



Soluciones
para los Profesionales
de la Restauración

GRUPO **TOPGEL**

Febrero
♦ **2017** ♦

ESTE MES PRESENTAMOS POLLO

OPCIONES SANAS PARA
CONTINUAR CON LOS BUENOS
HÁBITOS DE ENERO



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

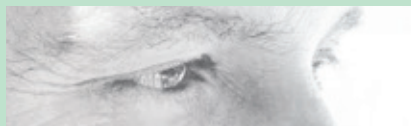


www.grupotopgel.es

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**.

No es casualidad que la carne de pollo sea la más consumida de España. Es sana, es económica, y tiene infinitas posibilidades para cocinarse. El consumo de este ave se recomienda porque su carne blanca es una magnífica fuente de proteínas, magra y baja en grasas, con aportes de fósforo, aminoácidos esenciales y vitaminas A y B, que convierten al pollo en plato habitual de dietas de niños, ancianos, deportistas y todo aquel que quiera conservar su línea.

Todos sabemos que el pollo puede ser un manjar exquisito o una pieza insípida. Especialmente las pechugas, que son algo así como el pan de los atletas. A veces, por prescripción médica, resulta obligado hacerlas a la plancha. Cuando no sea así, yo me decanto por el arte del empanado. La pechuga bien empanada no falla nunca. En sus mil variedades pero siguiendo un orden: primero harina, luego huevo y, después pan rallado. Y aquí os animo a que seáis creativos. El pan rallado puede enriquecerse con ajo picado o cebolla (o sopa de cebolla de sobre), con hierbas aromáticas frescas, con especias, con queso rallado... Los japoneses elaboran un pan especial para ser rallado, el panko, que ya es accesible en muchas tiendas especializadas. Ofrece un rebozado más fresco y ligero, y extremadamente crujiente. Otra opción es sustituir la harina por un superalimento como la quinoa, o incluso atreverse a machacar unos copos de maíz tostados o unos frutos secos como cacahuètes para un rebozado diferente. Imaginación al poder. Jugad. Los resultados son sorprendentes. No os digo ya si dais forma de bastones a las piezas de carne y las acompañáis de una salsa de mostaza y miel. Sencillo y riquísimo.

Con los muslos hay una técnica infalible para elevar su sabor, el relleno. Sugiero que, tras deshuesarlo y abrirlo, rellenéis el muslo de foie gras. Un buena loncha de bacon o tocino para envolver las piezas, y al horno regado con cerveza para un buen asado. Queda un bocado exquisito y muy jugoso. Para los contramuslos me decanto por algo más ligero. Primero los marcamos dorándolos bien en la sartén con aceite de oliva, y luego les damos una cocción en un caldo corto. Tanto en una como en otra receta unas verduras jardineras salteadas al dente o una ensalada son un acompañamiento ideal.

Para cocinar el pollo de una manera diferente, exótica y original, propongo otra fórmula. Cortar calabacín, cebolla morada y zanahoria en dados. Rehogar las verduras junto a las piezas de pollo. Una vez dorada la carne, añadir curry rojo al gusto, y después, cubrirlo con leche de coco. Dejar que el guiso cueza durante diez minutos para que se integren los sabores. Esta preparación asiática combina muy bien con un arroz basmati. Así que, atreveros a hacerla, porque merece la pena.



CARLOS AREA.

Asesor Culinario. Grupo





La carne de pollo es un alimento básico, rico en proteínas y bajo en grasas. Es común encontrarla en muchos platos y cocinas de todo el mundo. Se puede utilizar en aperitivos o platos principales. **TOPGEL** te presenta estas interesantes opciones para que puedas continuar con los buenos hábitos.



Pechuga de pollo

Esta jugosa parte del pollo que envuelve a las costillas es de calidad superior, se caracteriza por su congelación IQF. Ideal para sacar, filetear y prepararlas en todas sus variedades.

4,18€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,63 €

Especificaciones:

CAJA: 6 Kg



1/2 pollo barbacoa

Delicioso medio pollo sabor barbacoa.

1,24€ Pieza

Especificaciones:

ORIGEN: España | CALIBRE: 450-550 g | FORMATO: 4 piezas/caja | CAJA: 2 Kg aprox.

