



GRUPO**TOPGEL**

Diciembre
♦ **2016** ♦

Soluciones
para los Profesionales
de la Restauración

Te deseamos unas DULCES NAVIDADES

*El mejor momento del año
para lucirse en la mesa
ha llegado.*

EL BLOG DEL COCINERO

**Pancha
Ramírez**

*Pancha Ramírez (Santiago de Chile 1980)
es una de las maestras reposteras más
acreditadas del sector del catering en
España.*

Tras pasar por la Escuela de Cocina INACAP de Santiago de Chile comenzó su carrera en restaurantes como El Madroñal o Fiume antes de cruzar el charco para licenciarse con los postres y pasteles de El Jardín de las Delicias, Pastelerías Mallorca, El Amparo o el Hotel Ritz. Realizadora de dos libros de cocina, su paso por televisión junto a Samantha Vallejo-Nájera (Canal Cocina, Master Chef) han hecho de ella una experta en presentación de platos, decoración y atrezos.

Una de las cosas que más me gusta de la Navidad es que es el tiempo de los postres. En ninguna otra época del año se preparan los postres con más dedicación y cariño que en estas fechas tan señaladas en las que se reúne toda la familia. Y deben ser creaciones espectaculares, porque hacen aparición en la mesa cuando los comensales ya han saciado gran parte de su apetito.

Para dar un toque gourmet a los postres hay que seguir tres reglas muy sencillas:

- 1ª. Menos es más.** No recargues el plato con comida. Siempre es preferible una porción pequeña, bien situada en el centro.
- 2ª. Juega con los colores.** La presentación es fundamental. El postre es antes que nada una comida bonita. Debe lucir como un capricho que entra por los ojos. Por eso elegir una vajilla adecuada resulta muy conveniente.
- 3ª. Busca altura.** La sofisticación y la elegancia del plato se consiguen alzándolo, dándole elevación, o coronándolo con un adorno en su cúspide.

Para afrontar con garantías estas navidades el catálogo que nos trae TOPGEL este mes de diciembre viene cargado de sorpresas para todos los amantes del dulce, como el 'Mango Yogur', una mousse sobre bizcocho blanco con mermelada del fruto de la pasión. A esta deliciosa combinación entre la untuosidad de la crema y el toque de acidez frutal le viene de maravilla la compañía de una teja crujiente que lo realce.

Otra novedad muy apetecible es el 'Cheese Red Fruits' recubierto de una concha de chocolate blanco y vainilla. Para sorprender a los nuestros podemos colocarlo sobre una coulis, un jugo ligero de frutos rojos, a modo de espejo. Si además adornamos la presentación con unas hojas de hierbabuena o menta, ya tendremos en el plato los colores de la navidad: blanco, rojo y verde.

Otras creaciones como el 'Kubo Turrón' no precisan por su contundencia y presencia de más adornos que acaso una ramita de grosellas. Y en cuanto al 'Inspiration Macaron', ¿qué decir? El chocolate es el rey de la mesa que a todo el mundo gusta y aquí el contraste de texturas está muy logrado. Como con otros postres de chocolate podemos acompañarlo de una crema inglesa suave, que ayude a potenciar el sabor sin encubrirlo, y que aporte una combinación perfecta de color.

Recordad que el postre es la corona de toda comida que se precie. Mimadlo y dadle la importancia que se merece. Seguro que os lo agradecerán

¡Feliz navidad y buenas digestiones a todos!

Francisca Ramírez.



PANCHA RAMÍREZ

Asesor Culinario. Grupo TOPGEL.

Producto TOP

Para rematar las fiestas como se merecen, te traemos la mejor selección de postres para estas fechas tan señaladas. Una selección diseñada para que te luzcas tú y tus comensales disfruten de estos momentos tan especiales.



NOVEDAD



2 - 3 HORAS



4 DÍAS

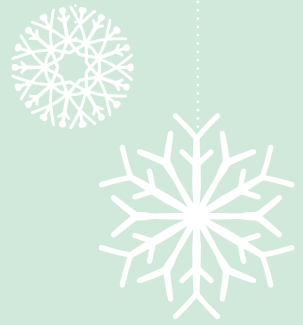
Lágrima de chocolate y macaron

Mousse de chocolate, chocolate con leche y avellanas, con bizcocho y recubierto de chocolate con macaron de decoración.

