los platos de nuestros clientes.



Lechal

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PALETILLA	Son las patas delanteras. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa.	PIEZA: varios calibres.	España
PIERNA / PIERNA DESHUESADA (maza)	Es la pieza que con mayor frecuencia se emplea en el despiece ovino.	PIEZA: varios calibres.	España
CUELLO Y FALDA	Región cervical de la columna vertebral y sus músculos. También se le llama pescuezo.	PIEZA: variable.	España
CHULETILLAS	Se sacan del lomo. Las más apreciadas son las de palo; las chuletas sin palo son las de la riñonada.	GROSOR: 12-15 mm.	España
CHULETERO DE LECHAL	Pieza entera. Contiene chuleta de palo, riñonada y cadera.	PIEZA: 1,2-1,8 Kg aprox.	España
MEDIO LECHAL	Lechazo al medio sin grasa ni riñón.	PIEZA: 2-4 Kg aprox.	España
FRENCH RACK	Corte de 8 costillas del centro del carré de cordero.	—	España
JARRETE	Parte inferior de la pierna del cordero.	PIEZA: variable.	España

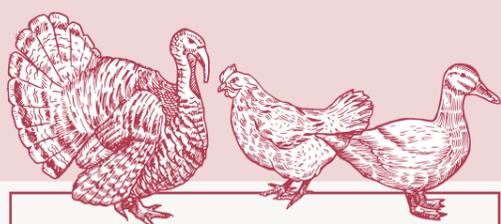


Recental

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
JARRETE	Parte inferior de la pierna del cordero (garrón).	PIEZA: a consultar.	España
CALDERETA CORDERO	Dados de caldereta (falda+cuello) 1.ª calidad, cortado a tacos 2 x 2 cm.	PIEZA: a consultar.	España
PALETILLA	Son las patas delanteras. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa.	PIEZA: a consultar.	España
CHULETERO	Pieza entera, contiene chuleta de palo, riñonada y cadera.	PIEZA: a consultar.	España
FRENCH RACK	Corte de 8 costillas del centro del carré de cordero.	—	España
PIERNA / PIERNA DESHUESADA (maza)	Pierna extraída mediante un corte perfecto.	PIEZA: a consultar.	España
CHULETILLAS	Parte anterior del lomo de forma triangular.	PIEZA: 150 g aprox.	España
PIERNA CHULETEADA	Centro de la pierna del cordero chuleteada.	PIEZA: a consultar.	España

Casquería

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
CORAZÓN	Viscera roja, carne muy jugosa.	—	España
HÍGADO	Menudencias sabrosas y nutritivas.	—	España
MOLLEJAS	Se trata de una glándula que está sobre el corazón denominada "timo", presente sobre todo en animales jóvenes.	—	España
TRIPAS	Es el estómago o panza del animal. Se cuecen con manitas de cordero con el hueso.	—	España
LENGUA	Lengua de cordero sin adherencias de la laringe.	—	España
MANITAS	Con hueso o deshuesadas.	—	España
CRIDADILLAS O TURMAS	Testículos del cordero.	—	España
ASADURA	Asadura de cordero (corazón, pulmones, hígado, limpia de grasa y tráquea).	—	España



AVES

Carnes

Las **aves** desempeñan un **papel destacado en nuestra gastronomía**, ofreciendo una gama diversa de sabores y texturas. Desde el clásico pollo, versátil y tierno, hasta el pato, con su carne jugosa y sabrosa, las opciones son abundantes. El pavo, con su sabor suave, es un elemento popular en festividades. **Ya sea a la parrilla, asadas o en guisos**, las aves **enriquecen nuestra cocina** con su versatilidad, adaptándose a los paladares más exigentes.

Garantizamos la calidad continua de nuestros productos **mediante un sistema de conservación**, ofreciendo opciones excepcionales durante todas las estaciones del año.



Pollo

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
PECHUGA DE POLLO (filete plancha)	Filetes de pechuga de pollo, condimentados y cocidos a la plancha.	BOLSA: 1 Kg.	—
PECHUGA FILETEADA	Pechuga de pollo cortada longitudinalmente en filetes.	PIEZA: sin calibrar. CAJA: 3 Kg.	España
PECHUGA ENTERA	Disponible con hueso, sin hueso, con piel y sin piel.	PIEZA: + 140 g.	España
JAMONCITO / JAMONCITO JUMBO	Parte inferior de la pata por debajo de la articulación de la rodilla.	PIEZA: varios calibres.	España
ALAS	Constan de tres secciones o falanges.	PIEZA: varios calibres.	España
CONTRAMUSLO ENTERO	Formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla.	PIEZA: 140-180 g.	España
CONTRAMUSLO FILETEADO	Formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla, fileteado.	PIEZA: 80-100 g.	España
POLLO ENTERO (limpio)	Pollo entero.	PIEZA: varios calibres.	España
MEDIO POLLO (listo)	89% de pollo, sazonado para conseguir sabor limón o barbacoa.	—	España
MUSLO DE POLLO	Contramuslo y el jamoncito.	—	España
PICANTÓN	Sin patas ni cabeza y eviscerado.	PIEZA: varios calibres.	España
CUARTOS TRASEROS	El corte incluye un muslo, una pata y parte de la espalda.	PIEZA: varios calibres.	España
HÍGADO	Hígado limpio sin hiel con o sin corazón.	—	España



Pavo

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
ALAS / ALAS JUMBO	Contraala de pavo, de tamaño superior a las de pollo.	PIEZA: varios calibres.	UE
JAMONCITOS (+500 / -500)	Con piel, con hueso, hembra o macho.	—	UE
CONTRAMUSLO	Fémur del pavo.	PIEZA: a consultar.	UE
OSSOBUCO	Corte en sentido transversal. La carne se sirve con el hueso en el centro.	—	UE
RAGOUT DE PAVO	Porción muscular de las extremidades posteriores del pavo sin hueso, nervios, tendones ni piel; cortada a tacos.	BOLSA: 2,5 Kg.	—
PECHUGA FILETEADA	Preparado de carne de pavo fileteado, pavo 95%, congelación IQF.	PIEZA: 200-300 g.	España
CHULETA DE PAVO AL AJILLO	Chuleta de pavo congelado al ajillo, contramuslo de pavo 85%.	PIEZA: 80 g aprox.	UE
REDONDO	Carne de pavo, con piel, salmuera, agua, sal y pimienta.	PIEZA: 2 Kg.	UE



Pato

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
ESCALOPA	Hígado de pato porcionado.	PIEZA: 40-60 g.	A consultar
PUNTAS	Puntas de hígado graso de pato.	PIEZA: 10-15 g aprox.	A consultar
MANCHÓN	Alas de pato confitadas.	—	A consultar
FOIE GRAS	Hígado graso de pato envasado al vacío y congelado.	BOLSA: 600 g aprox.	A consultar
CONFIT DESMIGADO	Carne de pato confitado (manchón) deshilachado.	—	A consultar
MAGRET	Pechuga de pato.	PIEZA: 300-400 g.	A consultar
HÍGADO	Hígado de pato entero.	PIEZA: a consultar.	A consultar

Productos del Mar

1

Carnes

2

Precocinados, preparados y verduras

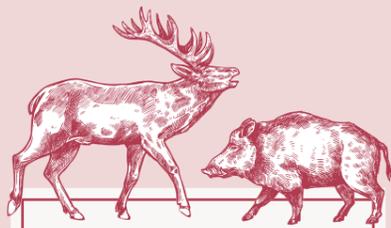
3

Repostería

4

Refrigerados

5



CAZA MAYOR

Carnes

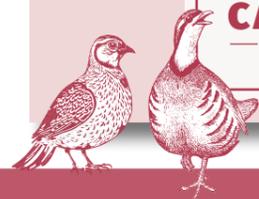


Ciervo

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
RAGOUT DE CIERVO	Carne del cuello, paleta o pierna.	TACO: 30-40 g.	UE
CANAL DE CIERVO	Canal en cuartos o troceado.	—	España
PALETILLA	Corresponde a las patas delanteras del venado.	—	España
CINTA DE LOMO	Cinta de lomo de ciervo sin cordón.	PIEZA: 1-3 Kg aprox.	España
SOLOMILLO	Es el corte más magro del venado. No contiene grasa intramuscular.	—	España
REDONDO	Corte transversal del final de las patas tanto delanteras como traseras.	—	España
PIERNA	Corte que ofrece varios subcortes que ofrece gran variedad de preparación.	—	España

Jabalí

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
RAGOUT DE JABALÍ	Carne de aguja, paleta o pierna.	TACO: 30-40 g.	UE
CANAL DE JABALÍ	Canal en cuartos o troceado.	—	España
PALETILLA	Corresponde a las patas delanteras del jabalí.	—	España
CINTA DE LOMO	Cinta de lomo de jabalí sin cordón.	PIEZA: 1-3 Kg aprox.	España
PIERNA	Corte que ofrece varios subcortes que ofrece gran variedad de preparación.	—	España



CAZA MENOR

Carnes

Caza menor

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
BOLITAS DE CODORNIZ	Muslo y contramuslo de codorniz.	PIEZA: 15-25 g.	España
CODORNIZ	Sin cabeza, sin patas y totalmente eviscerada.	PIEZA: 110-130 g.	España
PERDIZ	Con cabeza, sin patas y totalmente eviscerada.	PIEZA: varios calibres.	España



5ª GAMA

Carnes



Preparados

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
COCHINILLO ROTI (asado)	Pieza de carne deshuesada y enrollada, que procede de animales de la especie porcina, obtenida tras el proceso de producción a la que se ha sometido a un tratamiento térmico para su conservación.	PIEZA: 800 g.	—
CUARTO DE COCHINILLO (asado)	Parte de la canal de cochinito que se extrae al dividirla en cuatro porciones simétricas, sin incluir la cabeza del animal a la que se ha sometido a un tratamiento térmico para su conservación.	PIEZA: 1,25 Kg aprox.	—
PLACA DE CORDERO LECHAL	Trozos de cordero lechal envasados en placa, para dorar por las dos caras.	PIEZA: 1,5 Kg aprox.	—
CODILLO DE CERDO (asado)	Codillo de cerdo salmuerizado, horneado y una vez envasado al vacío sometido a tratamiento térmico.	PIEZA: 450-500 g.	España
CODILLO DE CERDO (confitado)	Codillo confitado en su propio jugo.	PIEZA: 375 g aprox.	—
TIRA DE COSTILLA DE CERDO BARBACOA	Tira de costilla de cerdo horneada, envasada al vacío con salsa barbacoa y sometida a tratamiento térmico.	PIEZA: 450-500 g.	España
COSTILLA RIBS DE CERDO (confitada)	Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo confitada con un preparado de especias.	PIEZA: 400 g aprox.	—
COSTILLA DE VACUNO (confitada)	Costilla confitada en su propio jugo.	PIEZA: 550 g aprox.	—
CARRILLADA DE TERNERA (confitada)	Carrillada confitada en su propio jugo.	PIEZA: 350-450 g.	A consultar