Modo de preparación:

Colocar en una bandeja de horno, precalentar el horno a 180° dejar hornear por periodo de 38-40 min. y comprobar que está en su estado optimo de dorado.



Muslos de pollo nacional

Fémur, tibia y peroné del pollo. Interfoliados y comprendidos en un rango de peso, una posibilidad más en la canal del pollo para definir su carta.

2,09€ Kg | La Ud. de 275 g sale a 0,57 €

Especificaciones:

CAJA: 4 Kg



Filete de contramuslo de pollo

Producto congelado procedente del despiece de canales frescas de pollo siendo las partes de la canal a utilizar el contramuslo (musculatura que rodea al fémur) sin piel y sin hueso.

Envasado individualmente.

4,30€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,65 €

Especificaciones:

ORIGEN: España | PIEZA: Más de 100 g Ud. | CAJA: 6 Kg



0,48 €
La pieza de 85 g

5,60 € Kg

TAPAS

TOPGEL
PREMIUM

Croquetón de cocido

Delicioso y tradicional croqueton de cocido elaborado con leche fresca.

Especificaciones:

PIEZA: 85 g | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite muy caliente (180° C) durante 6 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

Croqueta de cecina

Croquetas de alta calidad rellenas de una bechamel muy cremosa y trocitos de cecina 13%.

4,76€ Kg | La pieza de 35 g sale a 0,17 €

Especificaciones:

PIEZA: 35 g | BOLSA: 500 g | CAJA: 8 bolsas.

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite muy caliente (180° C) entre 4 - 4,5 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 pulpo

Deliciosas croquetas con un 19% de pulpo.

3,95€ Kg | La pieza de 30 g sale a 0,12 €

Especificaciones:

PIEZA: 30 g | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 5 bolsas

Modo de preparación:

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

Croqueta de queso azul

Cremosa croqueta de queso azul 10%, con original forma redondeada.

8,29€ Kg | La pieza de 35 g sale a 0,29 €

Especificaciones:

PIEZA: 35 g | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación:

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
SOLUTION

Mini empanadillas

Masa obleada con unos rellenos de sofrito con túnidos; bonito, atún y caballa (6%) y ultra congelada.

2,03€ Kg | La pieza de 15 g sale a 0,03 €

Especificaciones:

PIEZA: 15 g | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 4 bolsas.

Modo de preparación:

Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente.

Tiempo de fritura 2-3 minutos. No freír muchas unidades cada vez.



TOPGEL
SOLUTION

Alitas de pollo marinadas

Alitas de pollo marinadas y cocidas, ligeramente especiadas y con un exquisito aroma a pollo braseado.

4,75€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,47 €

Especificaciones:

PIEZA: 33 g | BOLSA: 2,5 Kg | CAJA: 2 bolsas.

Modo de preparación:

Precalentar el horno, poner las alitas en un plato sin materia grasa y cocinar durante 10 ó 15 minutos a 200° C.

En microondas: cocinar durante 2 minutos a máxima potencia para una ración de 200 g.





PRIMEROS PLATOS Y ENTRANTES

Lasaña de carne

Apetitosa lasaña gratinada con pasta y rellena de carne, ave y cerdo. Además, las presentamos cubiertas de bechamel y espolvoreadas con queso rallado consiguiendo un delicioso sabor.

TOPGEL
SOLUTION

Formato 3 x 2 Kg

5,44€ Caja | La ración de 300 g sale a 0,82 €

TOPGEL
SOLUTION

Formato 12 x 0,3 Kg

0,79€ Bandeja | La caja de 12 bandejas sale a 9,44 €

TOPGEL
PREMIUM

Formato 12 x 0,3 Kg

1,17€ Bandeja | La caja de 12 bandejas sale a 14,08 €

Modo de preparación:

No descongelar previamente el producto.
Poner el horno a 200° C entre 40 y 50 minutos.



**TOPGEL
SOLUTION**

Cordon bleu de pavo

Un preparado a base de carne blanca de pavo cocido en salmuera (52%), carne roja ahumada de pavo (13%) y queso fundido (10%).

4,07€ Kg | La pieza de 100 g sale a 0,41 €

Especificaciones:

PIEZA: 100 g aprox. | CAJA: 50 Ud. (5 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**

Filete de merluza empanado

Filete de merluza (55%) empanado, un clásico ideal para niños y mayores.