16,06€ Caja | La pieza de 95 g sale a 1,34 €

Especificaciones:

PIEZA: Ud. de 95 g | CAJA: 12 Ud.



NOVEDAD



2 - 3 HORAS



4 DÍAS

Mango y Yogur

Pastel de mousse de yogurt con bizcocho y confitura de mango, fruta de la pasión y albaricoque.

12,56€ Caja | La pieza de 95 g sale a 1,05 €

Especificaciones:

PIEZA: Ud. de 95 g | CAJA: 12 Ud.



NOVEDAD



2 - 3 HORAS



4 DÍAS

Esfera almendrada

Mousse y glaseado de turrón de Jijona, con bizcocho y crujiente de chocolate con frutos secos en el interior y exterior.

18,07€ Caja | La pieza de 90 g sale a 1,51 €

Especificaciones:

PIEZA: Ud. de 90 g | CAJA: 12 Ud.



NOVEDAD



2 - 3 HORAS



4 DÍAS

Saquito de queso y frutos rojos

Pastel de crema de queso y frutos rojos, con bizcocho, cubierto de chocolate blanco.

14,39€ Caja | La pieza de 95 g sale a 1,20 €

Especificaciones:

PIEZA: Ud. de 95 g | CAJA: 12 Ud.





0,18 €
La pieza de 15 g

Bolsa
9,53 €

TAPAS

TOPGEL
PREMIUM

Sakitos de setas jamón y foie

Bolsitas de pasta de harina de trigo con relleno de setas, jamón y foie.

Especificaciones:

UNIDAD: 15 g | BOLSA: 800 g | CAJA: 2 bolsas

Modo de preparación:

HORNO: Precalentar el horno a 190° C. Sin descongelar, colocar los saquitos sobre una bandeja previamente calentada y untada de aceite. Hornear 12 minutos.

FREIDORA: Sin descongelar, freír los saquitos 2 a 3 minutos en abundante aceite (180° C) hasta que estén bien dorados.

Escurrir y servir aún caliente.



TOPGEL
PREMIUM

Twister de langostino

Langostino marinado envuelto en una masa crujiente con forma alargada.

19,95€ Caja | La pieza de 23 g sale a 0,38 €

Especificaciones:

PIEZA: 23 g | CAJA: 1,2 Kg

Modo de preparación:

FREIDORA O SARTÉN: Sin descongelar, freír en abundante aceite caliente (180° C) durante 3-4 minutos.





TOPGEL
SOLUTION

Dátil con almendra y bacon

Sabroso dátil de Argelia, relleno de almendra, acompañado de una loncha de bacón. Sujeto con un palillo para que su manipulación sea muy sencilla.

6,65€ Kg | La pieza de 22 g sale a 0,15 €

Especificaciones:

PIEZA: 22 g | BOLSA: 500 g | CAJA: 10 bolsas (5 Kg).

Modo de preparación:

Descongelar el producto y freír en abundante aceite durante 3-5 minutos, o calentar en horno convencional o microondas.



TOPGEL
SOLUTION

Crujiente de langostinos

Jugoso aperitivo de langostino con un acabado crujiente.

De delicioso sabor, recomendable para presentación en forma de entrante.

4,29€ Bandeja | La pieza de 25 g sale a 0,43 €

Especificaciones:

PIEZA: 25 g aprox. | BANDEJA: 250 g | CAJA: 10 bandejas (2,5 Kg)

Modo de preparación:

Freír en aceite caliente 160 - 180° C durante 4 min. aprox. sin descongelación previa. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.



TOPGEL
SOLUTION

Piruleta de pollo

Parte del ala de pollo (Blanqueta), marinadas en una exquisita salsa, asadas, congeladas y envasadas.

5,72€ Kg

Especificaciones: BOLSA: 1 Kg | CAJA 4 Kg

Modo de preparación:

Introducir en el horno precalentado a 230°C y hornear de 12 a 14 minutos aproximadamente.