CARNES RELLENAS

Carnes

Carnes rellenas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ORIGEN
SOLOMILLO RELLENO DE PATÉ Y BACON	Solomillo relleno de paté tipo Campagne y bacon.	PIEZA: 450 g aprox. BOLSA: 3 piezas.	—
CABEZA DE LOMO DE CERDO RELLENA A LA JARDINERA	Cabeza de cerdo rellena de verduras.	PIEZA: 2,5 Kg.	A consultar
POLLO RELLENO A LA JARDINERA	Pollo deshuesado relleno de verdura.	PIEZA: 1,2-1,4 Kg.	A consultar

3**Precocinados, preparados y verduras****40-51 TAPAS Y ENTRANTES****40-41** Aperitivos

Empanadillas

42 Buñuelos
Alitas

Hojaldres

43 Crêpes
Empanadas**44-45** Croquetas**46-47** Finger Food**48** Tortillas**49** Verduras rebozadas
Verduras rellenas**50** Precocinados de cefalópodos**51** Varios**52-55 PLATOS PRINCIPALES****52-53** Precocinados de pescado**53** Precocinados de ave**54** Precocinados de carne
Pasta**55** Pizzas**55 GUARNICIONES****56 PATATAS****57 PRODUCTOS VEGETALES****58-62 VERDURAS****58-60** Verduras al natural**61** Mezcla de verduras al natural**62** Salteado de verduras**63 HONGOS**

Hongos al natural

63 Mezcla al natural
Hongos salteados

En respuesta al ritmo de vida que llevamos, cada vez se vuelve más necesario recurrir a los **alimentos precocinados**. Estos productos se presentan como **una alternativa conveniente, económica y rápida** para disfrutar de excelentes comidas.

Nuestros alimentos **precocinados permiten** a nuestros clientes **ampliar** su carta **y ofrecer** a sus comensales **una mayor variedad de platos** que, de otra manera, serían difíciles de preparar debido a la disponibilidad de productos y al tiempo que requieren. De esta manera **los restaurantes pueden ofrecer** una selección diversa sin comprometer la calidad.

Nuestro especial **sistema de congelación garantiza** el mantenimiento de **las propiedades nutritivas** de nuestros productos **durante meses**. Esto permite a nuestros clientes disponer de un amplio y variado stock de alimentos listos para ser preparados en el momento necesario. Además, nos aseguramos de que la elaboración de los productos sea sencilla, lo que facilita la rapidez del servicio en su establecimiento.

Topgel ofrece una **amplia variedad** de productos preparados y cuidadosamente **seleccionados** para satisfacer los **diferentes gustos y necesidades**.





TAPAS Y ENTRANTES

Precocinados, preparados y verduras

Las **tapas destacan** como protagonista culinario en la gastronomía española, **arraigadas en nuestro rico patrimonio cultural y vida social**. Facilitadas por nuestro clima y carácter, las tapas se disfrutan en compañía.

La **práctica de "tapear"** o trasladarse entre bares **en grupo, charlando y saboreando** distintas especialidades con bebidas, **es una tradición muy nuestra**. Este ritual compartido entre comensales resalta la esencia social y deliciosa de las tapas en nuestra cultura.



Aperitivos

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
MINI BROCHETA TERIYAKI	Brocheta de pechuga de pollo 88% con un marinado teriyaki.	PIEZA: 30 g. CAJA: 800 g.
ANGULIS	Sucedáneo de pescado 91% en forma de angula.	BANDEJA: 200 g. Varios formatos.
MUSLITOS DE CANGREJO	Semi-preparado derivado del pescado con aroma y sabor a cangrejo. Empanado y con pinza natural de cangrejo.	Dos formatos: • PIEZA: 31-34 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas. • PIEZA: 31-34 g. ESTUCHE: 250 g. CAJA: 20 estuches.
PALITOS DE SURIMI	Palitos elaborados a partir de carne de pescado blanco 93%.	Dos formatos: ESTUCHE: 250 g. CAJA: 20 estuches. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
BOLLO "PREÑAO"	Bollito de pan relleno de chorizo 20%.	PIEZA: 37 g. BOLSA: 3 Kg. CAJA: 1 bolsa.
HUEVO MOLL (con bechamel)	Rodajas de huevo cocido, recubiertas de una suave bechamel y empanadas.	PIEZA: 37 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
MINI ROLLITO DE PRIMAVERA	Rollito de primavera relleno de repollo 35%, harina de trigo 24%, zanahoria 20%.	PIEZA: 20 g. BOLSA: 6 bandejas. BANDEJA: 60 Uds.
ROLLITO DE PRIMAVERA	Rollito de primavera relleno de repollo 35%, harina de trigo 24%, zanahoria 20%, cebolla 5%.	PIEZA: 50 g. BOLSA: 2 Uds. CAJA: 60 bolsas.
MEJILLONES TIGRE	Concha de mejillón relleno de bechamel con mejillón cocido 12%.	PIEZA: 50 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.



Aperitivos (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
LANGOSTINO REBOZADO	Langostino vannamei 38% rebozado y prefrito.	PIEZA: 10-15 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PIRULETA DE LANGOSTINO (marinada)	Dos langostinos vannamei 94,5% abrazados en forma de brocheta.	PIEZA: 20 g. CAJA: 800 g.
TWISTER DE LANGOSTINO (marinado)	Langostino vannamei 40%.	PIEZA: 21 g. CAJA: 800 g.
LANGOSTINO PASTA FILO	Cola de langostino vannamei 50% con especias recubierto de pasta filo.	PIEZA: 10 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
RAVIOLI DE LANGOSTINO	Ravioli de pasta filo relleno de langostino vannamei 44%, calamar 7% y verduras.	PIEZA: 20 g. BANDEJA: 10 Uds. CAJA: 12 bandejas.
CRUJIENTE DE LANGOSTINO	Langostino vannamei 40% con un empanado crujiente.	PIEZA: 25 g. BANDEJA: 10 Uds. CAJA: 10 bandejas.
CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO	Langostino vannamei 28% envuelto en un hilo de patata.	PIEZA: 30 g aprox. BANDEJA: 10 Uds. CAJA: 10 bandejas.
SAKITOS DE LANGOSTINOS	Langostino vannamei 40%.	PIEZA: 20 g. ESTUCHE: 1 Kg. CAJA: 4 estuches.
SAKITOS DE BOGAVANTE	Bogavante 10%.	PIEZA: 15 g. CAJA: 800 g.
SAKITOS DE SETAS, JAMÓN Y FOIE	Foie 11% y jamón 4,2%.	PIEZA: 15 g. CAJA: 800 g.

Productos del Mar

1

2
Precocinados y verduras

3
Precocinados, preparados y verduras

3

4
Repostería

4

5
Refrigerados

5



Empanadillas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
EMPANADILLAS MINI CRIOLLAS	Masa hojaldrada rellena de carne de cerdo especiada 26%.	PIEZA: 23 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
MINI EMPANADILLAS DE ATÚN	Crujiente masa de hojaldre rellena de atún 8%.	PIEZA: 15 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
EMPANADILLAS DE ATÚN	Crujiente masa de hojaldre rellena de atún 8%.	PIEZA: 32 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.



Buñuelos

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
BUÑUELOS DE BACALAO	Delicioso buñuelo de bacalao 11% con motitas de perejil.	PIEZA: 12 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Alitas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
ALITAS DE POLLO MARINADAS CON BLANQUETA	Alita de pollo marinada y cocida compuesta por alón y blanqueta.	PIEZA: 30-50 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
ALITAS DE POLLO MARINADAS	Alitas de pollo marinadas y cocidas, ligeramente especiadas y con aroma a pollo braseado.	PIEZA: 25-40 g. BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ALITAS DE POLLO MEJICANAS	Alitas de pollo (alones y blanquetas) cocidas con especias mejicanas.	PIEZA: 35-55 g. BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ALITAS POLLO PICANTE SOUTHERN FRIED	Alitas de pollo en un empanado ligeramente picante.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.



Hojaldres

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TATIN DE VERDURAS MEDITERRÁNEAS	Hojaldre cubierto con verduras asadas (tomate, pimiento, cebolla, calabacín y berenjena) y condimentado con especias mediterráneas.	PIEZA: 80 g. CAJA: 18 Uds. (aprox. 1,440 Kg).



Crêpes

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CREPES DE CHAMPIÑONES, BACON Y QUESO MANCHEGO	Crêpe salado relleno de una crema de queso tipo manchego, champiñones y bacon.	PIEZA: 130 g. CAJA: 12 Uds.
CREPES DE ESPINACAS, RICOTTA Y BACON	Crêpe salado relleno de una crema de ricotta con espinacas, pasas, piñones y bacon.	PIEZA: 130 g. CAJA: 12 Uds.
CREPES DE JAMÓN Y QUESO EMMENTAL	Crêpe salado relleno de una crema de queso con tiras de jamón y paleta cocidos.	PIEZA: 130 g. CAJA: 12 Uds.
CREPES DE VIEIRA Y GAMBAS	Crêpe salado relleno de una crema de queso y puerro con vieiras y gambas.	PIEZA: 130 g. CAJA: 12 Uds.



Empanadas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
EMPANADA DE CARNE	Auténtica empanada gallega de carne (paleta de cerdo 30%).	PIEZA: Plancha de 1.800 g. CAJA: 1 Ud.
EMPANADA DE ATÚN	Auténtica empanada gallega de atún 30%.	PIEZA: Plancha de 1.800 g. CAJA: 1 Ud.
EMPANADA COCIDA DE ATÚN	Auténtica empanada gallega de atún 30% cocida.	PIEZA: Plancha de 1.550 g. CAJA: 1 Ud.