3,81€ Kg | La pieza de 90 g sale a 0,34 €

Especificaciones:

PIEZA: 90 g aprox | BOLSA: 1 Kg (18 Ud.) | CAJA: 5 bolsas.

Modo de preparación:

Sin descongelar, freír en abundante aceite muy caliente a 180° C de 3 a 4 minutos aproximadamente.

**TOPGEL
SOLUTION**

Burger Meat 100% vacuno

Producto cárnico con alto valor nutritivo, de forma redonda, elaborado con carne de ternera, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

PIEZA 105 g 3,76€ Kg | La Ud. de 105 g sale a 0,39 €

PIEZA 220 g 3,73€ Kg | La Ud. de 220 g sale a 0,82 €

Especificaciones:

PIEZA: 105 g | CAJA: 50 Ud. II PIEZA: 220 g | CAJA: 25 Ud.

Modo de preparación:

Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.

**TOPGEL
SOLUTION**

Brócoli

Flores de brócoli completamente limpios y sueltos.

0,95€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,10 €

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 5-7 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia. Moviéndolo continuamente y sazónalo al gusto. Utilícelo a conveniencia.



Tortilla de pimientos

Deliciosa tortilla de patata con un 13% de pimiento rojo y verde.

2,35€ Ud. | La ración de 100 g sale a 0,29 €

Especificaciones:

PESO: 800 g | CAJA: 10 Ud.

Modo de preparación:

Retirar el envase. Los tiempos son para cocinar el producto totalmente congelado. Si una vez cocinado se detecta que el producto está frío o con agua en el centro, calentarlo 1 o 2 minutos más. SARTEN: Untar la sartén con aceite de oliva y cocinar la tortilla a fuego lento 10-15 minutos por cada lado. HORNO: Precalentar el horno a 200° C, 10 minutos. Untar la bandeja con aceite de oliva, colocarla a media altura y cocinar la tortilla 15-20 minutos. MICROONDAS (700W): Tapar y cocinar la tortilla 10-12 minutos a máxima potencia. El tiempo depende de la potencia del microondas. A mayor potencia (W) menor tiempo.





0,20 €
La ración de 75 g

2,70 €
Kg

SEGUNDOS CARNES

TOPGEL
BASIC

Cinta de lomo fileteado

Topgel, ofrece esta pieza con un paso más en su elaboración. Tras deshuesar y limpiar la pieza, la fileteamos y congelamos en IQF, buscando siempre la comodidad del cliente.

Especificaciones:

ORIGEN: España | PIEZA BASIC: 80 - 110 g
PIEZA TOPGEL: 70 - 80 g | CAJA: 6 Kg

TOPGEL
SOLUTION

Mini brocheta de pollo

Producto elaborado a partir de la pechuga de pollo con pimientos rojos y verdes, especial para hacer en la brasa, o a la plancha.

10,31€ Kg | La pieza de 30 g sale a 0,31 €

Especificaciones:

PIEZA: 30 g | CAJA: 50 brochetas (1,5 Kg).





TOPGEL
SOLUTION

Ragout de jabalí

Carne de aguja, paleta o pierna, hecha de trozos, deshuesada, desvenada y desgrasada. Procedente de las partes más nobles y jugosas de la canal del animal. Producto en crudo. Animales procedentes de crianza silvestre. Ideal para hacer guisos y estofados.

7,70€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,16 €

Especificaciones:

ORIGEN: a consultar | TACOS: 30-40 g
BOLSA: 1.000 g | CAJA: 5 bolsas (5 Kg).



TOPGEL
SOLUTION

Carrillada de cerdo sin hueso

Corte de carne procedente de ambos lados de la cara. Se trata de una carne muy nutritiva, con poca grasa y de una textura tierna y sabrosa.

7,13€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,07 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | CAJA: 4 Kg aprox.



TOPGEL
SOLUTION

Perdiz

Exquisita perdiz desplumada, eviscerada y criada en granja. De primera calidad gracias a su carne rosada y gustosa. En Topgel recomendamos su utilización en guisos o en escabeche.

4,89€ Ud.