TOPGEL
SOLUTION

Empanada de atún cruda y cocida

Mezcla de ingredientes cocinados extendida entre dos láminas de masa dispuestas para ser horneadas. Adornada con 2 tiras de masa en sentido horizontal.

Cruda: 8,96€ Ud. | La ración de 100 g sale a 0,50 €

Cocida: 9,16€ Ud. | La ración de 100 g sale a 0,59 €

Especificaciones:

PIEZA: Plancha de 1.800 g cruda (1.650 g cocida). | CAJA: 1 Ud.

Modo de preparación:

Cocer en horno a 180-220° C durante 20 minutos.



TOPGEL
PREMIUM

Sakito bogavante

Disfruta de esta crujiente explosión de sabor, donde el sabor a Bogavante te deleitará.

9,53€ Bolsa | La pieza de 15 g sale a 0,18 €

Especificaciones: UNIDAD: 15 g | BOLSA: 800 g | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación:

HORNO: Precalentar el horno a 190° C. Sin descongelar, colocar los saquitos sobre una bandeja previamente calentada y untada de aceite. Hornear 12 minutos.

FREIDORA: Sin descongelar, freír los saquitos 2 a 3 minutos en abundante aceite (180° C) hasta que estén bien dorados.





1,00 €

La pieza de 200 g

4,99 € Kg

PRIMEROS PLATOS Y ENTRANTES

Abadejo brécol-queso

Topgel presenta estas deliciosas porciones de abadejo de Alaska (55%) con el preciado sabor del pescado blanco, sin espina, y cubierto de una salsa elaborada a base de brécol (12%) y suave queso Edam (5%).

Especificaciones:

PIEZA: 200 g | CAJA: 30 Ud. (6 Kg)

Modo de preparación:

Hornear el pescado congelado en horno precalentado a 220° C durante aprox. 25 minutos, en horno de aire caliente: 200° C, 20 minutos.



**TOPGEL
SOLUTION**

Hojaldre de vieira y espárrago trigueros

Exquisito nido de hojaldre con carne de vieiras 16% y espárragos trigueros 5%.

34,20€ Caja | La pieza de 100 g sale a 1,14 €

Especificaciones:

PIEZA: 100 g aprox. | CAJA: 30 Ud. (3 Kg).

Modo de preparación:

Sin descongelación directamente en un horno, precalentar 150°-170° C calor y vapor, en una pila perforada o una plancha caliente, algunos minutos.





TOPGEL
SOLUTION

Concha de vieira gratinada

Vieiras cocinadas en una salsa untuosa con setas, nata y Brandy.

10,36€ Caja | La pieza de 110 g sale a 1,04 €

Especificaciones:

PIEZA: 110 g | CAJA: 10 piezas.

Modo de preparación:

Al horno tradicional: precalentar el horno 220° C durante 10 minutos.
Hornear las conchas sin previa descongelación durante 20 a 25 minutos.



TOPGEL
PREMIUM

Solla rellena de mousse de gambas

Filetes de solla (59%) sin espinas, rellenos de mousse de gambas (34%) con un toque de mantequilla. Higienizados individualmente para una sencilla manipulación.

11,64€ Kg | La pieza de 166 g sale a 1,93 €

Especificaciones:

PIEZA: 166 g | CAJA: 3 Kg (18 Ud.).



TOPGEL
PREMIUM

Pimiento relleno de marisco

Exquisito pimiento del piquillo relleno de una suave bechamel con marisco.

6,60€ Caja | La pieza de 60 g sale a 0,40 €

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 3 Kg

Modo de preparación:

FRITOS: Descongelar los pimientos, rebozarlos pasándolos por harina y huevo, y freírlos a fuego medio unos 4 minutos dándoles la vuelta para dorar ambos lados.
EN SALSA: Preparar la salsa deseada, verter sobre los pimientos previamente descongelados y calentar durante 5 minutos.



TOPGEL
PREMIUM

Crepes de vieira y gambas

Crepe salada rellena de una crema de queso y puerro con vieiras y gambas.

13,93€ Caja | La pieza de 130 g sale a 1,16 €

Especificaciones:

UNIDAD: 130 g | CAJA: 12 Ud.