Croquetas (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CROQUETAS CÓCTEL DEL MAR	Croqueta elaborada a base de fumet de cigala y una bechamel suave, con un rebozado tradicional crujiente.	PIEZA: 25 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CROQUETAS MINI CARABINEROS	Elaborada con carabineros 10% y gambas.	PIEZA: 18 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN	Jamón curado 12%.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO	14% de ave y 6% de pollo.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CROQUETAS DE QUESO AZUL Y CEBOLLA CARMELIZADA	Croqueta premium de 40 g con queso azul y cebolla caramelizada. Bechamel suave y cremosa elaborada con leche fresca queso azul y cebolla caramelizada.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA	Con Hongo Boletus y aroma de trufa. Bechamel suave y cremosa elaborada con leche fresca.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CROQUETÓN DE HUEVO CON CHORIZO	Chorizo 12%, huevo 6%.	PIEZA: 70 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO	Con jamón ibérico 100% y huevo. Bechamel suave y cremosa elaborada con leche fresca.	PIEZA: 60 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CROQUETÓN DE COCIDO	Croqueta de cocido a base de carne de gallina 21% y jamón.	PIEZA: 85 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CROQUETÓN DE POLLO	Pollo 20,5%.	PIEZA: 65 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
CROQUETÓN DE JAMÓN SERRANO	Jamón serrano 15%.	PIEZA: 70 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
CROQUETAS DE TORREZNOS	Croqueta con un rebozado crujiente de maíz y un interior cremoso con sabor y trocitos de torreznos.	PIEZA: 35 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Croquetas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CROQUETAS CÓCTEL DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA	La bechamel contiene un picadillo de queso de cabra y cebolla caramelizada y su rebozado es tradicional y crujiente.	PIEZA: 25 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CROQUETAS DE COCIDO	Croqueta a base de los ingredientes del cocido; carne de pollo 46%, carne de cerdo 7%, carne de vacuno 4% y jamón 2%.	PIEZA: 35 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	Jamón ibérico 13%.	PIEZA: 35 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
CROQUETAS DE CECINA	Cecina 13%.	PIEZA: 35 g aprox. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
CROQUETAS DE RABO DE TORO	Croqueta elaborada con el típico sabor del rabo de toro cordobés, 66% de ternera.	PIEZA: 35 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
CROQUETAS CARRILLERA AL VINO TINTO	Croquetas elaboradas a partir de una bechamel con carne de carrillera de cerdo y vino tinto.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CROQUETAS TRADICIONALES DE SERRANO	Jamón curado 7%.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.
CROQUETAS TRADICIONALES DE BACALAO	Bacalao 6%.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.
CROQUETAS TRADICIONALES DE POLLO	Pollo 8%.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	Jamón curado 7%.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CROQUETAS CASERAS DE POLLO	Pollo 8%.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CROQUETAS MINI DE JAMÓN	Jamón curado 7%.	PIEZA: 15 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.

Productos del Mar

1

2

3

Precocinados, preparados y verduras

3

Repostería

4

Refrigerados

5

Finger Food

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TEQUEÑO MAÍZ CON EDAM	Dedo de queso madurado 40% envuelto en harina de maíz dulce.	PIEZA: 38 g. BOLSA: 40 Uds. CAJA: 2 bolsas.
NUGGETS DE POLLO	Pechuga de pollo 49% picada, formada y cubierta por una tempura.	PIEZA: 20 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
NUBES DE POLLO	Porciones de carne de contra muslo de pollo troceada, maceradas y empanadas.	PIEZA: 15 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
LAGRIMITAS DE POLLO	Tiras finas de pechuga de pollo 75% y empanadas con especias naturales.	PIEZA: 20 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
FINGER POLLO (empanado)	Trozos de filete de pechuga de pollo 55%, macerados en adobo, empanados y prefritos.	PIEZA: 37 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
FINGER MOZZARELLA (empanado)	Finger de queso mozzarella, empanados, especiados y prefritos.	PIEZA: 17 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
MINI SAN JACOBO	Lonchas rectangulares de fiambre empanadas, rellenas de una suave bechamel de queso.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
MINI CAMEMBERT (empanado)	Porción de queso camembert empanado.	PIEZA: 22 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
TRIÁNGULO BRIE (empanado)	Porción de queso brie empanado.	PIEZA: 22 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.
PEPITAS CORNFLAKES	Pechuga de pollo 70% empanado en cornflakes.	PIEZA: 12 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.
PULLED SLIDER BBQ	Panecillo relleno de tierna pechuga de pollo desmenuzada y una sabrosa salsa ahumada.	PIEZA: 30 g. CAJA: 3,6 Kg.



Finger Food (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PICKLE CHEESE BITES	Deliciosas bolitas de queso fundido con pepinillos encurtidos.	PIEZA: 20 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
GYOZAS FUNGUS POLLO	Masa rellena congelada precocinada, rellena de pollo y hongos.	PIEZA: 25 g. CAJA: 3 Kg.
GYOZAS DE LANGOSTINO	Masa rellena congelada precocinada, rellena de langostino 21,8%.	PIEZA: 20 g. BANDEJA: 10 Uds. CAJA: 15 bandejas.
DÁTIL CON ALMENDRA Y BACON	Dátil relleno de almendra envuelto en loncha de bacon.	PIEZA: 22 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 10 bolsas.
SALCHICHA CÓCTEL (cocida)	Salchicha tipo Frankfurt de tamaño pequeño elaborada con carne de cerdo, pavo y pollo cocido.	PIEZA: 10 g. BOLSA: 2 Kg. CAJA: 3 bolsas.
SALCHICHA CON BACON	Salchicha tipo frankfurt cocida, tamaño tipo cocktail, enrollada en loncha de bacon.	PIEZA: 22 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 10 bolsas.
AROS DE CEBOLLA (rebozados)	Aros de cebolla naturales 38%, rebozados y prefritos.	PIEZA: 17 g aprox. BOLSA: 800 g. CAJA: 4 bolsas.
SOLOMILLO DE POLLO MULTICEREAL	Solomillo de pollo asado con delicioso empanado multicereales Halal (sémola de trigo, escamas de avena, cereales de lino, cereales de girasol, cereales de amaranto, cereales de chía).	PIEZA: 55 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
QUESO FRESCO DE CABRA EN TEMPURA	Exquisito y suave queso fresco de cabra recubierto en una fina tempura.	PIEZA: 17 g aprox. BOLSA: 250 g. CAJA: 12 bolsas.
JALAPEÑO CON QUESO CHEDDAR	Jalapeño 25% y queso fundido cheddar 25%.	PIEZA: 32 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.
MINI FLAMENQUINES DE JAMÓN Y QUESO	Cilindros de fiambre rellenos de queso, empanados.	PIEZA: 25 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Tortillas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TORTILLA FRANCESA	Tortilla francesa casera.	PIEZA: 75 g. CAJA: 50 Uds.
PREPARADO DE TORTILLA (patata y cebolla)	Patata y cebolla pochada preparada para elaborar la tortilla. Solo hay que añadir huevo.	BARQUETA: 800 g. CAJA: 7 Uds.
PLANCHA DE TORTILLA CON CEBOLLA	Tortilla de patata con cebolla en formato plancha para que personalices tus cortes.	PIEZA: 750 g. CAJA: 12 Uds.
TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA	Tortilla de patata con cebolla.	Dos tamaños. PIEZA: 500 g. CAJA: 14 Uds. PIEZA: 600 g. CAJA: 12 Uds.
TORTILLA DE PATATA CON ATÚN	Atún 15%.	PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.
TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (con sal y sin sal)	Con calabacín 14%.	PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.
TORTILLÓN DE PATATA CON CEBOLLA	Tortilla de patata con cebolla.	PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.
TORTILLA DE PATATA CON ESPINACAS	Con espinacas 14%.	PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.
TORTILLA DE PATATA CON PIMIENTO	Con pimiento 13%.	PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.
MAXI TORTILLÓN	Sabrosa tortilla de patata en nuestra versión con más grosor.	PIEZA: 1.500 g. CAJA: 6 Uds.
TORTILLITA DE CAMARONES	Típica tortillita de camarones (25%) al estilo gaditano.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 4 bolsas.
TORTILLITAS DE CAMARÓN	Auténtica tortillita de camarones 15% elaborada con harina de garbanzos.	PIEZA: 30 g. BANDEJA: 10 Uds. CAJA: 12 bandejas.



Verduras rebozadas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
GUINDILLAS (rebozadas)	Guindillas verdes recubiertas de un crujiente rebozado y prefritas.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 2 bolsas.
COLIFLOR (rebozada)	Floretes de coliflor 40% rebozada y prefrita.	PIEZA: 18-22 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
BERENJENA (rebozada)	Berenjena 40% rebozada.	PIEZA: 27 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CALABACÍN (rebozado)	Rodaja de calabacín 42% rebozada y prefrita.	PIEZA: 15 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
TEMPURA DE VERDURAS	Calabacín, pimiento verde, pimiento rojo y cebolla cortados en tiras, rebozados en una fina tempura y prefritas.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bandejas.
FLOR DE ALCACHOFA (confitada)	Corazones de alcachofa confitados a temperatura media en aceite de oliva.	PIEZA: 80 g. BANDEJA: 950 g. CAJA: 4 bandejas.



Verduras rellenas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PIMIENTOS RELLENOS DE CARRILLERA AL VINO TINTO	Relleno de bechamel con carrilleras de cerdo 22%, seta shiitake 6%, cebolla, panceta ibérica 5% y vino tinto 3%.	PIEZA: 60 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PIMIENTOS RELLENOS DE PUERROS Y GAMBAS	Relleno de puerro 18% y gambas 9%.	PIEZA: 60 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PIMIENTO DEL PIQUILLO DE BACALAO	Relleno de bacalao 14%.	PIEZA: 65 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PIMIENTO DEL PIQUILLO DE MARISCO	Relleno de sucedáneo de cangrejo 9%, gamba 3,5%, mejillón 3%.	PIEZA: 65 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
BERENJENA RELLENA DE CARNE	Plato elaborado a partir de berenjena ahuecada y una mezcla de hortalizas y carne (pollo 6% y cerdo 15%).	PIEZA: 150-190 g. CAJA: 4 Kg.



