



Soluciones
para los Profesionales
de la Restauración

GRUPO **TOPGEL**

Marzo
♦ **2017** ♦

ATÚN ¿PARA QUE QUIERES MÁS?

ESTE MES TRAEMOS
UN ESPECIAL DE PIEZAS
DE ATÚN QUE SON
TODO SABOR



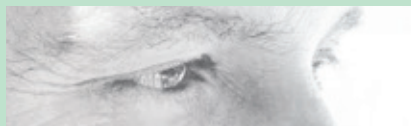
Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.

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**.

Una de las ventajas de la ultracongelación de productos del mar que pone en práctica TOPGEL es que elimina todo peligro de infección de parásitos como el famoso anisakis. Esto es una magnífica noticia al tratar con atún rojo, un pescado soberano que nos llega en este catálogo como recién salido de la almadraba.

Estamos ante una de las carnes más sabrosas y jugosas del océano. Lo recomendable es comerla cruda, o semicruda. En todo caso, hay que evitar una cocción excesiva, que es lo que termina arruinando el atún, convirtiendo un manjar en un bocado insípido y pastoso.

Una opción exquisita, tan de moda que a estas alturas ya es un clásico, es hacer un sencillo tartar. Resulta fundamental respetar los tiempos de descongelado y valerse de un cuchillo bien afilado para picar el pescado en dados chiquititos. Una vez listo, añadir al engrudo salsa de soja, unas gotas de aceite de sésamo y un poco de cebolleta fresca muy finamente picada. Hay quien incluye en este tartar productos como tomate, aguacate, wasabi, jengibre, piñones, limón... yo soy de la opinión de que cuando el producto es magnífico, como es el caso, hay que respetar su sabor todo cuanto se pueda. Es decir, menos es más.

Con esta misma filosofía, la ventresca de atún rojo como más me gusta es a la plancha, con una buena sal en escamas. Calentamos muy bien la sartén y con un poquito de aceite de oliva le damos un golpe de fuego que marque la carne dejando una costra en el exterior, y un interior jugoso. De acompañamiento podemos poner un salteado de verduras al dente, y ya tenemos todos los aportes necesarios de proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos saludables Omega 3.

El atún recorre nuestra geografía de Norte a Sur. Con los lomos propongo dos recetas. La primera un encebollado gaditano, al estilo de Barbate. Empezamos fondeando abundante cebolla en juliana con ajo, laurel y un clavo de olor. Cuando la verdura esté blanda añadimos un vino de la tierra, preferentemente Manzanilla de Sanlúcar. Mientras tanto, cortamos en dados gruesos la pieza y los maceramos someramente con un pizca de sal, orégano, pimentón dulce y vinagre. Después, basta con dar un golpe de calor a los dados en la sartén y, seguidamente, incorporar la cebolla guisada para que se integren los sabores. Vigilando siempre el punto de cocción, dejaremos reposar unos minutos hasta que quede listo. La segunda receta es un marmitako del País Vasco. Pochar bien pochada cebolla, pimiento verde y ajo en aceite de oliva. Añadir las patatas cascadas -para que suelten el almidón- rehogarlas con la carne de dos pimientos chorizeros previamente hidratados. Cubrir con agua o caldo de pescado, y dejar cocer durante una media hora. Cuando la patata esté hecha, apagar el fuego y añadir los tacos de atún. Se harán con el mismo calor que conserva el caldo. A quien le guste el picante puede añadir una punta de cayena al guiso, que queda estupendamente.

En cuanto al atún empanado y las empanadillas, otros de los productos de este catálogo, basta con seguir las normas de la buena fritura y acompañarlos de una ensalada de brotes y hojas verdes aliñada de una vinagreta de mostaza.



CARLOS AREA.

Asesor Culinario. Grupo





Hemos seleccionado las mejores partes del atún para traerte, en las presentaciones más cómodas, todo el sabor de este grande de los mares. Un lujo del mar en la mesa que admite preparaciones desde crudo hasta en las clásicas empanadillas. Cualquier opción es éxito seguro.

ATÚN ROJO PLATO

Exquisito atún rojo, de gran valor nutricional e ideal para cualquier receta.

25,86€ Kg | La pieza de 220 g sale a 5,69 €

Especificaciones:
ESPECIE: *Thunnus Thynnus* | ORIGEN: Mar Mediterráneo Occidental FAO: 371
ESTUCHE: 2 Ud. | PESO: 460 g aprox.



VENTRESCA DE ATÚN ROJO

Exquisito atún rojo, de gran valor nutricional e ideal para cualquier receta.

