




Carnes

Calidad y variedad son los dos principios fundamentales por los que se rige **Topgel**.

Nuestro tratamiento de la carne sigue los más rigurosos procesos de control, rastreo y manipulación. Tenemos múltiples formatos de presentación de nuestros productos: por cortes, por piezas... buscamos la mejor manera de presentar nuestros productos de acuerdo a las nuevas tecnologías de congelación, asegurando la seguridad alimentaria y convirtiéndonos en un referente del sector.

El objetivo de nuestra variedad es poder ofrecerle a nuestros clientes soluciones para todas sus necesidades. En nuestro catálogo encontrarás desde piezas enteras de vaca, cerdo o caza, hasta productos ya elaborados listos para racionar y presentar.

Ese es nuestro compromiso contigo: darte el producto que necesitas, con la mejor calidad y garantía de **Topgel**.





VACUNO



Vacuno

Seleccionadas desde su origen, nuestras piezas proceden de productores certificados que aseguran la edad del animal y su momento óptimo de sacrificio.

Los tipos de carne de vacuno se clasifican en: ternera de leche (8 meses, alimentada con leche), ternera (entre 8-12 meses), añojo (12-14 meses), novillo (24-48 meses), cebón (macho castrado de menos de 48 meses) y vacuno mayor, que incluye al buey, la vaca, el toro, todos mayores de 48 meses.

El aporte nutritivo de la carne de vacuno es de gran valor para nuestro organismo, especialmente para los músculos: constituye una fuente de minerales y vitaminas que ayudan en su recuperación, por lo que resulta ideal para los deportistas tanto en su rendimiento como en la prevención de lesiones derivadas del ejercicio continuo.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGICOS | GAMA |
|-----------------------------------|--|------------------|-----------|------|
| LOMO ALTO | Es la zona más cercana al pescuezo correspondiente a las costillas largas. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| LOMO BAJO | Es la parte más cercana a la cadera, sin costillas largas. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| CARRILLADA CON Y SIN HUESO | Es la parte mas carnosa y tierna de la quijada. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| MORCILLO | Situada en la parte mas baja de la pierna formando la pantorrilla. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| RABO ENTERO Y PORCIONADO | Parte correspondiente a la cola de la res. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| 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. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| BISTEC | Producto seleccionado de piezas nobles para garantizar la calidad y ternera del mismo. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| SOLOMILLO CON Y SIN CORDÓN | Pieza procedente de la parte lumbar entre las costillas inferiores y la columna vertebral. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| REDONDO | Corte transversal del final de las patas tanto delanteras como traseras. | ORIGEN: U.E. | - | - |

CERDO IBÉRICO

Cerdo Ibérico

El cerdo ibérico trasciende las fronteras del ámbito gastronómico para convertirse en un símbolo de nuestra herencia, nuestra cultura y nuestra tradición: en Topgel aseguramos siempre la calidad y denominación de origen de nuestro producto. Su color rojo encendido y la perfecta filtración de grasa son nuestra garantía.

Nuestro producto proviene de cerdos con un 52% de origen garantizado de raza ibérica pura por vía materna; una vez destetados, solo se alimentan con piensos de cereal y, en los últimos 6 meses, con bellotas que provienen de dehesas nacionales.

