



GRUPOTOPGEL

Soluciones
para los Profesionales
de la Restauración

Enero
♦ 2017 ♦

PRODUCTOS SALUDABLES Y ECONÓMICOS

PARA COMENZAR EL AÑO
CON BUENOS HÁBITOS

Consulte nuestras delegaciones y más información al dorso de esta revista.

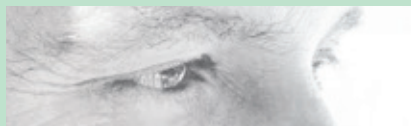


www.grupotopgel.es

EL BLOG DEL COCINERO

Carlos Area

El prestigioso chef Carlos Area (Madrid, 1976) ha trabajado para los restaurantes *El Amparo*, *Echaurren* y *Puerto Perú*. Fue segundo en La Zujana y jefe de partida en *El Madroñal*. Introdujo el ceviche en el menú del Jockey de Madrid antes de licenciarse en dos embajadas de la gastronomía vasca como el *Goizeko Kabi* y *Gaztelupe*.



Tras pasar por la jefatura de cocina del Grupo Figaro, durante ocho años comandó el catering de Samantha de España hasta convertirlo en uno de los más acreditados y famosos de España. Actualmente dirige Area Catering junto a su mujer, la repostera **Pancha Ramírez**.

Después de los excesos de las navidades, los caldos, sopas y cremas de verduras se convierten en nuestros mejores aliados para rehidratar y fortalecer el organismo. En esta época del año resulta conveniente incluir en nuestra dieta platos ligeros, ricos en agua y electrolitos, que faciliten la depuración.

A renglón seguido os describo cinco sugerencias inspiradas en el catálogo de TOPGEL que a buen seguro os ayudarán a afrontar con ánimo la cuesta de enero, porque además de saludables, estas recetas resultan muy económicas.

La crema Dubarry fue creada en honor a la más célebre amante de Luis XV, la condesa Dubarry, que era una apasionada defensora de las propiedades medicinales de la coliflor. Cocer la coliflor añadiendo un chorro de leche al agua para mantener el color blanco intenso. Escurrir bien. Rehogar en una nuez de mantequilla la coliflor con unas almendras. Salpimentar y triturar hasta obtener la consistencia y untuosidad deseada. Decorar con un chorro de aceite virgen extra en crudo y trozos de coliflor marcada a plancha. Sirve como plato único o como guarnición de carnes como el rabo de toro.

La sopa de verduras es un plato caliente y nutritivo ideal para los días de frío. Los italianos enriquecen su minestrone con pasta corta o arroz, rematando el plato con queso parmesano y albahaca fresca. Otra opción para hacer más apetecible la sencilla sopa jardinera es incluir un poco de pollo cocido o tropezones de pan frito.

Por regla general cuanto más verdes y oscuras, más convenientes resultan las verduras para la desintoxicación e inmunización. Una crema de espinacas es muy recomendable en este sentido para niños y deportistas. Rehogamos puerro y chalota hasta obtener un ligero sofrito que mojamos con caldo de ave, al que añadimos espinacas y sometemos a una cocción no excesiva. Trituramos y decoramos con virutas de jamón frito.

Cualquier variedad de los hongos y setas que ofrece este catálogo es susceptible para hacer una crema deliciosa. A la misma base del sofrito de puerro y chalota añadimos patata para lograr una textura más consistente. Incorporamos seguidamente las setas escogidas y cubrimos con agua. Un hueso de jamón dará a la cocción fuerza y sabor. Para la presentación marcaremos en plancha unas setas previamente confitadas en aceite de oliva.

Uno de los errores habituales de las dietas de adelgazamiento de esta época del año es la completa eliminación de las grasas, incluidas las insaturadas, que son buenas y necesarias. Una receta simple que además aporta vitamina E, potasio, y calcio es la crema templada de aguacate y yogur. Hay que mezclar ambos ingredientes a partes iguales, aliñar con un poco de zumo de limón, salpimentar al gusto y adornar con cebollino. Así de fácil, y el resultado es sorprendente.