33,48€ Kg | La pieza de 420 g sale a 14,06 €

Especificaciones:
ESPECIE: *Thunnus Thynnus* | ORIGEN: Mar Mediterráneo Occidental FAO: 371
ESTUCHE: 2 Uds | PESO: 850 g aprox.



TOPGEL
SOLUTION

Lomo de atún vacío y limpio

Un lomo 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 recetas.

8,80€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,32 €

Especificaciones: ESPECIE: *Thunnus albacares/obesus*. Pesca extractiva.
PIEZA: a consultar. | CAJA: a consultar.



Atún empanado

Prueba estos filetes de atún sin piel ni espinas con un delicioso pan rallado. Para tu comodidad se cocinan rápido ya que son muy fáciles de preparar y son horneables.

6,11€ Kg | La pieza de 80 g sale a 0,49 €

Especificaciones:
PIEZAS: 80 g aprox. | CAJA: 1 x 4 Kg aprox.



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.





0,62 €

La ración de 100 g

6,21 € Kg

TAPAS

TOPGEL
SOLUTION

Finger de pollo

Trozos de filetes de pechuga de pollo, limpios de huesos, macerados, rebozados, empanados y prefritos.

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 3 bolsas.

Modo de preparación:

Poner en la bandeja del HORNO, con un precalentado de 220° C durante 12-15 minutos, girar una vez. FREIDORA: Freír en aceite caliente a 180° C durante 2-3 minutos, escurrir y servir.



Queso de cabra fresco en tempura

Exquisito y suave queso fresco de cabra recubierto en una fina tempura. Pruébalo acompañado de salsa de frambuesa o de reducción de Vinagre de Módena. ¡Delicioso!

9,71 € Kg | La ración de 100 g sale a 0,97 €

Especificaciones:

BOLSA: 250 g | CAJA: 12 bolsas.

Modo de preparación:

Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.

FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180° C durante 3 minutos aproximadamente.

HORNO: A 220° C durante 6 minutos aproximadamente.



**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.

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite, muy caliente (180°C), 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**

Croquetón de pollo

Delicioso croquetón con un 20% de pollo.

3,99€ Kg | La pieza de 43 g sale a 0,17 €

Especificaciones:

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

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite, muy caliente (180°C) entre 4 y 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.

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite, muy caliente (180°C) entre 2 y 3 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 de cabra con arándanos

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

6,77€ Kg | La pieza de 35 g sale a 0,24 €

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

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite, muy caliente (180°C), 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 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.

Modo de preparación:

Freír en abundante aceite, muy caliente (180°C) entre 2 y 3 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.





0,81 €

La pieza de 130 g

Caja
9,73 €

PRIMEROS PLATOS Y ENTRANTES

**Crepes de Espinacas,
Ricotta, Bacón, Pasas y Piñones**

**Crepes de Champiñones,
Bacón y Queso Manchego**

Crepes de Jamón y Queso Emmenthal

Nuestra gama de crepes salados ofrece el mejor surtido de rellenos tanto en calidad como en variedad. Tres posibilidades; rellenos de champiñón, bacón y queso manchego; de espinacas, ricotta, bacón, pasas y piñones; o el mítico jamón y queso emmenthal. Todos de 130 g generan una imagen de calidad y sofisticación a su carta.

Especificaciones:

UNIDAD: 130 g | CAJA: 12 Ud.

Modo de preparación:

HORNO: Congelados: untar el crepe con mantequilla y calentar a 180° C, 4-5 minutos. Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800 W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Luego pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".

PLANCHAS: Descongelado: a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos.

FREIDORA: Directamente del congelador los crepes enteros o cortados freír a 180° C, 1,5 minutos. También puede usarse una SARTÉN con abundante aceite a alta temperatura.



TOPGEL
SOLUTION

Pechuga de pollo villeroy

Pechugas de pollo cocinadas de forma artesana, cocida al vapor (90° C), fileteada manualmente, para posteriormente ser napadas y empanadas con crujiente pan rallado.

6,96€ Kg | La pieza de 130 g sale a 0,90 €

Especificaciones: PIEZA: 130 g aprox. | CAJA: 5 Kg higienizado.

Modo de preparación: Poner el termostato a 190° C., esperar que caliente el aceite, introducir el producto en tandas pequeñas para evitar que el aceite se enfríe por debajo de los 180° C, hasta que esté bien dorado.





TOPGEL
SOLUTION

Mussaka

Este excelente plato está compuesto por berenjenas, carne picada y tomate como base. A continuación posee dos capas de berenjena frita (24%) y dos capas de guarnición (35%) de ave, vacuno y cerdo. Todo ello cubierto de bechamel y queso rallado. Ideal para gratinar!