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



CERDO BLANCO

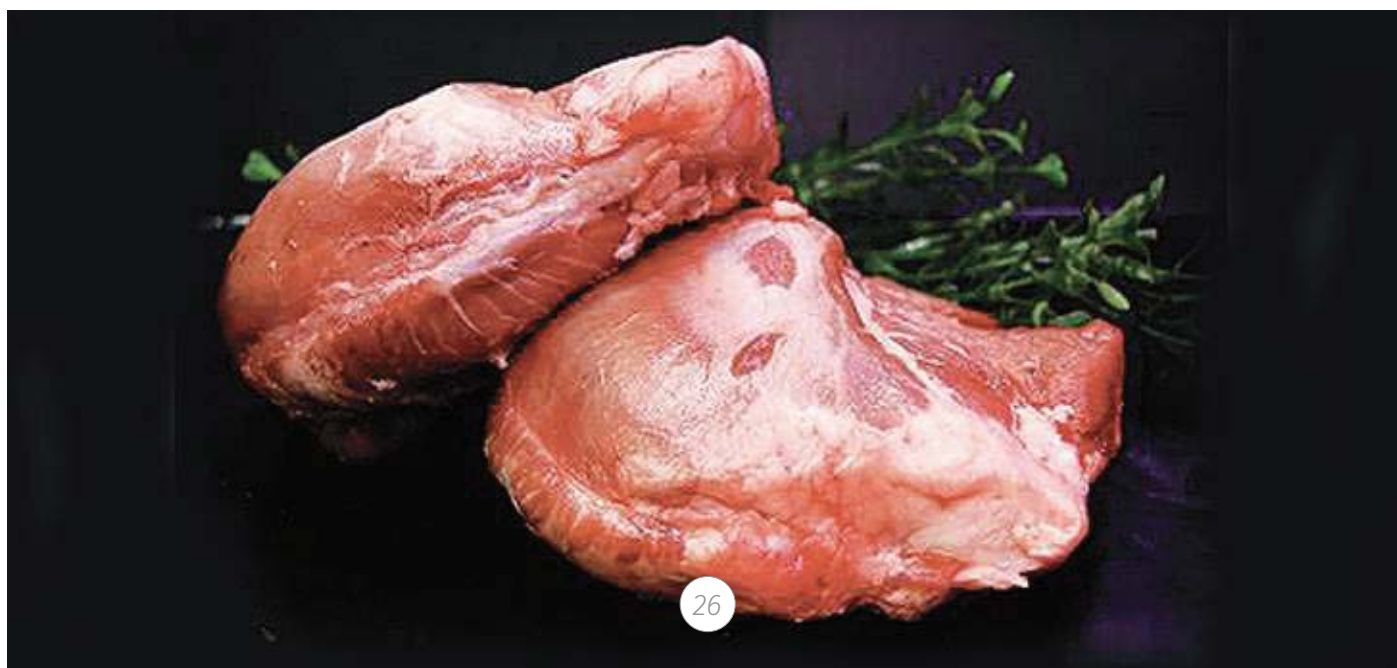
Quizá sea el protagonista de los mejores y más tradicionales guisos de nuestra gastronomía: de este animal se consigue aprovechar todo.