Eso es todo por ahora. Cuidaos todos y sed felices en la cocina.



CARLOS AREA.

Asesor Culinario. Grupo TOPGEL.



Producto TOP

El comienzo del año va cargado de promesas y buenas intenciones. **TOPGEL** te presenta una selección de productos saludables y económicos que harán una cocina deliciosa y depurativa además de económica. Ayudando así a cumplir tus objetivos.



**TOPGEL
SOLUTION**

Espinacas en porciones

Espinaca hojas, completamente limpia y congelada, en porciones de aproximadamente 30 - 50 mm. de longitud, sin presencia de materias extrañas.

0,97€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,10 €

Especificaciones: BOLSA: 2,5 Kg | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación: Cocinar el producto directamente sin descongelar.

- 1.- Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejarcocer de 3 a 5 minutos.
- 2.- Poner aceite en una sartén. Cuando esté caliente, añadir el producto y rehogar de 3 a 5 minutos.
- 3.- Introduzca la espinaca porciones en un recipiente apto para microondas con tres cucharadas de aceite de oliva. Caliente el producto al máximo de potencia durante 5 minutos. Saque el producto y utilícelo al gusto.



**TOPGEL
SOLUTION**

Coliflor

Floretes de coliflor de tamaño 50/70 mm. completamente sueltos y firmes. De textura firme y jugosa y exenta de fibras.

1,08€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,11 €

Especificaciones:

BOLSA: 2,5 Kg | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación:

Cocinar el producto directamente sin descongelar.

Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 10 a 12 minutos.



**TOPGEL
SOLUTION**

Sopa de verduras

Mezcla de coliflor, patata dados, zanahoria dados, puerro rodajas, apio dados, judía troceada y cebolla dados.

0,95€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,09 €

Especificaciones: BOLSA: 2,5 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación: Cocinar el producto directamente sin descongelar.

Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 8 a 10 minutos.



**TOPGEL
SOLUTION**

Rodajas de puerro

Puerro en rodajas.

1,17€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,12 €

Especificaciones: BOLSA: 2.5 Kg | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación:

COCCIÓN: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 10-12 minutos aproximadamente.

Escúrralo y utilícelo a su conveniencia. No volver a congelar una vez descongelado.



**TOPGEL
PREMIUM**

Cóctel de setas silvestres

¡La mejor selección de setas silvestres en tu mesa!

Compuesto por Boletus Edulis y Boletus Luteus (30%). Además, también lleva setas de cultivo (75%) como Letinus Edodes "Shitake" (25%), Pleurotus Ostreatus (825%) y Pholiota Mutabilis (25%).

5,00€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,50 €

Especificaciones: BOLSA: 1 Kg | CAJA: 6 bolsas.

Modo de preparación: No descongelar antes de su uso.

Rehogar con ajo, aceite, perejil y sal al gusto hasta que vaporice su agua.



TAPAS

Kg
2,67 €

0,08 €
La pieza de 30 g

TOPGEL
SOLUTION

Mini San Jacobo

Deliciosas mini lonchas rectangulares de fiambre (40%) de magro de cerdo y carne de pavo, rellenas de queso (20%) y empanadas. Ideal para servir como aperitivo o entrante.

Especificaciones:

PIEZA: 30 g aprox. | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación:

Freír sin descongelar y en pocas unidades para que el aceite no se enfríe. En freidora: freír a temperatura máxima (180 - 190° C) y dejar dorar aproximadamente 2,5 minutos.



TOPGEL
SOLUTION

Pepitas corn flakes

Pepitas de pechuga rebozadas con Corn Flakes.

6,67 € Kg | La pieza de 12 g sale a 0,08 €

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 5 bolsas.

Modo de preparación:

HORNO: 210° C (potencia 7). Calentar 12 min.

SARTEN: Medio fuego, calentar 10 min.

FREIDORA: En una aceite de 175° C, calentar 3 min.