Modo de preparación:

HORNO: Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180° C, 4 - 5 minutos. Descongelados: reducir el tiempo a 2 - 3 minutos.
MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800 W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".
PLANCHA: Descongelado: a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos.
FREIDORA: Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 180° C 1,5 minutos. También puede usarse una SARTEN con abundante aceite a alta temperatura.



TOPGEL
SOLUTION

Hojaldre de queso de cabra

Extraordinario hojaldre de fabricación artesana, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso.

24,53€ Caja | La pieza de 100 g sale a 0,82 €

Especificaciones:

UNIDAD: 100 g | CAJA: 30 Ud.

Modo de preparación:

EN HORNO TRADICIONAL: Precaliente el horno 10 minutos a 210° C (termostato 7). Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel sulfurizado y ponerlos en la place del horno; deje cocer 20 minutos aproximadamente a termostato 7. NO COCINAR NUNCA AL MICROONDAS.





1,51 €

La Ud. de 50 g

30,23 €
Kg

SEGUNDOS CARNES

Escalope de foie gras de pato

Exquisito hígado de pato presentado en porciones de 40/60 g.
En Topgel los proporcionamos en bolsas de 1 Kg.

Especificaciones:

PIEZA: 40 - 60 g aprox. | CAJA: 5 Kg aprox.



Lomo alto de vacuno

Deliciosa carne de bovino adulto de origen Europeo.

9,09 € Kg | La ración de 150 g sale a 1,36 €

Especificaciones:

PIEZA: 3,5 Kg aprox.



**TOPGEL
PREMIUM**

Bolitas de codorniz

Seleccionamos la carne recogida en la parte inferior del muslo dejando ver la parte del hueso (tipo chupa-chups). Producto ideal para cóctel por su fácil manipulado por el comensal. También para cocinar: Preparados, fritos o rebozados. Este producto es una interesante opción como aperitivo o entrante para banquetes.

9,00 € Bandeja | La Ud. sale a 0,45 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | PIEZA: 12 - 20 g | BANDEJA: 20 Ud. | CAJA: 6 bandejas.



TOPGEL
PREMIUM

Foie gras micuit

Bloque de foie gras de pato sin trozos, con un toque de Armagnac y especias. Origen certificado francés. Producto para consumir directamente. Loncheado sobre una rebanada de pan tostado es una forma sencilla y apetitosa de presentación. Envasado en lata para la conservación de todas sus propiedades.

10,98€ Lata | La ración de 70 g sale a 1,92 €

Especificaciones:

ORIGEN: Francia. | LATA: 400 g | CAJA: 8 latas.



TOPGEL
PREMIUM

Magret de pato (pechuga)

Atrévete a probar la mejor pechuga de pato variedad Mulard. En Topgel las presentamos envasadas al vacío para conservar todas sus propiedades.

13,06€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,96 €

Especificaciones:

ORIGEN: Francia. | PIEZA: 300 - 400 g | CAJA: 12 Ud. (4 Kg aprox.).



Carpaccio de buey

Carpaccio 100% de puro buey. Elaborado con un pre-adobo natural a base de aceite, zumo de limón, agua y sal. Se presenta listo para emplatar en 7 lonchas ya colocadas de forma circular. Ideal para el restaurador ya que puede descongelarse ración a ración en unos pocos minutos al estar interfoliado una a una.

28,48€ Estuche | La ración de 70 g sale a 1,42 €

Descripción del corte:

Elaborado a partir de redondos seleccionados por su ternura y calidad.

Especificaciones:

ORIGEN: Europa | RACIÓN: 7 lonchas de 10 g (70 g). | CAJA: 20 raciones interfoliadas.



Foie de pato Mulard

Presentamos el mejor hígado de pato crudo entero. Procedente de patos criados y cebados con alimentación 100% vegetal. Pieza con una fácil elaboración, ideal como complemento para otros platos, o como plato exquisito tan sólo con un poco de sal y pimienta.

21,50€ Kg | La ración de 100 g sale a 2,15 €

Especificaciones:

ORIGEN: Búlgaro | PIEZA: A consultar | CAJA: A consultar



Pollo relleno a la jardinera

Pollo deshuesado relleno de zanahoria, guisantes y membrillo.