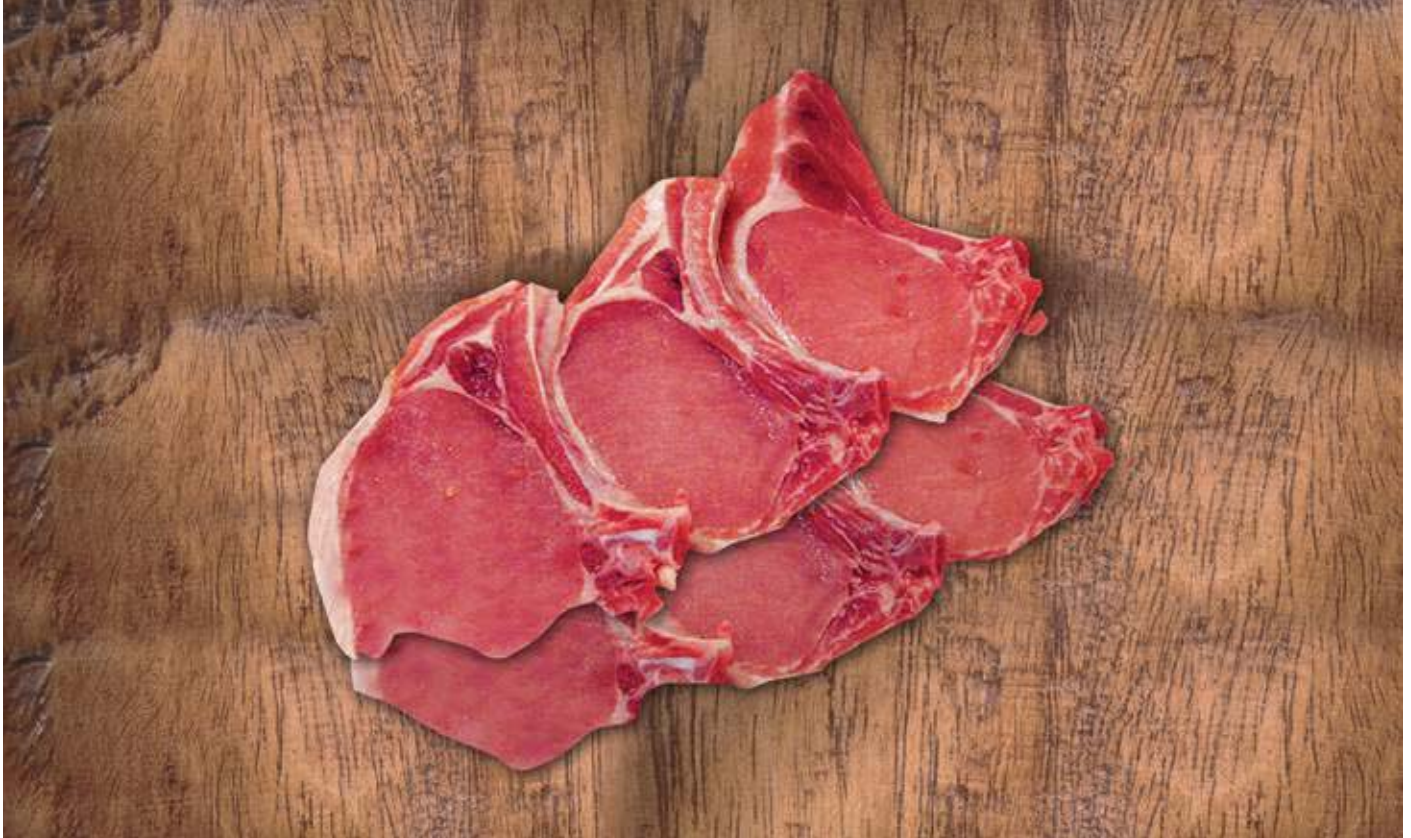
Su carne presenta un porcentaje bajo de grasa y de contenido aporte calórico, que, unido a su versatilidad a la hora de prepararlo, lo hace un componente fundamental en nuestra cocina y en nuestra dieta.

Topgel garantiza productos de ganado nacional presentados en piezas con pulido y despiece 100% manual.

Cerdo Blanco

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|---|--|--|-----------|--------------------|
| SOLOMILLO INYECTADO | Situado en la cara interna del lomo en su parte baja. | PESO PIEZA: 500 - 800 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| SOLOMILLO SIN INYECTAR | Situado en la cara interna del lomo en su parte baja. | PESO PIEZA: 300 - 500 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| CINTA DE LOMO ENTERA INYECTADO | Parte del lomo sin hueso. | PESO PIEZA: 5 Kg aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| CINTA DE LOMO ENTERA SIN INYECTAR | Parte del lomo sin hueso. | PESO PIEZA: 3,5 Kg aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| PIES Y MANOS | Enteros o cortados. | PESO PIEZA: 200 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| TACOS INYECTADOS | Carne de paleta de cerdo deshuesada. | ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| TACOS SIN INYECTAR | Carne de paleta de cerdo deshuesada. | ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| CODILLO ENTERO | Parte situada ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo. | PESO PIEZA: 600 - 800 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| CODILLO TROCEADO | Parte situada ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo. | PESO PIEZA: 300 - 400 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| CINTA DE LOMO FILETEADO INYECTADO | Parte del lomo sin hueso fileteada. | PESO PIEZA: 80 - 110 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| CINTA DE LOMO FILETEADO SIN INYECTAR | Parte del lomo sin hueso fileteada. | PESO PIEZA: 70 - 80 g aprox. ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| CARRILLADA CON HUESO | Carrilladas externas de cerdo, obtenidas del despiece de la cabeza. | PESO PIEZA: 125 g aprox. ORIGEN: España. | - | - |
| CARRILLADA SIN HUESO | Carrilladas externas de cerdo, obtenidas del despiece de la cabeza. | PESO PIEZA: 125 g aprox. ORIGEN: España. | - | TOPGEL SOLUTION |