Especificaciones:

ORIGEN: España. PIEZA: 380 - 440 g | BANDEJA: A consultar | CAJA: A consultar



Costilla de cerdo barbacoa

Topgel lleva a tu mesa la parte central del costillar, para poder aprovecharlo mejor. Te lo enviamos en caja a granel y congeladas una a una. Están envueltas en plástico individualmente. ¡Son perfectas para hacer a la parrilla o al horno!

8,95€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,34 €

Especificaciones:

ORIGEN: España.
PIEZA: 400 g - 500 g
CAJA: 2 Kg aprox.





PRODUCTOS DEL MAR

Filete de gallo SAN PEDRO

Filete de pescado blanco, presentado en congelación IQF en bolsa de 1 Kg con un glaseo máximo del 20%.

100/150

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

Precio: 6,94 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 34,70 € / caja

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

Precio: 8,68 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 34,70 € / caja

150/200

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

Precio: 7,39 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 36,95 € / caja

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

Precio: 9,24 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 36,95 € / caja

200/300

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

Precio: 7,86 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 39,30 € / caja

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

Precio: 9,83 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 39,30 € / caja

Especificaciones:

ORIGEN: China | ESPECIE: *Zeus Faber* | BOLSA: 1 Kg | CAJA: 5 Kg





TOPGEL
SOLUTION

Puntilla limpia india

Puntilla India de calamar entera, congelada en bloque con un 10% de glaseo.

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 5,40 Kg

Precio: 2,81 € / Kg Neto x 6 Kg / caja: 16,85 € / caja

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 5,40 Kg

Precio: 3,12 € / Kg Neto x 5,40 Kg / caja: 16,85 € / caja

Especificaciones:

ESPECIE: a consultar. Pesca extractiva

PIEZA: a consultar | ESTUCHE: 1 Kg | CAJA: 6 bandejas.



TOPGEL
SOLUTION

Caracoles

El Caracol es un complemento idóneo para una dieta equilibrada debido a su alto valor nutritivo y escasa cantidad de grasa. Es un producto ideal para la realización de arroces y guisados. Se puede utilizar para la elaboración de todo tipo de salsas especialmente las realizadas con tomate y caldo.

4,14 € Kg | La ración de 150 g sale a 0,62 €

Especificaciones:

Otala lactea. BOLSA: 500 g | CAJA: 8 bolsas.



TOPGEL
SOLUTION

Dados de atún

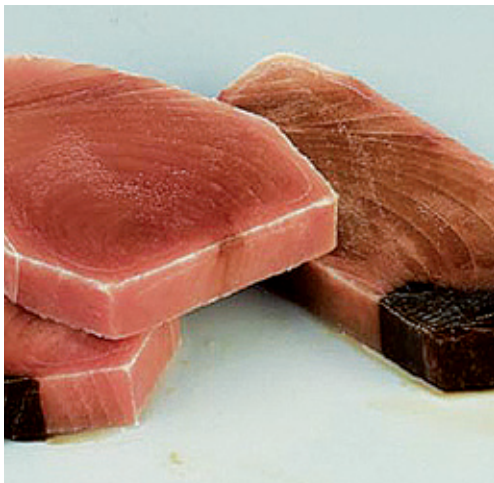
Producto natural y sin glaseo. Presentado en porciones en forma de cubo, sin piel, de 3x3 cm, ideal para guisos. Congelado individualmente.

5,60 € Kg | La ración de 150 g sale a 0,84 €

Especificaciones:

ESPECIE: *Thunnus albacares*/ *obesus* | Pesca extractiva

PIEZA: 24 g aprox | NÚMERO DE PIEZAS: 120/130 | CAJA: 1 x 3 Kg



Solomillo de atún

Solomillo de atún de la mejor calidad perfectamente limpio.

Sin piel, sin espinas y sin sangacho, para obtener un óptimo resultado en la preparación de sus platos.

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 5,40 Kg

Precio: 6,48 € / Kg Neto x 6 Kg / caja: 38,88 € / caja

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 5,40 Kg

Precio: 7,20 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 38,88 € / caja

Especificaciones:

ESPECIE: *Thunnus* spp. | PIEZA: 100-200 g | CAJA: 6 Kg



NO TE OLVIDES DE NUESTROS COMPLEMENTOS



Brillo en frío

Brillo de uso en frío. Brillante y transparente.
Fácilmente aplicable en bollería pastelería y restauración

5,55€ Kg

Especificaciones:

CUBO: 3 Kg | CAJA: 2 Ud.