Precocinados de cefalópodos

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
ANILLAS (rebozadas)	Anillas de calamar 40% con un rebozado casero.	PIEZA: 18-22 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
ANILLA A LA ROMANA (extra)	Anillas de pota neozelandesa 50%, rebozadas y prefritas.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SABROSO A LA ROMANA	Anillas preformadas rebozadas y prefritas.	PIEZA: 18-22 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
ANILLAS (enharinadas)	Anillas de potón 90% enharinadas.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 2 bolsas.
POTÓN (rebozado)	Porciones de manto de potón con rebozado andaluz.	PIEZA: 8-12 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
RABAS (empanadas)	Tiras de potón 75% con un fino empanado exterior.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
RABAS CON REJO (al estilo de Cantabria)	Pota neozelandesa con un fino enharinado según receta original de Cantabria.	ESPECIE: <i>Notodarus sloanii</i> . BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Varios

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
KEBAB DE POLLO (en lonchas)	Loncheado de pollo asado aderezado con especias y un toque ahumado.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
KEBAB (en lonchas)	Carne de pavo, pollo y ternera laminadas con especias kebab.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PECHUGA ASADA (laminada)	100% pechuga de pollo asada.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CONCHA VIEIRA (gratinada)	Concha vieira rellena de carne de vieira 19%.	PIEZA: 90 g. CAJA: 12 Uds.
RODAJA Y RODAJÓN DE QUESO DE CABRA PENICILLIUM	Rodaja de rulo de cabra con Penicillium congelado en rodajas para evitar mermas.	RODAJA: 7 g. UNIDAD: 0,5 Kg. CAJA: 2 Uds. RODAJÓN: 50 g. UNIDAD: 0,5 Kg. CAJA: 2 Uds.
MOZZARELLA	Bola de queso mozzarella fresca y congelada.	BOLSA: 125 g. CAJA: 30 Uds.
BURRATA	Queso tierno entero relleno de crema de leche y tiras de queso mozzarella.	BOLSA: 250 g (125 g x 2). CAJA: 10 bolsas.
GUACAMOLE	Auténtico guacamole con 95% de aguacate Hass.	TARRINA: 500 g. CAJA: 12 tarrinas.
PAN BAO (blanco)	Esponjoso pan asiático elaborado con los mejores ingredientes del mediterráneo.	PIEZA: 14 g aprox. CAJA: 48 Uds.
SURTIDO DE CANAPÉS	Sorprende a tus invitados con nuestros sofisticados canapés.	PIEZA: 20 g. CAJA: 50 Uds.
CANAPÉS PRESTIGE	8 Tortitas de sarraceno, crema de queso de cabra y magret de pato seco ahumado. 8 Bizcochos de sésamo, crema de perejil y limón, gambas marinadas. 8 Tortitas de perejil, crema de salmón, salmón ahumado y soja. 8 Tortitas de espinacas, crema de guisantes, mezcla de almendras y arándanos. 8 Crumbles de pan tostado, preparado de albaricoque y pimienta de Sichuan, bloque de foie gras y flor de arándano. Bizcochos de nueces, preparado de cebolla, queso comté y crema de nueces.	PIEZA: 14 g aprox. CAJA: 48 Uds.



PLATOS PRINCIPALES

Precocinados, preparados y verduras

Los **precocinados** han revolucionado la cocina moderna, **ofreciendo platos principales listos para disfrutar sin sacrificar calidad**. Desde **carnes** y **pescados** hasta **lasañas** elaboradas con capas de pasta y vegetales, estos platos garantizan conveniencia sin comprometer el sabor. La tecnología culinaria ha elevado la experiencia gastronómica, permitiendo disfrutar de deliciosos platos principales con rapidez y comodidad, sin renunciar a la autenticidad y calidad que caracterizan a la cocina contemporánea.



Precocinados de pescado

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PALITOS DE MERLUZA	Trozos de merluza 30% en forma de palitos, rebozados, prefritos.	PIEZA: 20-30 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
VARITAS DE MERLUZA	Porción de bloque de filete de merluza, sin piel y sin espinas, empanada y prefrita.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PAVIAS DE MERLUZA	Trozos de filete de merluza con piel (40%) rebozadas y prefritas.	PIEZA: 40 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.
RODAJA DE MERLUZA (rebozada)	Merluza 65% en forma de rodaja, elaborada a partir de piezas de merluza, rebozada y prefrita.	PIEZA: 90 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
MERLUZA RELLENA DE PUERROS Y GAMBAS	Merluza rellena de puerros y gambas con un crujiente rebozado.	PIEZA: 150 g. CAJA: 20 Uds.
FILETE DE MERLUZA (empanado)	Trozos de merluza 50% en forma de filetes empanados y prefritos.	PIEZA: 80 g aprox. BOLSA: 1 Kg (18 Uds.). CAJA: 5 bolsas.
DORÉ DE MERLUZA	Filete de merluza 55% empanado y prefrito.	PIEZA: 100 g. CAJA: 6 Kg.
SOLLA RELLENA DE MOUSSE DE GAMBAS	Filete de solla relleno de gamba y mousse de gamba.	PIEZA: 170 g. CAJA: 3 Kg.



Precocinados de pescado (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
BACALAO (rebozado)	<i>Gadus moruha</i> 60%.	PIEZA: 20 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.
BACALAO (rebozado con limón y perejil)	Trozos de bacalao rebozados al 50% con aroma de limón y perejil.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
BOQUERÓN CON CABEZA (enharinado)	Boquerón 95%.	PIEZA: 19 g aprox. CAJA: 2 Kg.
BOQUERÓN (enharinado)	Boquerón 70%.	PIEZA: 14 g. CAJA: 2,5 Kg.



Precocinados de ave

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CORDON BLEU DE PAVO	Preparado a base de carne blanca de pavo cocido en salmuera, carne roja ahumada de pavo y queso fundido.	PIEZA: 100 g aprox. BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PECHUGA DE POLLO VILLEROY	Pechuga de pollo cocinada de forma artesana, napada con bechamel caliente y empanadas.	PIEZA: 130 g aprox. CAJA: 5 Kg higienizado (37 Uds. aprox.).
FILETE DE PECHUGA DE POLLO (empanado)	Filetes de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo y empanados.	PIEZA: 120 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
POLLO BURGER CORNFLAKES	Burger de pollo preformado con un crujiente rebozado de cornflakes.	PIEZA: 100 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
BURGER POLLO	Carne de pollo 35% picada, formada, empanada y prefrita.	PIEZA: 95 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.



Precocinados de carne

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CACHOPO DE TERNERA, JAMÓN, QUESO Y PIMIENTO	Filetes de ternera rellena de jamón, queso y pimienta todo ello empanado.	PIEZA: 350 g aprox. CAJA: 10 Uds.
RECOMENDADO DE LOMO	Dos deliciosas lonchas de lomo adobado envolviendo otras de queso y fiambre de magro de cerdo. Todo ello empanado.	PIEZA: 110 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SAN JACOBO	Dos lonchas de fiambre con una loncha de preparado de queso fundido en el centro y empanado.	PIEZA: 90 g aprox. BOLSA: 6 Kg. CAJA: 1 bolsa.
FLAMENQUINES DE YORK Y QUESO	Cilindros de fiambre y carne de cerdo 45% con bechamel 25%, queso 0,4% y empanados.	PIEZA: 95 g. CAJA: 4 Kg.



Pasta

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
LASAÑA DE CARNE DE CERDO (gratinada)	Capas alternas de pasta y carne de cerdo 16% recubierto con una cremosa bechamel.	BANDEJA: 300 g. CAJA: 15 bandejas.
LASAÑA DE CARNE DE VACUNO (gratinada)	Capas alternas de pasta y carne de vacuno 16% recubierto con una cremosa bechamel al queso.	BANDEJA: 2 Kg. CAJA: 3 bandejas.
MUSSAKA	Alternancia de berenjena a rodajas y sofrito de verduras, cubierto de bechamel y queso.	BANDEJA: 300 g. CAJA: 12 bandejas.
CANELÓN CARNE (granel)	Tubos de pasta rellenos de carne de cerdo y pollo 29% sin bechamel.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Pizzas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
BASE DE PIZZA CON TOMATE	Base de pizza con tomate a la piedra con 29 cm de diámetro.	BOLSA: 5 Uds. CAJA: 5 bolsas.
BACON PORTOBELLO	Pizza de masa fina con bacon, queso curado y champiñón Portobello.	UNIDAD: 390 g aprox. CAJA: 6 Uds.
4 QUESOS	Pizza de masa fina con 4 quesos: gouda, cheddar, emmental y azul.	UNIDAD: 320 g aprox. CAJA: 6 Uds.
TEX-MEX	Pizza de masa fina con salsa barbacoa, cebolla, bacon, carne de cerdo y cebolla morada.	UNIDAD: 330 g aprox. CAJA: 6 Uds.
CARBONARA	Pizza de masa fina con bacon, nata y champiñón.	UNIDAD: 380 g aprox. CAJA: 6 Uds.
MARGARITA	Pizza de masa fina con mozzarella y tomate.	UNIDAD: 310 g aprox. CAJA: 6 Uds.
YORK	Pizza de masa fina con fiambre de magro y queso cheddar.	UNIDAD: 333 g aprox. CAJA: 6 Uds.



Las **guarniciones** realzan la experiencia culinaria, y **complementan** las **carnes** y **pescados** con sabores vibrantes. Verduras salteadas y bases de patata que resaltan la exquisitez de cada plato con distintas texturas y aromas.



GUARNICIONES

Precocinados, preparados y verduras



Guarniciones

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
FAGOT DE ESPÁRRAGOS CON BACON	Espárragos trigueros envueltos en bacon cocido y ahumado.	PIEZA: 30 g aprox. CAJA: 66 Uds. aprox.
WAFFLE DE PATATA	Con textura exterior crujiente y ligera, con un corazón fundido de puré de patata.	PIEZA: 85 g. CAJA: 48 Uds. (aprox. 4,100 Kg).
GRATINADO DE PATATA	Guarnición a base de patata, nata y mozzarella.	PIEZA: 120 g. CAJA: 40 Uds.



PATATAS

Precocinados, preparados y verduras

Se **presentan** en **diversas formas** y **preparaciones**. Desde las clásicas patatas fritas crujientes a las tradicionales “Bravas”, siempre demostrando su papel esencial en nuestra gastronomía.



PRODUCTOS VEGETALES

Precocinados, preparados y verduras



Patatas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PATATAS GAJO ESPECIADAS	Patata prefrita cortada en forma de gajos especiada y con piel.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATAS CRINKLE	Patata prefrita con el típico corte ondulado.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATAS ROSTI	Elaborado de patata precocida y rallada con aroma a cebolla.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SWEET BATATA	Boniato con forma de patata frita.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATAS PAJA	Patata prefrita con corte 5 x 5 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATAS TEJA	Patata corte teja, ideal para dippear.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATAS BRAVAS	Patata prefrita con el típico corte de patata brava.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATAS 3/8	Patata prefrita con corte 10 x 10 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATAS JULIENNE	Patata prefrita con corte 7 x 7 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATAS STEAK HOUSE	Patata prefrita con corte Steakhouse.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATA DOLLAR	Patata prefrita cortada en rebanadas.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PATATAS DADO	Patata pelada cortada en dado 12 x 12 x 12 mm. Cruda.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATA ENTERA	Patata entera pelada. Cruda.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.