Cerdo Blanco

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|----------------------------------|--|---|-----------|-----------------|
| CABEZA ENTERA | Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| CABEZA ENTERA | Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| CABEZA FILETEADA | Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| TIRA DE COSTILLA | Parte central del costillar. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| SECRETO | Parte entre la paletilla y la panceta. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| CHULETA DE LOMO INYECTADA | Procedente de la parte del lomo con hueso. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | TOPGEL BASIC |
| CHULETA DE LOMO | Procedente de la parte del lomo con hueso. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| OREJA | Oreja de cerdo blanco con oído. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| MOLLEJAS | Glándulas de la garganta adheridas al corazón de cerdo. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| COCHINILLO | Alimentado exclusivamente de leche materna. | PESO: A consultar ORIGEN: España - Segovia | - | - |
| RABO | Forma alargada, consistencia firme y ósea. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| SESOS | Vísceras. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| CARETA A TACOS | Careta de cerdo exenta de pelo, limpia y troceada a tacos. | PESO: A consultar ORIGEN: España | - | - |

BURGUER MEAT ARTESANAS



| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|-----------|-----------------|
| BURGUER MEAT VACUNO MINI | 88% carne de vacuno. | PESO PIEZA: 20 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| BURGUER MEAT VACUNO | 80% carne de vacuno. | PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: U.E. | | TOPGEL SOLUTION |
| BURGUER MEAT VACUNO | 80% carne de vacuno. | PESO PIEZA: 105 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| BURGUER MEAT VACUNO | 80% carne de vacuno. | PESO PIEZA: 220 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| BURGUER MEAT MIXTA | 30% carne de vacuno, 30% carne de cerdo. | PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| BURGUER MEAT MIXTA | 30% carne de vacuno, 30% carne de cerdo. | PESO PIEZA: 105 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| ARTESANA DE TERNERA | 100% carne de ternera | PESO PIEZA: 180 g ORIGEN: España. | - | TOPGEL PREMIUM |
| ARTESANA DE LA TERRIÑA | 100% carne de ternera gallega IGP. | PESO PIEZA: 180 g ORIGEN: España. | - | TOPGEL PREMIUM |
| ARTESANA DE LOMO Y SOLOMILLO | 70% carne de lomo de vacuno mayor (+48 meses) extra veteado, 15% carne de solomillo de vacuno mayor (+48 meses) extra, 15% carne de falda de ternera. | PESO PIEZA: 240 g ORIGEN: España. | - | TOPGEL PREMIUM |
| ARTESANA ABERDEEN / ANGUS | 100% carne de vacuno Aberdeen Angus. | PESO PIEZA: 180 g ORIGEN: España. | - | TOPGEL PREMIUM |

VARIOS

| | | | | |
|-----------------------------|--|--|---|-----------------|
| RAGOUT DE TORO | Procedentes de delanteros y partes magras del animal. | ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| RAGOUT DE TORO EXTRA | Procedente de cadera y aguja. | ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| CONEJO ENTERO | Canal de conejo joven. Pieza eviscerada con cabeza. | PESO PIEZA: 900 - 1,4 Kg ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| ALBÓNDIGAS | Carne de vacuno y cerdo. | PESO PIEZA: 25 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |
| CARPACCIO DE BUEY | Premarinado. 92% carne de buey. | PESO PIEZA: 70 g ORIGEN: U.E. | - | - |

La caza mayor da lugar a una carne con personalidad: su sabor propio característico, fruto de la heterogénea alimentación de estos animales al criarse en su entorno natural, y su textura, resultado de las fuertes musculaturas que presentan, con escaso porcentaje en grasa.