Modo de preparación:

Brillo pastelero de uso en frío. Aplicación directa.



TOPFRESH

Lomo adobado semicocido

Lomo de cerdo adobado semicocido elaborado con especias.
Presentado en medias piezas.

3,96€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,40 €

Especificaciones:

CADUCIDAD: 6 meses | PIEZA: 2-3 Kg aprox. | CAJA: 2 Ud.

Modo de preparación:

Tanto para cocinar en sartén como a la plancha: añadir una cucharada de aceite de oliva a una sartén y saltear a fuego vivo unos 4 minutos.



TOPGEL
PREMIUM

Graten 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.

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.



0,65 €

La pieza de 100 g

16,84 €
Caja

GUARNICIONES





TOPGEL
PREMIUM

Graten 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.

26,63 € Caja | La pieza de 80 g sale 0,67 €

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.



TOPGEL
PREMIUM

Graten de queso azul

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

26,63 € Caja | La pieza de 80 g sale 0,67 €

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.



TOPGEL
SOLUTION

Calabacín rebozado

Rodajas de calabacín (42%) rebozadas y prefritas para conseguir un acabado crujiente tras su fritura.

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

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 5 bolsas.

Modo de preparación:

Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180° C) durante 3-4 minutos. Retirar cuando el producto esté dorado.



TOPGEL
SOLUTION

Espárrago triguero mediano/grueso

Espárrago verde entero escalado. En el caso de espárrago grueso, se presenta congelado IQF de grado A.

10/16 Mediano

4,40 € Kg | La ración de 100 g sale a 0,44 €

16/22 Grueso

4,40 € Kg | La ración de 100 g sale a 0,44 €

Especificaciones:

BOLSA: 500 g | CAJA: 6 bolsas | LONGITUD: 17 cm.
DIAMETRO: Mediano: 10-16 mm. Grueso: 16-22 mm.

Modo de preparación:

Freír sin descongelar en un poco de aceite.



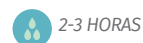
POSTRES

1,30 €

La pieza de 95 g

15,59 €

Caja



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.

Especificaciones:

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



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.

12,20€ Caja | La pieza de 95 g sale a 1,02 €

Especificaciones:

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





45 MIN.



2 DÍAS

Base de crêpes

Crêpes base.

10,16€ Caja | La pieza de 60 g sale a 0,34 €

Especificaciones:

PESO: 60 g | CAJA: 30 Ud. | DIÁMETRO: 18 cm.



8 HORAS



4 DÍAS

Plancha de tarta de manzana

Plancha elaborada de hojaldre cubierto con suave crema pastelera y cubierta por manzana y una capa de gelatina.

9,97€ Ud. | La pieza de 75 g sale a 0,42 €

Especificaciones:

PESO: 1.800 g precortada en 24 Ud. | CAJA: 1 Ud.



6-8 HORAS



4 DÍAS

Tarta de galleta y caramelo

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.

12,91€ Ud. | La ración de 107 g sale a 0,92 €

Especificaciones:

UNIDAD: 1,5 Kg, precortada en 14 raciones.



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.

13,96€ Caja | La pieza de 95 g sale a 1,16 €

Especificaciones:

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



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.

17,54€ Caja | La pieza de 90 g sale a 1,46 €

Especificaciones:

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



TOPGEL recomienda



Mendo

Pescado blanco con sabor suave, fácil de preparar, cuenta con importantísimas propiedades, es fuente de nutrientes, se puede utilizar para acompañarlo con gran variedad de salsas.

200/500

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

Precio: 3,40 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 17,00 € / caja

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

Precio: 3,78 € / Kg Neto x 4,50 Kg / caja: 17,00 € / caja

Especificaciones: ESPECIE: *Glyptocephalus cynoglossus* | ORIGEN: Islandia | CAJA: 5 Kg.



Chuleta de pavo al ajillo

Contramuslo de pavo, sazonado, congelado y cortado en chuletas.

4,53€ Kg | La ración de 120 g sale a 0,54 €

Especificaciones:

PIEZA: 120g aprox. | CAJA: 3 Kg

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

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