6,85€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,03 €

Especificaciones:

PIEZA: 1,2 - 1,4 Kg aprox. | CAJA: 3 Ud.

Modo de preparación:

Tratamiento térmico en cocinado.

NOTA: se cocina con la malla que va incorporada al producto. Una vez cocinado a una temperatura entre 150° C y 200° C, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80° C, el producto se deja enfriar, se retira la malla que lo recubre y ya está listo para loncheo.



PRODUCTOS DEL MAR

TOPGEL
PREMIUM

Gamba pelada

Gamba completamente pelada y congelada individualmente.

30/50

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,50 Kg

Precio: **11,56€ / Kg Neto x 5 Kg / caja: 57,80 € / caja**

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4,50 Kg

Precio: **12,84€ / Kg Neto x 4,50 Kg / caja: 57,80 € / caja**

50/70

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,50 Kg

Precio: **10,03€ / Kg Neto x 5 Kg / caja: 50,13 € / caja**

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4,50 Kg

Precio: **11,14€ / Kg Neto x 4,50 Kg / caja: 50,13 € / caja**

Especificaciones:

ESPECIE: Solanocera Melantho. Pesca extractiva. I ORIGEN: China.

PIEZA: Disponible en distintos calibres con un glaseo del 10%. I BOLSAS: 1 Kg I CAJA: 5 Kg



TOPGEL
PREMIUM

Palitos surimi

Comida preparada ultracongelada con tratamiento térmico derivada del pescado con aroma y sabor a cangrejo.

3,65€ Kg | La unidad de 30 g sale a 0,11 €

Especificaciones:

PIEZAS: 33/34 palitos de 30 g aprox. I CAJA: 5x1 Kg





TOPGEL
SOLUTION

Tentáculos de pulpo cocido

Deliciosas Patas de pulpo cocido de manera artesanal, solamente con agua, sal y un toque de laurel. Se presentan envasadas al vacío en bolsas de 2 unidades. Basta con descongelar para consumir.

24,04€ Kg | La ración de 150 g sale a 3,61 €

Especificaciones:

ESPECIE: Octopus vulgaris. Pesca extractiva.

ORIGEN: Marruecos. Peso aprox. por Ud. 375 g | CAJA: 3 Kg aprox.



Lomo de Bacalao Selecto

Especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño. Obtenidos de la parte central del bacalao, son congelados individualmente, con piel, en su punto de sal.

12,06€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,81 €

Especificaciones:

ESPECIE: Gadus morhua. Pesca extractiva. | ORIGEN: Islandia.



TOPGEL
SOLUTION

Gamba cocida

La mejor gamba de los caladeros del Océano Atlántico en África Occidental.

Ideal para aperitivos, entrantes, plato principal o como ingrediente de un sinfín de recetas.

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 1 Kg - PESO ESCURRIDO: 0,90 Kg

Precio: 10,09€ / Kg Neto x 1 Kg / caja: 10,09 € / caja

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 0,90 Kg

Precio: 11,21€ / Kg Neto x 0,9 Kg / caja: 10,09 € / caja

Especificaciones:

ESPECIE: Parap. Atlántica. | Pesca extractiva. | TALLA: G ORIGEN: Nigeria. | ESTUCHE: 1 Kg



Lenguado holandés

Llevamos a tu mesa uno de los pescados más apreciados por su exquisita carne.

Lleva un glaseo de protección limitado al 10%.

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,50 Kg.

Precio a consultar

Especificaciones:

ESPECIE: Solea solea. Pesca extractiva. | ORIGEN: Holanda. | PIEZA: 275 - 325 g



TOPGEL
SOLUTION

Boquerones en vinagre

Elaborado a mano con boquerón fresco, clasificado por calibre.

7,08 € Bandeja | La pieza de 6 g aprox. sale a 0,08 €

Especificaciones:

ORIGEN: Marruecos. | PIEZA: 6 g aprox.

BANDEJAS: 500 g | CAJA: 10 bandejas.



NO TE OLVIDES DE NUESTROS COMPLEMENTOS



TOPFRESH

Queso semicurado

Queso de mezcla, graso, elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra, y con una curación mínima de 35 días.