Ha sido siempre la base de sabrosos platos de invierno, aunque en los últimos tiempos se está incluyendo en exitosas preparaciones más ligeras y frescas.

CAZA MAYOR

Ciervo

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



Jabalí

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|-------------------------|--|---|-----------|------------------------|
| CANAL | Canal en cuartos o troceado. | ORIGEN: España | - | - |
| CINTA DE LOMO | Cinta de lomo de jabalí sin cordón. | PESO PIEZA: 1 - 2 Kg aprox. ORIGEN: España | - | - |
| PALETILLA | Corresponde a las patas delanteras del jabalí. | ORIGEN: España | - | - |
| PIERNA | Corte de pierna perfecta para sacar su corte que ofrecen gran variedad de preparaciones. | ORIGEN: España | - | - |
| SOLOMILLO | Solomillo es el corte más magro del jabalí. No contiene grasa intramuscular. | ORIGEN: España | - | - |
| RAGOUT DE JABALÍ | Carne de aguja, paleta o pierna. | TACO: 30 - 40 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |

CORDERO

En **Topgel** ponemos particular cuidado al seleccionar a nuestros proveedores: su forma de trabajar es crucial para nosotros, y para asegurarnos de que los animales pasen por el despiece en el momento exacto de su desarrollo.

En el caso del cordero, nuestro catálogo de piezas te ofrece la flexibilidad que necesitas: desde ternos lechazos de 23 días, alimentados exclusivamente con leche materna, al sabroso recental de hasta 4 meses.

Nuestros productos llegan en las condiciones óptimas y en su punto justo para que el sabor de nuestros cortes, su jugosidad y textura sean siempre la clave del éxito de tus platos.



Lechal

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGICOS | GAMA |
|---|--|---|-----------|------|
| MEDIO LECHAL | Lechazo al medio sin grasa ni riñón. | PESO PIEZA: 2 - 4 Kg aprox. ORIGEN: España | - | - |
| CHULETERO DE LECHAL | Pieza entera. Contiene chuleta de palo, riñonada y cadera. | PESO PIEZA: 1,2 - 1,8 Kg aprox. ORIGEN: España | - | - |
| FRENCH RACK | Corte de 8 costillas del centro del carré de cordero. | ORIGEN: 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. ORIGEN: España | - | - |
| PIERNA/ PIERNA DESHUESADA (MAZA) | Es la pieza que con mayor frecuencia se emplea en el despiece ovino. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | - |
| PALETILLA | Son las patas delanteras. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | - |
| CUELLO Y FALDA | Región cervical de la columna vertebral y sus músculos. También se le llama pescuezo. | PESO PIEZA: Variable ORIGEN: España | - | - |
| JARRETE | Parte inferior de la pierna del cordero. | PESO PIEZA: Variable ORIGEN: España | - | - |

Recental

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|---|---|---|-----------|------|
| CHULETERO | Pieza entera, contiene chuleta de palo, riñonada y cadera. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| FRENCH RACK | Corte de 8 costillas del centro del carré de cordero. | ORIGEN: España | - | - |
| PIERNA/ PIERNA DESHUESADA (MAZA) | Pierna extraída mediante un corte perfecto. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| PALETILLA | Son las patas delanteras. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| JARRETE | Parte inferior de la pierna del cordero (garrón). | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| CALDERETA CORDERO | Dados de caldereta (falda+cuello) 1ª calidad, cortado a tacos 2x2 cm. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España | - | - |
| CHULETILLAS | Parte anterior del lomo de forma triangular. | PESO PIEZA: 150 g aprox ORIGEN: España | - | - |
| PIERNA CHULETEADA | Centro de la pierna del cordero chuleteada. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España | - | - |



Casquería

La casquería pasa por un momento dulce de redescubrimiento gastronómico. De la cocina de necesidad y aprovechamiento, los diferentes

productos de casquería han pasado a tener un papel importante dentro de las cartas nacionales.