TOPGEL
PREMIUM

Croquetas de ciervo

Deliciosa y cremosa croqueta con un 14,7% de carne de ciervo.

9,20€ Kg | La pieza de 30 g sale a 0,28 €

Especificaciones:

PIEZA: 30 g | BOLSA: 1 kg | CAJA: 4 bolsas.



TOPGEL
PREMIUM

Croquetón de pollo

Delicioso croquetón con un 20% de pollo.

4,20€ Kg | La pieza de 43 g sale a 0,18 €

Especificaciones:

PIEZA: 43 g | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 6 bolsas.



MODO DE PREPARACIÓN COMÚN PARA LAS CROQUETAS:

Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) entre 5 y 5.5 minutos, hasta que dore la superficie.

Se recomienda no freír más de 6 unidades a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Dejar reposar un minuto.



TOPGEL
PREMIUM

Croquetas de gorgonzola y nueces

Croquetas elaboradas con queso gorgonzola 13% y nueces 6%.

5,76€ Kg | La pieza de 30 g sale a 0,17 €

Especificaciones:

PIEZA: 30 g | BOLSA: 500 g | CAJA: 6 bolsas.



TOPGEL
PREMIUM

Croqueta de queso de cabra con arándanos

Deliciosa y original croqueta a base de queso de cabra 7% y arándanos 7%.

7,09€ Kg | La pieza de 35 g sale a 0,25 €

Especificaciones:

PIEZA: 35 g | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 5 bolsas.



TOPGEL
PREMIUM

Croquetas de morcilla y membrillo

Croquetas elaboradas con morcilla 14% y membrillo 7%.

5,76€ Kg | La pieza de 30 g sale a 0,17 €

Especificaciones:

PIEZA: 30 g | BOLSA: 500 g

CAJA: 6 bolsas.





RECETA MEJORADA

1,21 €
La pieza de 170 g

7,09 € Kg

PRIMEROS PLATOS Y ENTRANTES

TOPGEL
SOLUTION

Berenjena rellena de carne con queso

Berenjena rellena de carne con queso.

Especificaciones:

PIEZA: 130-175 g higienizadas una a una | CAJA: 4 Kg aprox.

Modo de preparación:

Retirar el envoltorio y gratinar en horno precalentado a 200° C durante 15 minutos aprox.
o bien en microondas, entre 4 y 5 minutos a la máxima potencia.
Si el producto estuviera descongelado, reducir los tiempos a la mitad.



TOPGEL
SOLUTION

Calamar a la romana

Anillas rebozadas 50/50, prefritas y ultracongeladas.

6,47 € Kg | La ración de 100 g sale a 0,65 €

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación: Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente. Temperatura máxima (180-190° C). Dejar dorar entre 2 y 3 minutos.





TOPGEL
BASIC

Canelón de carne sin bechamel

Pasta alimenticia rellena de carnes (30%) de cerdo y ave, cebolla y zanahorias.

8,49€ Caja | La pieza de 40 g sale a 0,08 €

Especificaciones:

UNIDAD: 40 g | CAJA: 100 Ud.

Modo de preparación:

Tanto si desea cocinarlo con bechamel o al la milanesa puede consumirlos directamente del congelador o habiéndolos descongelado previamente.



TOPGEL
SOLUTION

Rodaja de merluza rebozada

Rodaja de merluza rebozada al huevo.

4,40€ Kg | La pieza de 85 g sale a 0,37 €

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 5 Kg.

Modo de empleo:

Sin descongelar, freír en aceite a 190° C durante 5-7 minutos.



TOPGEL
SOLUTION

Recomendado de lomo

Delicioso lomo adobado acompañado de queso y fiambre de york rebozado.

6,61€ Kg | La pieza de 110 g sale a 0,73 €

Especificaciones:

PIEZA: 110 g aprox. | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 Kg

Modo de preparación:

Freír en aceite caliente a 180-190° C hasta que estén dorados.



TOPGEL
SOLUTION

Flamenquines de york

Presentamos este original cilindro de fiambre empanado. Además está relleno de deliciosa carne picada.