PREFRITAS



Productos Vegetales

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
BURGER VEGETAL	Hamburguesa a base de verduras y cereales prefrita.	PIEZA: 120 g. CAJA: 40 Uds.
 FALAFEL	Garbanzos, cebolla, perejil, aceite girasol, sal, comino, cilantro, ajos, pimienta negra, pimentón.	PIEZA: 30 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 10 bolsas.

Productos del Mar

1

2

Carnes

Precocinados, preparados y verduras

3

Repostería

4

Refrigerados

5



VERDURAS

Precocinados, preparados y verduras

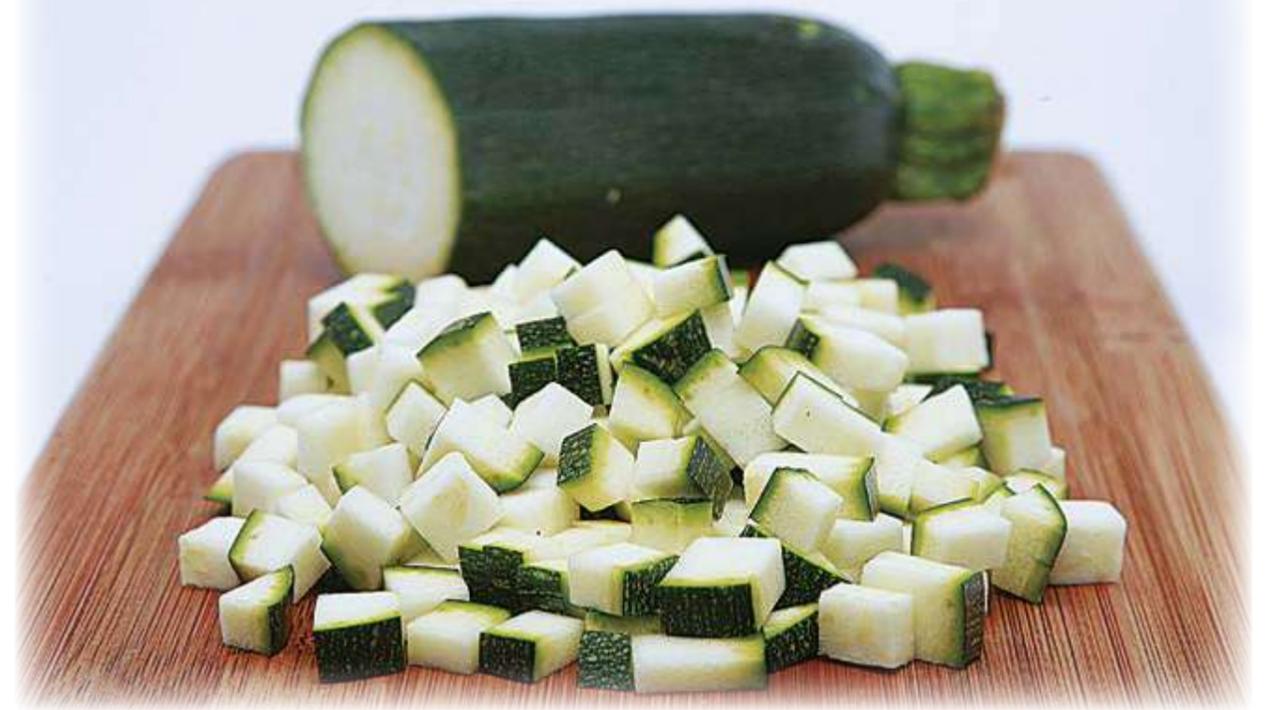
Topgel ofrece productos vegetales seleccionados con esmero para iniciar menús sabrosos y nutritivos en todas las estaciones.

Además de ahorrar tiempo, este cuidadoso procesamiento industrial garantiza máxima calidad y valor nutritivo al reducir el intervalo entre la cosecha y la congelación. Este compromiso con la frescura y eficiencia marca la pauta del éxito, permitiendo a nuestros clientes disfrutar de ingredientes excepcionales en cualquier momento del año.



Verduras al natural

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TROZOS DE ALCACHOFA	Alcachofas trozos. Piezas: menores de 60 mm longitud.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
CORAZÓN DE ALCACHOFA	Corazón de alcachofa limpio.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
JUDÍA VERDE ENTERA (extrafina)	Vainas frescas y sanas de <i>Phaseolus vulgaris</i> . Acondicionadas, escaldadas y congeladas individualmente.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
JUDÍA VERDE REDONDA (troceada)	Judía verde redonda troceada.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
JUDÍA VERDE PLANA (económica)	Judía verde plana en trozos. Económica.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
JUDÍA VERDE PLANA	Judía verde plana en trozos.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
GUISANTE MUY FINO (Express)	Guisante muy fino de rápida elaboración.	CALIBRE: 8,7-10,2 mm. BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
GUISANTE INDUSTRIAL	Guisante verde calidad básica.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
GUISANTE COMÚN	Guisante verde común.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
GUISANTE FINO	Guisante verde fino calibre 8,7-10,20 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.



Verduras al natural (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CALABACÍN (dados)	Dados de 10 x 10.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
HABAS BABY	CALIBRE: 12-14 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ESPINACAS (en porciones)	CALIBRE: 20-30 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ACELGA (en porciones)	CALIBRE: 10-40 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
BRÓCOLI	CALIBRE: 60-80.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PUERRO (rodajas)	La parte comestible del puerro cortada en rodajas.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
CALABAZA (dados)	Dados de 10 x 10.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
ZANAHORIA (rodaja ondulada)	Rodajas con corte ondulado.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ZANAHORIAS (dados)	Dados de 10 x 10.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
ZANAHORIAS BABY	CALIBRE: Diámetro 6-14 mm. Longitud, hasta 6 cm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Verduras al natural *(continuación)*

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
COLIFLOR	Floretes calibre 50-60 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
CARDO (troceado)	Trozos de longitud entre 20 y 40 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
CEBOLLA (dados)	Dados de 10 x 10.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
GARBANZO (cocido)	Garbanzo cocido.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PIMIENTO ROJO Y VERDE (en tiras)	Pimiento rojo y verde cortado en tiras y mezclado al 50%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PIMIENTO ROJO (en tiras)	CALIBRE: 20-30 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PIMIENTO ROJO (dados)	Pimiento rojo cortado en dados.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PIMIENTO VERDE (dados)	Pimiento verde cortado en dados.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
MAÍZ DULCE (grano)	Granos de maíz dulce.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ENSALADA FANTASÍA	Papaya y mini mazorquita 54%, surimi 46% y gamba pelada cocida.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
DIENTES DE AJO (picados)	Dientes de ajo troceados.	BOLSA: 150 g. CAJA: 36 bolsas.



Mezcla de verduras al natural

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PURÉ DE VERDURAS	Acelga 25%, patata 25%, judía verde plana 20%, zanahoria baby 20% y puerro 10%	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
SOPA DE VERDURAS	Sopa de verduras a base de coliflor 17%, patata 17%, zanahoria 12%, puerro rodajas 12%, apio 12%, judía verde redonda 10%, pimiento 10% y cebolla 10%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SOFRITO DE VERDURAS	Sofrito a base de tomate 40%, cebolla 27%, pimiento rojo 20% y pimiento verde 13%.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
VERDURA PAELLA (sin Alubia)	Judía verde plana 65% y garrofón 35%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
MENESTRA COMÚN	Zanahoria 10 x 10 30%, judía verde 20%, guisante 20%, coliflor 14%, coles de bruselas 10% y habas extra 6%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
MENESTRA ESPECIAL	Zanahoria 29%, judía verde 21%, guisante 20%, coliflor 18%, alcachofa 4%, champiñón de cultivo 4% y espárrago 4%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PISTO	Calabacín 25%, berenjena 25%, pimiento rojo 15%, pimiento verde 15%, cebolla 10%, patata 10%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ENSALADILLA	Patata 55%, zanahoria 25%, guisante 10% y judía verde redonda 10%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ENSALADILLA HOTELERÍA	Mezcla de ensaladilla compuesta por patata 50%, zanahoria 29%, guisante 4% y judía verde 4%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.





Salteado de verduras

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
RATATOUILLE	Tomate 24%, berenjena 15% y cebolla frita 13%, calabacín asado 15%, pimiento rojo 9% , verde 8% y aderezo de aceite de oliva y pulpa de tomate.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SALTEADO MEDITERRÁNEO	Guisante 25%, maíz 20%, champiñones 15%, pimiento rojo 15%, judía amarilla 15% y berenjena prefrita 10%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SALTEADO TRADICIONAL	Judía verde 34%, brócoli 27%, cebolla dados 13%, champiñón laminado 13% y dados de pimiento rojo 13%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SALTEADO DE PISTO	Tomate, salsa de tomate, calabacín prefrito, berenjena prefrita, pimiento rojo prefrito y cebolla prefrita.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
SALTEADO CAMPESTRE	Mezcla en distintas proporciones de judía verde, judía amarilla, berenjena prefrita en cubos, zanahoria en bastones y cebolla en dados.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS CON PATATA	Calabacín asado en rodajas 22%, cebolla asada 11%, patata asada 37%, pimiento rojo asado 10%, pimiento amarillo asado 8% y berenjena 12%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
SALTEADO DE BACALAO, AJETE Y TRIGUERO	Una mezcla de bacalao, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, ajetes y trigueros.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
SALTEADO TIERRA Y MAR	Una mezcla de ajetes, champiñón, langostinos, setas y espárragos.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
REVUELTO GAMBA, AJETE Y TRIGUERO	Mezcla de brotes de ajo 50%, espárragos trigueros troceado 30%, gamba pelada 20%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
CUSCÚS CON VERDURAS	Cuscús, tomates cherry, calabacín asado, guisantes, garbanzos, berenjena prefrita, pimiento rojo asado, hinojo, pasas, aceite de oliva, hierbas y especias.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.
ARROZ TRES DELICIAS	Arroz 52%, zanahoria 10%, guisante 8%, fiambre de magro de cerdo 12%, gamba pelada 6%, pimiento rojo 6% y tortilla 6%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.
ARROZ CINCO DELICIAS	Arroz 40%, maíz 14%, fiambre de magro 10%, gamba pelada 10%, champiñón de cultivo 10%, guisante 8% y pimiento rojo 8%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.

Los **hongos** son un **manjar de alto valor nutricional**. **Repletos de proteínas, fibra y antioxidantes**, elevan la salud en cada bocado. Preparados en la sartén como primer plato o como guarnición, añaden una profundidad de sabor única, transformando platos simples en experiencias culinarias excepcionales, resaltando su versatilidad en la cocina nutritiva.