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

AVES

La carne de ave es un básico de la alimentación diaria que, por su alto nivel proteico, su bajo contenido en grasas y su fácil digestión, es un éxito seguro para todos los paladares.

En **Topgel** te ofrecemos un amplio catálogo que incluye aves de corral y caza menor, para que puedas elegir el producto que más se ajusta a tu carta.

Nuestro sistema de conservación garantiza la calidad de nuestro producto en cualquier temporada.



Pollo

El pollo es la carne de ave por excelencia, concentra prácticamente toda su grasa en la piel, por lo que permite realizar platos ligeros, sabrosos, con gran aporte de proteínas y fácil digestión. Apta para todo tipo de dietas, tiene un nivel muy bajo de colesterol.

El contenido en ácido fólico y vitamina B3, que ayuda al funcionamiento del cerebro, lo hace especialmente indicado para mayores y pequeños.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|------------------------------------|--|---|-----------|------------------------|
| JAMONCITO / JAMONCITO JUMBO | Parte inferior de la pata por debajo de la articulación de la rodilla. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | - |
| CONTRAMUSLO ENTERO | Formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla. | PESO PIEZA: 140 - 180 g ORIGEN: España | - | - |
| CONTRAMUSLO FILETEADO | Formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla, fileteado. | PESO PIEZA: 80 - 100 g ORIGEN: España | - | - |
| CUARTOS TRASEROS | El corte incluye un muslo, una pata y parte de la espalda. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| PECHUGA ENTERA | Disponible con hueso, sin hueso, con piel y sin piel. | PESO PIEZA: + 140 g ORIGEN: España | - | - |
| PECHUGA FILETEADA | Disponible con hueso, sin hueso, con piel y sin piel, fileteada. | PESO PIEZA: Sin calibrar ORIGEN: España | - | - |
| POLLO ENTERO LIMPIO | Pollo entero. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | - |
| ALAS | Constan de tres secciones o falanges | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | - |
| MEDIO POLLO LISTO | 89% de pollo, sazonado para conseguir sabor limón o barbacoa. | ORIGEN: España | - | - |
| MUSLO DE POLLO | Contramuslo y el jamoncito. | ORIGEN: España | - | - |
| HÍGADO | Hígado limpio sin hiel con o sin corazón. | ORIGEN: España | - | - |
| TROCEADO DE PAELLA | Troceado con las alas partidas, traseros con ragout partidos en varios trozos y la pechuga junto la carcasa también partida en trozos. | ORIGEN: España | - | - |
| PICANTÓN | Sin patas ni cabeza y eviscerado. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | - |

Pavo

AVES

El pavo es nuestro gran aliado en dietas especialmente bajas en grasas, manteniendo aun así el sabor y la jugosidad.

Su uso se ha extendido mucho en los últimos años y se utiliza tanto en menús festivos como en menús semanales, como fuente de proteína sin saturar el nivel de grasa o hidratos.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|---------------------------------|---|---|-----------|------|
| ALAS / ALAS JUMBO | Contraala de pavo, de tamaño superior a las de pollo. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: U.E. | - | - |
| CHULETA | Contramuslo de pavo cortado en chuletas. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| CONTRAMUSLO | Fémur del pavo. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: U.E. | - | - |
| JAMONCITOS + 500 / - 500 | Con piel, con hueso , hembra o macho. | ORIGEN: U.E. | - | - |
| REDONDO | Carne de pavo, con piel, salmuera, agua, sal y pimienta. | PESO PIEZA: 2 Kg ORIGEN: U.E. | - | - |
| OSSOBUCO | Corte en sentido transversal. La carne se sirve con el hueso en el centro. | ORIGEN: U.E. | - | - |

Pato

Ideal tanto en jugosas preparaciones a la plancha como en guisos con salsas de temporada, el pato destaca en la gastronomía europea por el sabor y textura de su carne roja.