3,24€ Kg | La pieza de 110 g sale a 0,36 €

Especificaciones:

CAJA: 3,5 Kg | PIEZA: 110 g

Modo de preparación:

Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente hasta que esté dorado.



TOPGEL
SOLUTION

Tortillón con cebolla

Tortilla de patata (58%), huevo líquido pasteurizado (30%) y cebolla (8%) de forma redonda, envasada en film transparente individual.

1,59€ Ud | La ración de 100 g sale a 0,20 €

Especificaciones: PIEZA: 800 g | CAJA: 10 Ud.

Modo de preparación: Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite, tapar y calentar 10 minutos por cada lado fuego lento.

EN HORNO: calentar durante 20 minutos. EN MICROONDAS (800 W): con bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.



SEGUNDOS CARNES

Chuleta de lomo de cerdo

La mejor chuleta procedente de la parte del lomo con hueso.
En Topgel la presentamos porcionada, congeladas
una a una e interfoliada.

TOPGEL
SOLUTION

3,38€ Kg | La ración de 140 g sale a 0,47 €

Especificaciones:

Sin agua añadida | ORIGEN: España | PIEZA: 130-150 g | CAJA: 6 Kg.

TOPGEL
BASIC

2,61€ Kg | La ración de 160 g sale a 0,42 €

Especificaciones:

Máximo 25% de agua añadida. | ORIGEN: España | PIEZA: 160-190 g | CAJA: 5 Kg.

Redondo de pavo

Presentamos este exquisito redondo de pavo compuesto por un 80% de carne de pavo y un 20% de salmuera (sal, agua y pimienta). Disponemos la pieza de manera cilíndrica y cubierto por una malla elástica para su mayor protección. Al tratarse de un producto precocido, una vez asado o cocinado a la brasa, ya estará listo para ser cortado y servido con guarnición o salsa al gusto. Para su excelente conservación, en Topgel los envasamos al vacío uno a uno.

3,13€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,47 €

Especificaciones:

PIEZA: 2.000 g | CAJA: 5 Ud. (10 Kg).





TOPGEL
SOLUTION

Conejo entero joven

Magnífico canal de conejo eviscerado con cabeza.

En Topgel los congelamos uno por uno y se presentan retractilados individualmente con film protector para conservar toda su calidad.

3,19€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,48 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | PIEZA: Entero: 900 - 1.400 g

CAJA: Entero: 5 Ud. (6-7 Kg aprox.).



Secreto de cerdo blanco

Carne de cerdo sin hueso.

Ideal para cocinarlo al grill o al horno.

4,11€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,62 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | CAJA: 6 Kg.



Rabo de añojo troceado

Cortado en medallones y con diferentes tamaños, piezas sueltas en IQF.

Elaborar como estofado junto con verdura (y patata si se desea), importante incorporar vino al guiso.

Plato con intenso sabor y amplias posibilidades de aromatizar.

6,99€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,05 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | CAJA: 3 Kg.



TOPGEL
SOLUTION

Cuartos traseros de pollo nacional

Pieza que incluye los muslos (jamoncito más contramuslo) y la parte unida

al espinazo del animal. Es decir, corte que contiene parte de la espalda,

el fémur la tibia y el peroné. Ración dispuesta para, tras un buen horneado, ser consumida.

1,69€ Kg | La ración de 350 g sale a 0,59 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | PIEZA: 320 - 400 g | CAJA: 4 Kg

PRODUCTOS DEL MAR

TOPGEL
BASIC

Cola de rape

Especificaciones:

ESPECIE: *Lophius spp.* Pesca extractiva.

ORIGEN: China | PIEZA: a consultar. | CAJA: 4 kg.