HONGOS
Precocinados,
preparados y verduras



Hongos al natural

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
BOLETUS (troceado)	Boletus silvestre en trozos.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.
BOLETUS EDULIS (tapón)	Tamaño pequeño de 20-40 mm de diámetro de sombrero.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
CHAMPIÑÓN (laminado)	Champiñón laminado de calibre 30-60 mm y anchura de lámina 7 mm.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 4 bolsas.



Mezcla al natural

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
SETAS SILVESTRES (cocktail)	Mezcla de setas silvestres y de cultivo en 25% shiitake (<i>Lentinus edodes</i>), 25% nameko (<i>Pholiota nameko</i>), 25% seta de cardo (<i>Pleurotus ostreatus</i>), 17% boletus luteus (<i>Suillus luteus</i>) y 8% hongo trozo (<i>Boletus edulis</i> y/o <i>Boletus aereus</i> y/o <i>Boletus pinicola</i>).	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.



Hongos salteados

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
SALTEADO DE SETAS	Mezcla de setas con champiñón laminado 25%, shiitake entero 20%, <i>Pholiota</i> entera 10%, <i>Pleurotus ostreatus</i> trozo 10% y <i>Pleurotus cornucopiae</i> 10%.	BOLSA: 2,5 Kg. CAJA: 2 bolsas.

4 Repostería

66 POSTRES INDIVIDUALES

67 SURTIDO DE REPOSTERÍA

67 BANDAS

68-69 TARTAS

70 TARTAS AMERICANAS

71-72 PLANCHAS

71 Precortadas

72 Enteras

72 CREPES

73 VARIOS

En **Topgel**, nos enorgullece **ofrecer** a nuestros clientes una **amplia** y **deliciosa** selección de **postres** que son el **broche perfecto** para completar una buena comida.

Nos adaptamos a todas las **necesidades** y **preferencias**, ofreciendo una **variedad** de propuestas en **repostería** que se adaptan a todo tipo de **eventos** y **celebraciones**.

En nuestro **catálogo**, encontrarás un **abánico** de **posibilidades** para complacer a los **comensales** más exigentes. **Desde** clásicos **postres tradicionales** hasta **creaciones innovadoras**, nuestra selección abarca una amplia gama de sabores, texturas y presentaciones.

Confía en Topgel para **brindarte** una **repostería** de **calidad** y **garantizar** que cada **ocasión** sea aún **más especial**.



POSTRES INDIVIDUALES

Repostería

Los **postres individuales**, con su encanto singular, brindan **comodidad** y **variedad** al menú. Los clásicos de chocolate o los postres de queso son opciones deliciosas en porciones individuales y transforman la experiencia dulce, sin sacrificar la practicidad en cada elección del menú.



SURTIDO

Repostería



Surtido de Repostería

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
SURTIDO DE REPOSTERÍA (con 10 variedades)	Te llevamos a la mesa esta excelente combinación de pequeños pastelitos individuales con gran variedad de sabores.	UNIDAD: 15-30 g aprox. CAJA: 1.500 g.



Postres individuales

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CHEESE CAKE SAN SEBASTIAN	Tarta de queso individual horneada de sabor suave y muy cremosa.	UNIDAD: 95 g aprox.
TORRIJA	Torrijas, congeladas y envasadas en bipack.	UNIDAD: 130 g.
MOUSSE DE LIMONCELLO	Postre cremoso texturizado de limón y licor de limoncello.	PIEZA: 100 g.
COPA CON CREMA DE TRES CHOCOLATES	Postre elaborado con crema de chocolate, chocolate con leche y chocolate blanco.	PIEZA: 110 g.
CAPRICHIO TRES CHOCOLATES	Exquisita mezcla de chocolates de diferentes texturas. Compuesto por un bizcocho de cacao almibarado, separado por mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco. Todo ello cubierto de virutas de chocolate negro y blanco.	PIEZA: 85 g. ESTUCHE: 12 Uds.
COULANT DE CHOCOLATE	Auténtica receta del famoso postre Coulant de chocolate.	PIEZA: 100 g.
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO	Coulant de chocolate blanco para micondas, envasado de dos en dos.	PIEZA: 100 g.
CANUTILLO DE IDIAZÁBAL Y MEMBRILLO	Con una original forma, combinamos el sabor extraordinario del queso de Idiazábal, con el toque dulce de membrillo, consiguiendo un postre de alta repostería.	PIEZA: 53 g. ESTUCHE: 16 Uds.
FLAN DE HIGOS AL PEDRO XIMÉNEZ	Suave y cremoso flan de higos confitados al Pedro Ximénez.	PIEZA: 105 g.



Con las **bandas** de Topgel, **personaliza tus postres** con elegancia y distinción, añadiendo un toque único a cada propuesta.

BANDAS

Repostería

Bandas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
BRAZO DE GITANO	Brazo enrollado relleno de crema pastelera con yema quemada en superficie.	PESO: 700 g aprox.
MILHOJAS DE CREMA	Láminas de hojaldre rellenas de crema pastelera y decorado con azúcar glas.	PESO: 1.300 g.
BANDA DE TIRAMISÚ SAVOIARDI	Auténtico tiramisú italiano elaborado con bizcochos de soletilla bañados en café expresso y napados con una suave combinación de crema de mascarpone.	PESO: 1.500 g.



TARTAS

Repostería



Topgel presenta un extenso catálogo de tartas, que va desde clásicos regionales como la Tarta de Santiago y la de la Abuela, hasta esenciales como las de chocolate, manzana y queso. Cada tarta, con su excepcional sabor, es una elección acertada con la garantía distintiva de Topgel.



Tartas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TARTA DE ARROZ CON LECHE	Deliciosa tarta de arroz con leche con base de galleta elaborada de forma artesanal.	PESO: 1.250 g.
TARTA DE SANTIAGO	Llevamos a tu mesa uno de los postres más conocidos de la gastronomía española, la tarta de Santiago. Elaborada con la receta original procedente de Galicia, con sabor inconfundible a almendras, ya que es un ingrediente importante en su composición.	PESO: 800 g.
TARTA DE LA ABUELA	Sabrosa tarta de chocolate y galletas elaborada de forma artesanal con un sabor exquisito y tradicional.	PESO: 2.200 g.
TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE	Una irresistible combinación de sabores y texturas de chocolate blanco y chocolate negro, separadas por jugosas capas de bizcocho de cacao y decorada con una suave crema de chocolate.	PESO: 950 g.
TARTA SACHER	Deliciosa tarta suiza de chocolate, compuesta por tres capas de bizcocho de chocolate sacher y dos capas de mermelada de albaricoque, finalmente cubiertas con cobertura de chocolate.	PESO: 1.150 g.
CHEESE CAKE CHOCOLATE COOKIE	Tarta con base de galleta cacao, relleno crema chocolate Fudge, cookies de cacao, crema de queso cheese cake, decorado en superficie con nata montada y trozos de cookies de cacao.	PESO: 1.150 g.
TARTA BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO	Sobre una base de bizcocho brownie relleno de albaricoque y piñones, todo ello cubierto con un mousse de chocolate blanco marmoleado.	PESO: 1.300 g.

Tartas (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TARTA WHITE CHOCO BUENO	Sobre una base de bizcocho muffin, una mousse de vainilla rellena con rizos de chocolate y crema de avellana, toda ella cubierta de la misma crema de avellana.	PESO: 1.500 g.
 TARTA ALMONDY TOBLERONE	Este pastel combina nuestra irresistible base de almendra con una rica crema de suave chocolate con leche. En la parte superior encontrarás una generosa capa de piezas de Toblerone cubiertas de chocolate con leche.	PESO: 1 Kg. Precortada en 12 raciones.
 TARTA CHOCOLATE Y ALMENDRA DAIM	La combinación de nuestra irresistible base de almendra y caramelo, deliciosamente recubierto con una capa suave de chocolate con leche.	PESO: 1 Kg. Precortada en 12 raciones.
TARTA DE TOFFEE Y CAMELO	Tarta de bizcocho de caramelo rellena de toffee, recubierta de chocolate y decorada con cacahuets crujientes y leche condensada.	PESO: 1.700 g. Precortada en 14 porciones.
TARTA DE GALLETA Y CAMELO	Producto de repostería elaborado con base semifría, azúcar, huevo, leche, gelatina, con una base de bizcocho de chocolate, galletas y decorado con cobertura de caramelo.	PESO: 1.500 g. Precortada en 14 porciones.
TARTA DE MANZANA CON NUECES	Degusta esta deliciosa tarta de manzana con una base de masa crujiente. La presentamos decorada con nueces.	PESO: 1.100 g.
TARTA DE MANZANA	Una masa dulce, recubierta de compota de manzanas, con manzanas como decoración.	PESO: 750 g. Precortada en 10 porciones.
TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS	La tarta de queso es probablemente una de las más populares del mundo. Conocida mundialmente y exportada a todas partes. En Topgel la llevamos a tu mesa para que disfrutes, ya que en su composición empleamos los ingredientes de mejor calidad. Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional. Cubierta por una extensa mermelada de arándanos.	PESO: 1 Kg.
TARTA DE QUESO CON FRESAS	Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional. Cubierta por una extensa mermelada de fresa.	PESO: 1 Kg.
TARTA DE QUESO (al horno)	Tradicional tarta de queso al horno con nata.	PESO: 900 g.
TARTA DE QUESO (cremosa)	Deliciosa tarta de queso sin porcionar.	PESO: 1.500 g (8 unidades).



Productos del Mar

1

2

3

Precocinados, preparados y verduras

6

Repostería

4

Refrigerados

5



TARTAS AMERICANAS

Repostería



En nuestro catálogo, **también encontrarás las joyas de la repostería internacional.** Desde las irresistibles tartas americanas con capas esponjosas de bizcocho y coberturas densas y coloridas, como la deslumbrante Red Velvet, la succulenta Carrot Cake y la tentadora tarta Muerte por Chocolate. **Satisfacemos los deseos de los amantes del cacao** con creaciones excepcionales que exploran los sabores más cautivadores.



PLANCHAS

Repostería

Las **planchas precortadas** de Topgel no solo delectan con su sabor excepcional, sino que también **son sinónimo de eficiencia.** Estas opciones ahorran tiempo al proporcionar porciones listas para servir, con una presentación uniforme y una amplia variedad de sabores para satisfacer cualquier antojo de manera rápida.

Y si se **prefiere determinar las raciones**, se puede optar por nuestra **plancha entera** Tres Chocolates.