6,17€ Kg | La ración de 100 sale a 0,62 €

Especificaciones:

UNIDAD: 3 Kg | CAJA: 1 Ud. | Conservar en un lugar fresco y seco.



Mayonesa ligera

Mayonesa especial para hostelería, densa, cremosa, ideal para hacer ensaladillas, pinchos y tapas o como acompañamiento para carnes, pescados y mariscos. Emulsión resistente y con su justo toque de sabor a limón y color blanco. Envasada en cubos plásticos de 3.600 ml de peso neto con hoja de aluminio de termosellado bajo la tapa.

4,07€ Cubo

ESPECIFICACIONES: PESO NETO: 3.600 ml

MODO DE PREPARACIÓN:

Almacenar a temperatura ambiente, a poder ser en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración, máximo 72 horas.



TOPGEL
PREMIUM

Graten de patata con anchoas y olivada

Gratinado a base de patatas, nata, cebolla y huevo con salsa tapenade al 20%. Sabor sorprendente e intenso. Decorarlo con una anchoa y tendrás una excelente tapa.

Especificaciones:

PIEZA: 80 g | CAJA: 40 piezas.

Modo de preparación:

Retirar del envase, precalentar el horno e introducir el producto congelado directamente.

Hornear 15 minutos a 160° C.



NOVEDAD

0,69 €
La pieza de 80 g

27,57 €
Caja

GUARNICIONES



NOVEDAD



TOPGEL
PREMIUM

Gratin de patata y alcachofa

Gratinado a base de patatas, nata, cebolla, huevo y mozzarella con una alcachofa que sorprende en su interior. Ideal para acompañar todo tipo de platos.

19,37 € Caja | La pieza de 110 g sale a 0,75 €

Especificaciones:

PIEZA: 110 g | CAJA: 26 piezas.

Modo de preparación:

Retirar del envase, precalentar el horno e introducir el producto congelado directamente. Hornear 20 minutos a 180° C.



NOVEDAD



TOPGEL
PREMIUM

Gratin de patata y manzana

Gratinado a base de patatas, nata, cebolla y huevo con un 23% de manzana y un exquisito y original sabor a canela. Ideal para carnes rojas.

27,57 € Caja | La pieza de 80 g sale 0,69 €

Especificaciones:

PIEZA: 80 g | CAJA: 40 piezas.

Modo de preparación:

Retirar del envase, precalentar el horno e introducir el producto congelado directamente. Hornear 15 minutos a 160° C.



NOVEDAD



TOPGEL
PREMIUM

Gratin de zanahoria y brócoli

Gratinado en base a zanahoria y brócoli con huevo, queso enmental y puré de patata. Tiernos trozos de brócoli en su interior. Ideal para platos de pescado.

17,48 € Caja | La pieza de 100 g sale a 0,67 €

Especificaciones:

PIEZA: 100 g | CAJA: 26 piezas.

Modo de preparación:

Retirar del envase, precalentar el horno e introducir el producto congelado directamente. Hornear 22 minutos a 160° C.



NOVEDAD



TOPGEL
PREMIUM

Gratin de queso azul

Guarnición individual a base de patata y queso azul. Cremosos y suave. Ideal para todo tipo de carnes.

27,57 € Caja | La pieza de 80 g sale a 0,69 €

Especificaciones:

PIEZA: 80 g | CAJA: 40 piezas.

Modo de preparación:

Retirar del envase, precalentar el horno e introducir el producto congelado directamente. Hornear 15 minutos a 160° C.





0,34 €
La pieza de 20 g

8,20 €
Estuche

REPOSTERÍA

TOPGEL
PREMIUM

24 HORAS

3 DÍAS

Pioninos de Graná

Pastelitos artesanos con textura agradable y fresca compuestos por finas láminas de bizcocho calado en almíbar, enrollados con distintos rellenos formado un cilindro y coronados en cinco sabores.

Especificaciones:

UNIDAD: 20 g | ESTUCHE: 500 g | CAJA: 4 estuches
Una vez descongelado dura 3 días.