1,48€ Bandeja | La caja de 12 bandejas sale a 17,76 €

Especificaciones:

BANDEJA: 300 g | CAJA: 12 bandejas.

Especificaciones:

HORNO:

Caliente previamente el horno a 200° C. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura unos 35 minutos. Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 25 minutos.

MICROONDAS:

Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7-8 minutos (aparato de 850 w). Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 4-5 minutos.



TOPGEL
SOLUTION

Patatas rellenas de carne

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

3,57€ Kg | La pieza de 50 g sale a 0,18 €

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

Base de pizza con tomate

Auténtica base de pizza italiana con tomate y especias.

4,39€ Bandeja | La pieza de 285 g sale a 0,88 €

Especificaciones:

DIÁMETRO: 29 cm | PESO: 285 g / Ud. | BOLSA 5 Ud. | CAJA: 5 bolsas

Modo de preparación:

Descongelar el producto a temperatura ambiente. Cocer en el horno a 250°C por 5-7 minutos. Esas instrucciones solo sirven como referencia. El tiempo y la temperatura pueden variar según el tipo de horno.



TOPGEL
SOLUTION

Burger meat mixta

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

BURGUER MEAT 80 G: 2,88€ Kg | La pieza de 80 g sale a 0,23 €

BURGUER MEAT 105 G: 2,49€ Kg | La pieza de 150 g sale a 0,26 €

Especificaciones:

PIEZA 80 g | CAJA 56 Ud. (4,48 Kg).

PIEZA 105 g | CAJA: 50 Ud. (5,25 Kg).

Modo de preparación:

Poner sobre el grill unos 2 minutos por cada lado.



0,19 €

La ración de 100 g

1,94 € Kg

SEGUNDOS CARNES

Pollo nacional entero y limpio

Procedente de canales frescas de primera calidad.
Se presenta sin cuello, cabeza, patas ni tráquea.
Para su mejor manipulación lo presentamos desplumado
y eviscerado (pulmones, hígado y molleja).
Lo calibramos para enviarle el peso que necesite.

Especificaciones:

ORIGEN: España | PIEZA: 900 - 1.000 g | CAJA: 10 Ud.

TOPGEL
SOLUTION

Tira de costilla de cerdo

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!

4,39 € Kg | La ración de 150 g sale a 0,66 €

Especificaciones:

ORIGEN: España. | PIEZA: 500-600 g | CAJA: 10 Kg aprox.





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.

7,26€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,09 €

Especificaciones:

ORIGEN: España.

PIEZA: 400 g - 500 g

CAJA: 3 Kg



TOPGEL
SOLUTION

Pincho moruno

Elaborado con 5 tacos de magro de cerdo macerados y pinchados en varillas. Congelados individualmente para una manipulación sencilla. Todo ello bajo un estricto control sanitario.

6,14€ Kg | La pieza de 80 g sale a 0,49 €

Especificaciones:

CON MANTECA Y SIN MANTECA | PIEZA: 80 g | CAJA: 25 pinchos (2 Kg).



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



TOPGEL
SOLUTION

Ragout de ciervo

Carne del cuello, paleta o pierna, troceada, deshuesada, desvenada y limpia. 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. Envasado al vacío.

6,65€ Kg | La ración de 150 g sale a 1,00 €

Especificaciones:

ORIGEN: a consultar | TACOS: 30-40 g

BOLSA: 1.000 g | CAJA: 5 bolsas (5 Kg).



PRODUCTOS DEL MAR

TOPGEL
SOLUTION

Tilapia

Sabroso filete de tilapia de carne firme y blanca, alta en proteínas, baja en grasas y rica en omega-3. Disfruta de todo su sabor sin preocuparte de las espinas y la piel, de manera natural, ya que no está tratado. Lo presentamos en congelación IQF en bolsa de 1 Kg. Posee un glaseado máximo del 20%.

Especificaciones:

ESPECIE: *Ptetta máxima*. ORIGEN: Holanda
PIEZAS: 10 piezas aprox. | CAJA: 5 Kg



80/140

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

Precio: 3,81 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 19,05 € / caja

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

Precio: 4,76 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 19,05 € / caja

140/200

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

Precio: 3,98 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 19,90 € / caja

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

Precio: 4,98 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 19,90 € / caja



TOPGEL
SOLUTION

Calamar patagónico limpio

Calamar patagónico totalmente limpio. Vaina eviscerada y sin piel. Retractilado con los rejos limpios a un lado.