Tartas americanas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TARTA CARROT CAKE	Jugosa tarta precortada formada por capas de bizcocho con crema de queso de relleno. Toda la tarta cubierta por crema de queso y trocitos de frutos secos en la superficie.	PESO: 1.900 g. Precortada en 16 porciones.
RED VELVET	Deliciosa tarta compuesta por dos capas de bizcocho rojo y crema de queso, totalmente recubierta por la misma crema de queso.	PESO: 1.100 g. Precortada en 10 porciones.
TARTA MUERTE POR CHOCOLATE	Deliciosa e imponente tarta rellena de crema de chocolate de la mejor calidad, cubierta de trufa y bañada en salsa de chocolate y escamas de chocolate negro, solo apta para amantes del buen chocolate.	PESO: 2.000 g. Precortada en 16 porciones.
TARTA PUMPKIN CAKE (calabaza)	Deliciosa tarta de calabaza, crema de queso, canela, trozos de galleta, nueces pecanas y dulce de leche.	PESO: 2.300 g. Precortada en 18 porciones.
TARTA AMERICAN COOKIES	Tarta redonda con diámetro 24 cm, contundente bizcocho con cookies, relleno de mermelada de frambuesa y crema de queso, decorado en superficie con baño de cubierta sacher y cookies de cacao.	PESO: 2.300 g. Precortada en 18 porciones.

Planchas precortadas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PLANCHA PRECORTADA DE DULCE DE LECHE	Elaborado con dos bizcochos y dulce de leche decorada con preparado de caramelo y rayas de chocolate blanco.	PESO: 2 Kg. Precortada en 30 porciones.
PLANCHA PRECORTADA DE QUESO Y ARÁNDANOS	Producto de repostería elaborado con dos bizcochos blancos, relleno de un batido de queso fresco, mix vegetal con nata, y acabado con mermelada de arándanos. Cabe destacar la calidad de los ingredientes utilizados y la uniformidad en el producto final.	PESO: 2 Kg. Precortada en 30 porciones.
PLANCHA PRECORTADA SAN MARCOS	Producto de repostería elaborado con dos bizcochos uno blanco y otro de chocolate. Relleno de un mix vegetal con nata, cobertura de chocolate y acabado con yema. Cabe destacar la calidad de los ingredientes utilizados.	PESO: 2 Kg. Precortada en 30 porciones.
PLANCHA PRECORTADA DE CHOCOLATE	Producto de repostería elaborado con dos bizcochos de chocolate, relleno de un batido de mix vegetal con nata, leche, cacao y acabado con baño bombón y pepitas de chocolate.	PESO: 2 Kg. Precortada en 30 porciones.
PLANCHA PRECORTADA SELVA NEGRA	Esponjoso bizcocho de chocolate, relleno de frambuesa y cobertura de chocolate.	PESO: 2.200 g. Precortada en 24 porciones.
PLANCHA PRECORTADA DE MANZANA	Plancha elaborada de hojaldre cubierto con suave crema pastelera y cubierta por manzana y una capa de gelatina.	PESO: 1.800 g. Precortada en 24 porciones.
PLANCHA PRECORTADA DE BROWNIE CON NUECES	Auténtico pastel brownie americano, compuesto de pasta de cacao en polvo, huevos, azúcar y nueces de pecán.	PIEZA: 75 g. CAJA: 1 Ud. Precortada en 24 Uds.
PLANCHA PRECORTADA DE LIMÓN	Dos bizcochos, queso, azúcar, leche, huevo pasteurizado, decorado con preparado de limón.	PESO: 2.000 g. Precortada en 30 porciones.
PLANCHA PRECORTADA DE TIRAMISÚ	Producto elaborado con bizcocho suave blanco, relleno de mix vegetal con nata, queso fresco y un acabado de cacao.	PESO: 1.800 g. Precortada en 30 porciones.
PLANCHA PRECORTADA DE WHISKY	Dos bizcochos, whisky, leche, azúcar y huevo pasteurizado y decorado con yema tostada y crocanti de almendra.	PESO: 2.000 g. Precortada en 30 porciones.





Planchas enteras

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PLANCHA ENTERA TRES CHOCOLATES	Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho de chocolate, relleno de mix vegetal con nata, leche, cacao, huevo pasteurizado, azúcar y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con cobertura de chocolate.	PESO: 2 Kg.



CREPES

Repostería

Crêpes

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
CREPES DE MASA FINA (neutro)	Los crêpes finos "caseros" de Bretaña pueden consumirse azucarados o al natural, rellenos (con chocolate, bolas de helado, plátano, pera, manzana, dulce de leche, o también con rellenos salados) o no.	PESO: 50 g. DIÁMETRO: 27 cm.
CREPES BASE	Crêpes compuestos por pasta muy sencilla a base de harina, huevos y leche.	PESO: 60 g. DIÁMETRO: 18 cm.
CREPES DE CHOCOLATE	Nuestro crêpe tiene un relleno mayor al 65% de crema de chocolate. En la restauración, se ofrecen como postres selectos y artesanales. Se pueden acompañar de siropes, nata, helado o crema inglesa, así como de frutos secos o fruta natural laminada.	PESO: 90 g.
CREPES DE CHOCOLATE Y AVELLANA	Crêpes rellenos de cacao y avellanas, que pueden servirse del tiempo, con helado de vainilla o simplemente con nata.	PESO: 30 g.



VARIOS

Repostería



Varios

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
LECHE FRITA	Deliciosa leche frita elaborada como en casa.	PIEZA: 40 g.
NATA MONTADA (spray)	Producto lácteo con un 33% de materia grasa y un alto rendimiento de más de tres litros de nata montada, especialmente elaborada para los profesionales de la restauración.	PESO: 700 g.
PLACA DE HOJALDRE DE MARGARINA	Para el uso del cocinero, permite elaborar hojaldres dulces y también salados. Es de fácil empleo porque se corta muy bien según las necesidades y con total ausencia de mermas.	PESO: 625 g.
PASTA BRICK (interfoliada)	Pasta étnica rectangular interfoliada, elaborada a partir de harina de trigo. Esta pasta extrafina en grosor, se utiliza tanto en recetas saladas como azucaradas.	PESO: 50 g.
TRUFA HELADA DE CHOCOLATE	Trufa de chocolate con nata y un punto de brandy.	PIEZA: 15 g.
PROFITEROLES	Profiteroles de masa choux, rellenos. Se pueden servir acompañados de sirope de chocolate que les aportará un toque de color y presencia al plato.	PIEZA: 18 g. BOLSA: 500 g.
PROFITEROLES CHOCOLATE Y AVELLANA	Profiteroles con un relleno de crema de avellanas y con cubierto de sabor chocolate y avellanas.	PESO: 18 g. BOLSA: 1,25 Kg.
CHURROS (lazo)	Churros elaborados con masa de harina de trigo escaldada, agua y sal.	PESO: 17 g. BOLSA: 1 Kg.
CHURRO PREFRITO (porra)	Deliciosas porras, listas para calentar en tostador sin descongelar.	PESO: 45 g. BOLSA: 500 g.
TORTITAS	Pancake de estilo americano, con mantequilla. Una textura suave con un sabor auténtico. Fácil de preparar: calentar para la merienda, como base de postre con crema y fresas, etc.	PIEZA: 40 g. DIÁMETRO: 11 cm.
GOFRE DE LIEJA	Auténtico gofre de Lieja.	PESO: 115 g.

4 Refrigerados

76 ENSALADAS

76 PREPARADOS

76 SALSAS

77 PATATAS 5ª GAMA

77 COMPLEMENTOS

78-79 LÁCTEOS

78 Nata

78-79 Quesos

80-81 CARNES

80 Cerdo

81 Pato

Los **alimentos refrigerados** de **Topgel** presentan numerosas ventajas y cualidades además una alta calidad que los distinguen en el mercado. La marca Topgel **se ha posicionado** como **sinónimo** de **confianza** y **excelencia** en el ámbito de los productos refrigerados.

Una de las principales ventajas de los alimentos de Topgel es su frescura. **Gracias** a una **cadena de frío eficiente**, los productos **mantienen** su **sabor, textura** y **valor nutricional** de forma óptima. La calidad se refleja en la selección de ingredientes frescos y en los rigurosos controles de calidad que se aplican durante todo el proceso de producción.

La **amplia gama** de nuestros productos refrigerados ofrece opciones para todos los gustos y necesidades. Desde **verduras**, hasta **carnes, pescados, lácteos** y **postres**, nuestro catálogo abarca una gran variedad de productos frescos y deliciosos.

Además, **Topgel** se compromete con la **seguridad alimentaria**, garantizando la inocuidad de sus alimentos a través de estrictos estándares y normativas de calidad.

En resumen, los **alimentos refrigerados** de **Topgel** se **destacan** por su **frescura, calidad** y **variedad**, convirtiéndolos en una elección confiable y satisfactoria para aquellos que buscan una alimentación saludable.



ENSALADAS

Refrigerados



Ensaladas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
ENSALADA DE CANGREJO	Sucedáneo de cangrejo, piña y huevo con una salsa característica.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
ENSALADA AMERICANA	Col, zanahoria y cebolla en tiras con una salsa característica.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
ENSALADILLA RUSA	Dados de patata y zanahoria con aceitunas, atún y una salsa mayonesa.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
TAPA DEL CANTÁBRICO	Plato preparado a base de surimi y salsa.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.



PREPARADOS

Refrigerados



Preparados

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
MIX VEGETAL	Nata vegetal para montar y cocinar de alto rendimiento, con textura cremosa y firme.	BOTE: 2 litros. CAJA: 6 Uds.

SALSAS

Refrigerados

Salsas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
SALSA ALIOLI	Salsa elaborada a base de aceite de girasol y ajo.	BOTE: 1 Kg. CAJA: 2 botes. BOTE: 1 Kg. CAJA: 4 botes.



PATATAS 5ª GAMA

Refrigerados



Patatas

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES
PATATA PARISINA (con y sin piel)	BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATA PANADERA	BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATA TORTILLA	BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATA BRAVA	BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.
PATATA DADO	BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.



COMPLEMENTOS

Refrigerados

Complementos

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
PATATAS ALIOLI	Plato preparado a base de alioli y patata cocida.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
HUMMUS	Preparación cremosa de garbanzos con sésamo y un toque de limón y ajo.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
PIMIENTO ENTERO ROJO (asado)	Pimiento entero asado con leña y envasado en su jugo.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
PIMIENTO TIRAS ROJO (asado)	Pimiento cortado en tiras asado con leña y envasado en su jugo.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.