Si estás buscando sorprender a tus comensales, este es tu producto.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|-------------------------|---|--|-----------|----------------|
| CONFIT | Pierna de pato, confitada en su propia grasa. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: Francia | - | TOPGEL PREMIUM |
| FOIE GRAS | Bloque de foie gras de pato sin trozos. | LATA: 400 g ORIGEN: Francia | - | TOPGEL PREMIUM |
| HÍGADO | Hígado de pato entero. | PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: A consultar | - | - |
| MANCHÓN | Alas de pato confitadas. | ORIGEN: A consultar | - | - |
| CONFIT DESMIGADO | Carne de pato confitado (manchón) deshilachado. | ORIGEN: A consultar | - | - |
| MAGRET | Pechuga de pato. | PESO PIEZA: 300 - 400 g ORIGEN: Francia | - | - |
| ESCALOPE | Hígado de pato porcionado. | PESO PIEZA: 40 - 60 g ORIGEN: A consultar | - | - |



CAZA MENOR

Topgel, gracias a su excelencia en los procesos de conservación, te ofrece una selección todo el año para que destagues en la cocina con estas carnes de intenso sabor y sutil textura, de uso tanto en aperitivos fríos como en platos principales.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|----------------------------|--|---|-----------|------------------------|
| BOLITAS DE CODORNIZ | Muslo y contramuslo de codorniz. | PESO PIEZA: 15 - 25 g ORIGEN: España | - | TOPGEL PREMIUM |
| CODORNIZ | Sin cabeza, sin patas y totalmente eviscerada. | PESO PIEZA: 110 - 130 g ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |
| PERDIZ | Con cabeza, sin patas y totalmente eviscerada. | PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España | - | TOPGEL SOLUTION |

CARNES RELLENAS

Hemos diseñado productos elaborados a base de las mejores carnes: ahorra tiempo y esfuerzo con nuestra amplia gama de rellenos y carnes.




Un producto semielaborado rápido y fácil de preparar.

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



5ª GAMA

Nuestros productos de 5ª gama están especialmente pensados para calentar y servir. Si necesitas velocidad en el servicio sin renunciar a la calidad de unos platos con fundamento, estos productos son ideales para ti.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|--|--|--|---|-----------------------|
| CODILLO DE CERDO ASADO | Codillo de cerdo salmuerizado, horneado y una vez envasado al vacío sometido a tratamiento térmico. | PESO PIEZA: 450 - 500 g ORIGEN: España |  | - |
| COSTILLA DE CERDO BBQ | Tira de costilla de cerdo horneada, envasada al vacío con salsa barbacoa y sometida a tratamiento térmico. | PESO PIEZA: 450 - 500 g ORIGEN: España |  | - |
| PECHUGA | Pechuga de pollo fileteada a la plancha. | PESO PIEZA: 37 g ORIGEN: España |  | - |
| CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA | Carrillada confitada en su propio jugo. | PESO PIEZA: 350 - 450 g ORIGEN: A consultar | - | TOPGEL PREMIUM |
| CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA | Carrillada de cerdo confitada en su jugo. | PESO PIEZA: 70 - 90 g ORIGEN: A consultar | - | TOPGEL PREMIUM |



BROCHETAS

Nuestras deliciosas brochetas de ave y cerdo son el producto ideal para completar un menú con un elemento rico y versátil.

Un producto listo para cocinar y con un precio fijo por pieza.

| PRODUCTO | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | ALÉRGENOS | GAMA |
|--|---|---|-----------|------------------------|
| BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS | Tacos de pollo, con pimiento verde y cebolla. | PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: España | - | - |
| PINCHO DE POLLO | Tacos de pollo sin hueso y sin piel. | PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: A consultar | - | - |
| MINIBROCHETA DE POLLO | Tacos de pollo combinados con pimiento rojo y verde. | PESO PIEZA: 30 g ORIGEN: A consultar | - | TOPGEL SOLUTION |
| BROCHETA DE PAVO | Tacos de pavo sin piel. | PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: A consultar | - | - |
| 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. | PESO PIEZA: 80 - 85 g ORIGEN: U.E. | - | TOPGEL SOLUTION |