80-150 g:

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg

Precio: **2,25 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 9,00 € / caja**

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg

Precio: **2,81 € / Kg Neto x 3,20 Kg / caja: 9,00 € / caja**

150-200 g:

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg

Precio: **2,54 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 10,16 € / caja**

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg

Precio: **3,18 € / Kg Neto x 3,20 Kg / caja: 10,16 € / caja**

300-500 g:

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg

Precio: **3,06 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 12,24 € / caja**

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg

Precio: **3,83 € / Kg Neto x 3,20 Kg / caja: 12,24 € / caja**

200-300 g:

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg

Precio: **2,83 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 11,32 € / caja**

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg

Precio: **3,54 € / Kg Neto x 3,20 Kg / caja: 11,32 € / caja**



Filete de panga

Filete de pescado blanco rico en proteínas y bajo en grasas, de textura suave para que lo degustes sin espinas ni piel. Prepáralo a tu gusto ya que admite todo tipo de elaboración. Lo presentamos interfoliado e IQF.

TOPGEL
SOLUTION

FILETE INTERFOLIADO

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

Precio: 2,63 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 13,14 € / caja

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

Precio: 2,92 € / Kg Neto x 4,5 Kg / caja: 13,14 € / caja

TOPGEL
BASIC

FILETE IQF

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,80 Kg

Precio: 2,43 € / Kg Neto x 6 Kg / caja: 14,58 € / caja

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4,80 Kg

Precio: 3,04 € / Kg Neto x 4,8 Kg / caja: 14,58 € / caja

Especificaciones: ESPECIE: *Pangasius hypothalmus*. Acuicultura.

ORIGEN: Vietnam. | PIEZA: 120-170 g | CAJA: a consultar.



Almeja marrón y blanca

Disfruta de nuestras almejas del Pacífico cocidas con cáscara, elige blanca o marrón ¡según tus gustos!

Almeja marrón

40/60: 3,36€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,50 €

60/80: 3,29€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,49 €

Almeja blanca

40/60: 2,38€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,36 €

60/80: 2,25€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,34 €

Especificaciones:

ESPECIE: *Meretrix Lyrata* | ORIGEN: Vietnam | ARTE DE PESCA: Rastras | TALLAS: 40/60 y 60/80 | FORMATO: 6x1 Kg.



TOPGEL
SOLUTION

Filete de bacalao

El filete de bacalao se caracteriza por su textura excepcional y facilidad de preparación.

2ª C. Filete 500 g - 1.000 g

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,50 Kg

Precio: 4,69 € / Kg Neto x 6 Kg / caja: 28,13 € / caja

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

Precio: 6,25 € / Kg Neto x 4,50 Kg / caja: 28,13 € / caja

2ª C. Filete 1.000 g

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 11 Kg - PESO ESCURRIDO: 8,25 Kg

Precio: 4,75 € / Kg Neto x 11 Kg / caja: 52,22 € / caja

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 8,25 Kg

Precio: 6,33 € / Kg Neto x 8,25 Kg / caja: 52,22 € / caja

Especificaciones: ESPECIE: *Gadus Morhua*. Pesca extractiva. Zona de pesca FAO 27.

ORIGEN: China | PIEZA: a consultar. | CAJA: a consultar.



NO TE OLVIDES DE NUESTROS COMPLEMENTOS



TOPFRESH

Bacon ahumado en molde sin corteza

Bacon ahumado elaborado exclusivamente con pancetas de cerdo frescas (83 %) y preformado en molde de loncha 22x5 cm. para conseguir un producto homogéneo ideal para la restauración.

4,29€ Kg | La loncha de 20 g sale a 0,09 €

Especificaciones: PIEZA: 4,5 Kg aprox. | CAJA: 2 Ud. | CADUCIDAD: 90 días.

Modo de preparación:

Degustación después de un loncheado y calentamiento en plancha /sartén.



TOPFRESH

Tomate frito

El tomate es apto para celíacos y es fuente natural de antioxidantes. Producto de uso frecuente en restauración y pizzerías.

2,05€ Lata

Especificaciones:

UNIDADES/CAJA: 6 latas. | PESO NETO: 2.550 g
CADUCIDAD: 5 años.

Modo de preparación:

Almacenar en ambiente fresco y seco.

Una vez abierto mantener en refrigeración, máximo 48 horas.