TOPGEL
SOLUTION

2 HORAS

7 DÍAS

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.

14,79€ Ud. | La ración de 90 g sale a 0,89 €

Especificaciones:

1.500 g



TOPGEL
PREMIUM

15 MIN.

3 DÍAS

Trufa helada de chocolate

Trufa de chocolate con nata y un punto de brandi.

El postre perfecto para compartir después de una comida o a media tarde.

8,70€ Estuche | La pieza de 15 g sale a 0,17 €

Especificaciones:

ESTUCHE: 50 Ud. de 15 g | CAJA: 9 estuches.



TOPGEL
SOLUTION

6-8 HORAS

4 DÍAS

Tarta de manzana con nueces

Degusta esta deliciosa tarta de manzana con una base de masa crujiente. La presentamos decorada con nueces.

6,71€ Ud. | La ración de 90 g sale a 0,55 €

Especificaciones:

UNIDAD: 1.100 g | CAJA: 2 Ud.



TOPGEL
SOLUTION

3 HORAS

3 DÍAS

Tarta de la abuela

Deliciosa tarta de chocolate y galletas maria elaborada de forma artesanal con un sabor exquisito y tradicional.

16,70€ Ud. | La ración de 90 g sale a 0,68 €

Especificaciones:

PESO: 2.200 g



TOPGEL
SOLUTION

Coulant de chocolate

Bizcocho esponjoso de suave chocolate con corazón de chocolate líquido, que se funde al calentar.

¡Un éxito asegurado en tu carta de postres!

15,63€ Caja | La pieza de 100 g sale a 0,78 €

Especificaciones:

UNIDAD: 80 g | ESTUCHE: 15 Ud.





PRECIO A CONSULTAR

Buey de mar

ESPECIE: *Cancer pagurus*.
Pesca extractiva.

Navaja

ESPECIE: *Ensis ensis*.
ORIGEN: A consultar.

Gambón

ESPECIE: *Hymenopeneus muelleri*.
Pesca extractiva.

Carne de vieira

ESPECIE: *Argopecten purpuratus*.
ORIGEN: Perú/FAO 87.

Carabinero

ESPECIE:
Plesiopenaeus edwardsianus.
Pesca extractiva.



Cigala

ESPECIE:
Nephrops norvegicus.
Pesca extractiva.

Nécora

ESPECIE: *Necora puber*.
Pesca extractiva.

Bogavante

ESPECIE:
Homarus americanus.
ORIGEN: Canadá.

Gamba blanca del mediterráneo

ESPECIE: *Parapenaeus longirostris*.
Pesca extractiva.



DELEGACIONES A SU DISPOSICIÓN

Central 913 431 110	Badajoz 925 821 500	Cuenca 969 331 324	Huelva 902 202 039	Lleida 902 101 066	Navarra 948 314 095	Tarragona 902 101 066
Albacete 967 246 331	Barcelona 938 495 572	Girona 938 495 572	Huesca 902 101 066	Lugo 902 243 434	Orense 902 243 434	Teruel 978 606 335
Alicante 965 492 162	Burgos 902 243 434	Gran Canaria 902 190 684	Ibiza 971 310 812	Madrid 915 075 552	Palencia 902 243 434	Toledo 925 821 500
Almería 902 353 555	Cáceres 925 821 500	Granada 902 353 555	Jaén 902 353 555	Málaga 902 353 555	Salamanca 902 243 434	Valencia 961 340 715
Aranda De Duero 975 226 456	Cádiz 956 404 012	Guadalajara 915 075 552	La Rioja 941 256 390	Mallorca 971 206 761	Sevilla 902 202 039	Valladolid 902 243 434
Asturias 985 980 914	Ciudad Real 926 321 254	Guipúzcoa 943 300 210	León 902 243 434	Murcia 968 467 514	Soria 975 226 456	Zamora 902 243 434
Ávila 925 821 500	Córdoba 957 421 713					Zaragoza 902 101 066

PARA CUALQUIER DUDA O CONSULTA ELIJA LA DELEGACIÓN MÁS CERCANA A UD.

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

Todos nuestros productos cuentan con información alérgica específica para su tranquilidad y la de sus clientes.