LÁCTEOS

Refrigerados



Nata

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
NATA PARA MONTAR	Con un mínimo de un 35,1% de materia grasa.	BOTE: 1 litro. CAJA: 6 Uds.



Quesos

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
QUESO MEDIO IBÉRICO VIEJO CONDE DUQUE	Al estar elaborado con leche cruda, le confiere un sabor intenso al paladar. Alto contenido en leche de oveja y cabra (mínimo un 25% de cada tipo de leche). El formato en mitades es muy versátil, el producto se mantiene por más tiempo en perfectas condiciones al estar envasado al vacío.	PIEZA: 1,5 Kg aprox. CAJA: 4 Uds.
QUESO ENTERO MEZCLA SEMICURADO	Queso con sabor intenso, pero suave al paladar, está elaborado con 3 leches (vaca, oveja y cabra).	PIEZA: 3 Kg aprox.
QUESO ENTERO CURADO DE OVEJA	Nuestro queso de oveja curado encierra toda la esencia que debe tener un queso de oveja curado. La mejor materia prima, leche cruda de oveja, se une al saber hacer de varias generaciones. Sabor fuerte y definido, y un gran aroma caracterizan a este "queso único".	PIEZA: 3 Kg aprox.
QUESO BRIE	Queso de pasta blanca y corteza enmohecida comestible, ideal para dar un toque diferente a tus platos, salsas, tostas, etc.	PIEZA: 3 Kg aprox.

Quesos (continuación)

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
QUESO FRESCO DE VACA	Queso ideal para desayunos, postres y ensaladas o para hacer a la plancha y que forme parte de tostas y montaditos. Contiene 80% vaca mín. y 5% oveja mín.	TARRINA: 1 Kg. CAJA: 2 tarrinas.
QUESO TIERNO MEZCLA (en barra)	Queso que gusta por su frescura y su gran sabor. Es un queso muy equilibrado, ideal como postre (acompañándolo con frutas, membrillo, etc.), para cenas ligeras y, por supuesto, para la preparación de todo tipo de ensaladas. Contiene 80% vaca mín. y 5% oveja mín.	PIEZA: 2,25 Kg. CAJA: 2 Uds.
QUESO TIERNO MEZCLA (en lonchas)	Loncheado para facilitar el trabajo y sin mermas dando un escandallo perfecto para bocadillos y sándwiches. Contiene 80% vaca mín. y 5% oveja mín.	UNIDAD: 500 g. CAJA: 6 Uds.
QUESO RULO DE CABRA	El rulo de queso de cabra se elabora por fermentación láctica y ofrece múltiples posibilidades en la mesa, ganando protagonismo debido al aumento de su demanda. Los amantes de este queso pueden hacer uso de esta modalidad en ensaladas, pizzas... Lo podemos presentar plancheado, gratinado, caramelizado o sencillamente desmenuzado.	PIEZA: 1 Kg. CAJA: 2 Uds.
QUESO BARRA SANDWICH	Suave y cremoso, textura elástica, lo hace perfecto para loncheo, y fácil de fundir al cocinar. Ideal para preparar todo tipo de sándwiches, hamburguesas, bocadillos, tanto fríos como calientes. También para platos más elaborados, como lasañas, pizzas, etc.	PIEZA: 3,3 Kg. CAJA: 2 Uds.
QUESO EDAM BARRA KEBU	Suave y con un aroma delicado se puede preparar tanto loncheado como en taquitos ideal para acompañar frutas, frutos secos o con un poco de pan.	PIEZA: 3 Kg. CAJA: 4 Uds.
QUESO CHEDDAR (en lonchas)	Ideal para dar color y sabor a tus hamburguesas, sándwiches y bocadillos.	UNIDAD: 500 g. CAJA: 8 Uds.
QUESO BURGOS	Queso fresco semigraso elaborado con leche de vaca.	UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.
QUESO CREMA	Ideal para salsas y para tus postres.	UNIDAD: 2 Kg.
QUESO RALLADO MEZCLA	Ideal para gratinados y salsas. Una forma fácil y cómoda de añadir el verdadero sabor del queso a sus platos.	BOLSA: 1 Kg. CAJA: 2 bolsas.

CARNES
Refrigerados



Cerdo

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
TORREZNOS (prefritos)	Panceta de cerdo con un 50% de raza Duroc adobado con ingredientes naturales y horneado.	PIEZA: 68 g aprox. BARQUETA: 22 Uds. (1,5 Kg aprox.)
BACON AHUMADO MOLDE S/C	Panceta sin corteza y carne de cerdo ahumadas.	UNIDAD: 9 Kg aprox. CAJA: 1 Ud.
BACON PLUS MITADES (precortado)	Media pieza de panceta de cerdo con corteza.	UNIDAD: 1,9 Kg aprox. CAJA: 4 Uds.
LOMO ADOBADO SEMICOCIDO (1/2 pz)	Media pieza de lomo adobado y cocido.	UNIDAD: 2,5 Kg. CAJA: 2 Uds.
SALCHICHAS FRANKFURT	Salchicha sin piel, pasteurizada y envasada al vacío.	PIEZA: 65 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
SALCHICHAS PICNIC	Mini salchicha sin piel y envasada al vacío.	PIEZA: 65 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.
PALETA FIAMBRE (barra)	Paleta cocida en formato sándwich.	UNIDAD: 3,2 Kg aprox. CAJA: 3 Uds.
PICADILLO DE JAMÓN SERRANO (Extra)	Picadillo de jamón serrano con 10-12 meses de curación.	BANDEJA: 500 g. CAJA: 5 bandejas.
JAMÓN SERRANO (deshuesado pulido cuadrado)	Pieza cuadrada de jamón deshuesada.	UNIDAD: 5 Kg aprox. CAJA: 1 Ud.
JAMÓN (lonchas)	25 lonchas por bandeja.	BANDEJA: 500 g. CAJA: 5 bandejas.
JAMÓN SERRANO (deshuesado de bodega)	Pieza de jamón deshuesada en forma de "v" con 10-12 meses de curación.	UNIDAD: 4,5 Kg aprox. CAJA: 1 Ud.



Pato

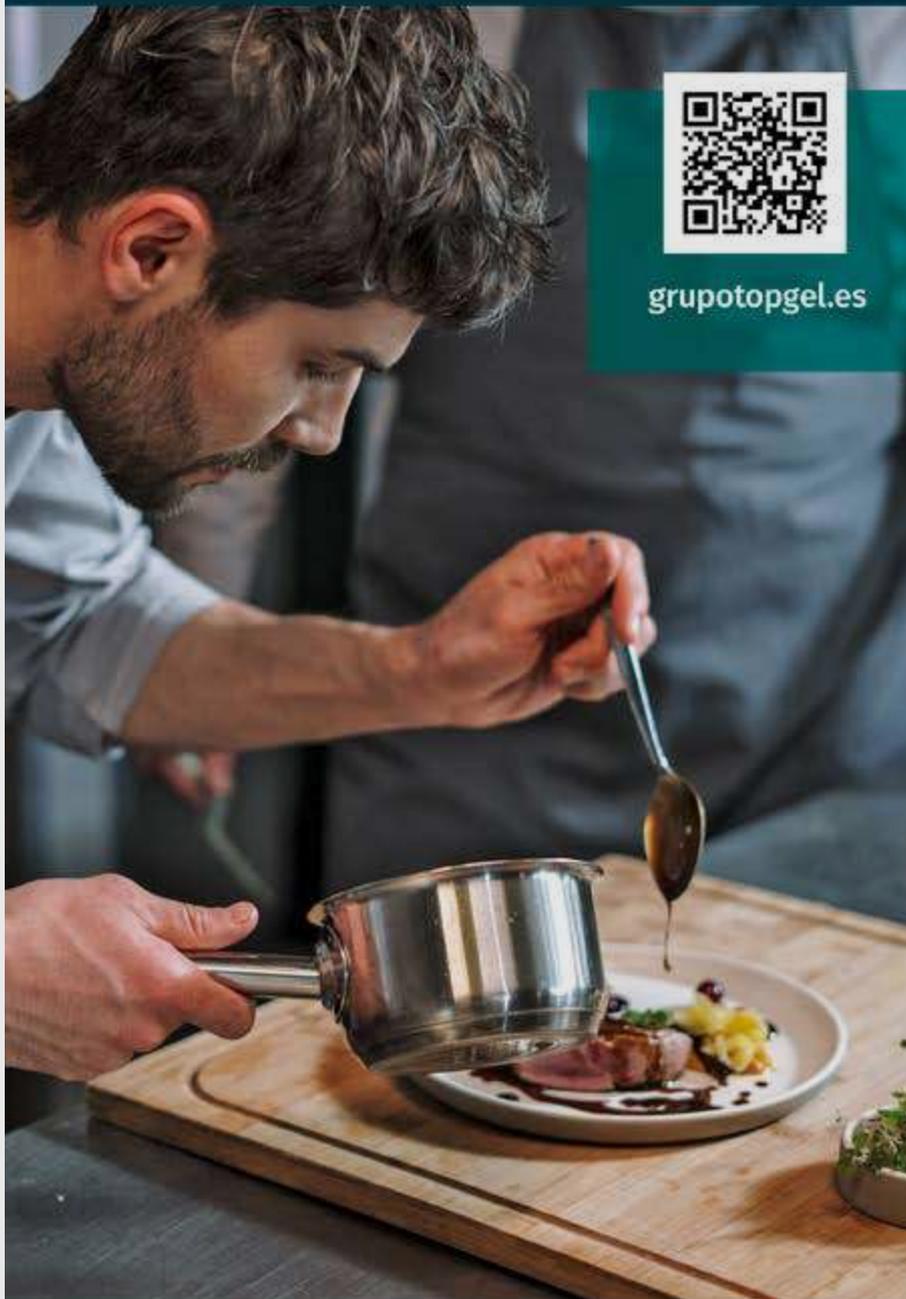
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES
FOIE GRAS MICUIT	Bloque de foie gras de pato sin trozos.	ORIGEN: Francia. LATA: 400 g. CAJA: 8 latas.
CONFIT	Pierna de pato, confitada en su propia grasa.	ORIGEN: UE. PIEZA: 185 g. CAJA: 12/13 Uds.



GRUPOTOPGEL
· Smart Food Company ·

LA DISTRIBUCIÓN INTELIGENTE

CONGELADOS Y REFRIGERADOS PARA HOSTELERÍA



grupotopgel.es

CARNES · PRODUCTOS DEL MAR · PRECOCINADOS · REPOSTERÍA ·
PANADERÍA · FRUTA · PRODUCTOS SECOS · REFRIGERADOS · 5ª GAMA

GrupoTopgel  