TOPGEL
PREMIUM

Salteado de pisto

Extraordinario salteado de pisto compuesto de las mejores verduras, tomate, calabacín, berenjena, pimiento rojo, cebolla y una espectacular salsa de tomate

Especificaciones:

CAJA: 2 BOLSAS
BOLSA: 2.5 Kg

Modo de preparación:

SALTEN: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto.

Utilice a conveniencia.

MICROONDAS (800W): Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas.

Tape y póngalo al máximo de potencia durante 6 minutos aproximadamente.

Sazone al gusto y utilice a conveniencia.

0,21 €

La ración de 100 g

RECETA MEJORADA

GUARNICIONES

2,12 €
Kg



**TOPGEL
SOLUTION**

Fagot de espárragos naturales

Manejo de espárragos verdes congelados individualmente con una longitud máx. de 12 cm. y atados con un cordón vegetal.

3,81€ Bandeja | La Ud. de 45 g sale a 0,64 €

Especificaciones:

CAJA: 6 bandejas | BANDEJA: 6 Ud. | UNIDAD: 45 g

Modo de preparación:

No necesitan descongelación. Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150° C.

**TOPGEL
SOLUTION**

Arroz tres delicias

Arroz (40%), maíz, fiambre de magro, gamba pelada, champiñón, guisante y pimiento rojo.

1,72€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,17 €

Especificaciones: BOLSA: 2,5 Kg. | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación: SARTÉN: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia. MICROONDAS 800 w.: Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tape y póngalo al máximo de potencia durante 6 minutos aproximadamente. Sazone al gusto y utilice a conveniencia.

**TOPGEL
SOLUTION**

Parrillada de verduras asadas con patatas

Cuidada selección de verduras compuesta por patata, pimiento rojo, pimiento amarillo, calabacín, berenjena y cebolla braseada a la parrilla.

1,93€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,19 €

Especificaciones:

BOLSA: 2,5 Kg | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación:

Saltear en la sartén con un poco de aceite.

**TOPGEL
SOLUTION**

Tempura de verduras

Realizamos la mejor selección de verduras compuesta por calabacín, pimiento verde, pimiento rojo y cebolla. ¡Todo ello lo recubrimos de una crujiente tempura para que disfrutes de todo el sabor!

3,31€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,33 €

Especificaciones: BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación:

Freír el producto congelado a 180° C durante 2-3 minutos hasta que estén doradas y crujientes. Escurrir y servir inmediatamente.

**NOVEDAD****TOPGEL
SOLUTION**

Rodajón de Queso de Cabra con penillium

Rodajas IQF de queso de cabra con Penicillium congeladas.

11,12€ Kg | La rodaja de 7 g sale a 0,08 €

Especificaciones:

PESO DE LA RODAJA: 50 g | UNIDAD: 0,5 Kg | CAJA: 2 Ud.

Modo de preparación:

Descongelar según uso. Una vez descongelado no volver a congelar.





1,30 €

La ración de 128 g

23,46 €
Ud.

POSTRES

TOPGEL
PREMIUM

12 HORAS

7 DÍAS

Tarta American cookies

Tarta semifrío redondo 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.

Especificaciones:

PIEZA: 2.300 Kg | Precortada en 18 raciones.



TOPGEL
SOLUTION

1 HORA

2 DÍAS

Crepes de chocolate

Nuestro crepe tiene un relleno mayor al 65% de crema de chocolate. Ofrecen una exquisita, rápida y práctica alternativa para postres y meriendas, con una relación calidad precio excelente. En la restauración, se ofrecen como postres selectos y artesanales. Se pueden acompañar de siropes, nata, helado y crema inglesa, así como de frutos secos o fruta natural laminada.

15,43€ Caja | La pieza de 90 g sale a 0,77 €

Especificaciones: UNIDAD: 90 g | CAJA: 20 Ud.

Modo de preparación: Puede consumirse frío o caliente. Separar las crepes tirando de la lámina plástica, no de la crepe. Directamente del congelador: Microondas, Horno de convección. Descongelados: Microondas, Horno de convección.





TOPGEL
SOLUTION



8 HORAS



2 DÍAS

Tarta mousse de tres chocolates

Una irresistible combinación de sabores y texturas de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro, separadas por jugosas capas de bizcochos de cacao y decorada con una suave crema de chocolate.

6,89€ Ud. | La ración de 90 g sale a 0,62 €

Especificaciones:

PESO: 950 g | CAJA: 1 Ud.



TOPGEL
SOLUTION



1 HORAS



4 DÍAS

Tarta San Marcos

Deliciosa tarta de nata y chocolate cubierta de yema con azúcar quemado, decorado con chocolate.

9,76€ Ud. | La ración de 90 g sale a 0,80 €

Especificaciones:

UNIDAD: 1.100 g | CAJA: 2 Ud.



TOPGEL
BASIC



8 HORAS



4 DÍAS

Plancha precortada de queso y arándanos

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos blancos, relleno de un batido de queso fresco y nata y acabado con mermelada de arándanos. Cabe destacar la calidad de los ingredientes utilizados, la uniformidad en el producto final. Muy interesante el coste del producto final en relación a las 30 raciones que obtenemos del mismo.

10,04€ Ud. | La pieza de 66 g sale a 0,33 €

Especificaciones:

PESO: 2.000 g precortada en 30 raciones. | CAJA: 1 Ud.



TOPGEL
BASIC



8 HORAS



4 DÍAS

Plancha de tres chocolates

Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho de chocolate, relleno con mix vegetal, leche, cacao, huevo pasteurizado, azúcar y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias y decorado con cobertura de chocolate.

9,63€ Ud. | La ración de 66 g sale a 0,32 €

Especificaciones:

PESO: 2.000 g | CAJA: 1 Ud.



TOPGEL recomienda



Filete fogonero de Islandia

Filete de fogonero sin piel, interfoliado, congelado a bordo.

5,50€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,83 €

Especificaciones:

Pollachius Virens | ORIGEN: Islandia.

TALLAS: 16/32 onzas o +32 onzas.



Lengüado limón

El lenguado es un pescado blanco de exquisito sabor, de carne magra, fácil digestión, y un gran aporte de proteínas.

6,53€ Kg | La ración de 250 g sale a 1,63 €

Especificaciones:

ESPECIE: *Pelotretis Flavilatus*. Pesca Extractiva

ORIGEN: Nueva Zelanda | CAJA: 10 Kg. | PESO Ud.: 250 g - 325 g.



DELEGACIONES A SU DISPOSICIÓN

Central
913 431 110

Albacete
967 246 331

Alicante
965 492 162

Almería
902 353 555

Aranda De Duero
975 226 456

Asturias
985 980 914

Ávila
925 821 500

Badajoz
925 821 500

Barcelona
938 495 572

Burgos
902 243 434

Cáceres
925 821 500

Cádiz
956 404 012

Ciudad Real
926 321 254

Córdoba
957 421 713

Cuenca
969 331 324

Girona
938 495 572

Gran Canaria
902 190 684

Granada
902 353 555

Guadalajara
915 075 552

Guipúzcoa
943 300 210

Huelva
902 202 039

Huesca
902 101 066

Ibiza
971 310 812

Jaén
902 353 555

La Rioja
941 256 390

León
902 243 434

Lleida
902 101 066

Lugo
902 243 434

Madrid
915 075 552

Málaga
902 353 555

Mallorca
971 206 761

Murcia
968 467 514

Navarra
948 314 095

Orense
902 243 434

Palencia
902 243 434

Salamanca
902 243 434

Sevilla
902 202 039

Soria
975 226 456

Tarragona
902 101 066

Teruel
978 606 335

Toledo
925 821 500

Valencia
961 340 715

Valladolid
902 243 434

Zamora
902 243 434

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.



Sésamo



Cacahuets



Altramuces



Huevo



Mostaza



Gluten



Frutos de
cáscara



Sulfito



Pescado



Crustáceos



Lácteos



Moluscos



Apio



Soja