11,75 € Kg | La ración de 70 g sale a 0,82 €

Especificaciones:

ESPECIE: *Loligo patagónico*. Pesca extractiva. | ORIGEN: Malvinas.
PIEZA: 11-14 cm | CAJA: 4 Kg.



Rodaballo

El rodaballo es un pescado blanco con un 20% de glaseo, su carne es muy firme y fina, lo que hace que se convierta en un reclamo culinario.

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

Precio: 5,84 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 29,20 € / caja

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

Precio: 7,30 € / Kg Neto x 4 Kg / caja: 29,20 € / caja

Especificaciones:

ESPECIE: *Ptetta máxima*. ORIGEN: Holanda PIEZAS: 10 piezas aprox. | CAJA: 5 Kg



Lubina abierta

Pescado blanco, limpio y eviscerado, congelado individualmente.

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

Precio: 7,90 € / Kg Neto x 5 Kg / caja: 39,50 € / caja

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4,5 Kg

Precio: 8,78 € / Kg Neto x 4,5 Kg / caja: 39,50 € / caja

Especificaciones:

ESPECIE: *Dicentrarchus labrax* | CAJA: 5 Kg | PIEZA: 200-400 g



TOPGEL
SOLUTION

Palitos surimi

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

3,11 € Kg | La unidad de 16 g sale a 0,05 €

Especificaciones:

ESPECIE: *Oreochromis niloticus*. | ORIGEN: China
ESTUCHE: 250 g | CAJA: 20 estuches.



NO TE OLVIDES DE NUESTROS COMPLEMENTOS



TOPGEL
SOLUTION

Jamón serrano deshuesado

Perna de cerdo curada, deshuesada de forma artesanal en corte "V", con 12 meses de curación mínima. Predomina en él un aroma y sabor característicos del jamón de pueblo a la antigua usanza.

8,20 € Kg | La ración de 150 g sale 1,23 €

Especificaciones:

CADUCIDAD: 12 meses | ORIGEN: España

UNIDAD: 4,5 - 5 Kg | CAJA: 1 Ud.



TOPGEL
SOLUTION

Jamón en lonchas

Jamón de cerdo totalmente limpio, que ha pasado por un proceso de curación mínimo de un año. Con separador de finas lonchas, listas para poder servir al instante sin ningún tipo de manipulación.

5,60 € Kg | La ración de 150 g sale 1,68 €

Especificaciones:

CADUCIDAD: 6 meses | BANDEJA: 500 g | CAJA: 5 bandejas (2,5 Kg)

TOPGEL
SOLUTION

Arroz cinco delicias

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

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.



0,21 €

La ración de 100 g

2,13 €
Kg

GUARNICIONES





TOPGEL
PREMIUM

Guisantes muy finos

Guisantes ultracongelados, completamente sueltos y limpios.

1,25€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,13 €

Especificaciones:

FINO: Calibre: 8,7 - 10,2 mm | 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 12 minutos dependiendo del diámetro.



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 a 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

Salteado tradicional

Refrescante y variada combinación vegetal a base de judías verdes, brécol, cebollas, champiñones y pimientos rojos.

2,13€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,21 €

Especificaciones:

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

Modo de preparación:

Descongelar previamente y saltear 7 minutos en sartén con un poco de aceite.

En horno, sin descongelar previamente, dejar durante 25 minutos a 150°C.



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%).

4,99€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,50 €

Especificaciones:

BOLSA: 1 Kg | CAJA: 6 bolsas.



TOPGEL
SOLUTION

Patata entera

Patata entera lista para cocer.

1,40€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,14 €

Especificaciones:

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

Modo de preparación:

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 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.





1,11 €
La Ud. de 85 g

13,33 €
Estuche

POSTRES

1 HORA

2 DÍAS

Capricho de chocolate

Exquisita mezcla de chocolates de diferentes texturas.
Compuesto por un bizcocho de cacao almibarado,
separado por mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco.
Todo ello cubierto de virutas de chocolate negro y blanco.

Especificaciones:

UNIDAD: 85 g | ESTUCHE: 12 Ud. | CAJA: 4 estuches.

4 HORAS

4 DÍAS

Surtido de repostería con 10 variedades

Te llevamos a la mesa esta excelente combinación de pequeños pastelitos
individuales con gran variedad de sabores. Cuentan con gran comodidad
para el comensal debido a su fácil manipulación.

23,01€ Caja | La pieza de 19 g sale a 0,30 €

Especificaciones:

UNIDAD: 15-30 g aprox. CAJA: 76 Ud. (1.500 g aprox.).



**TOPGEL
SOLUTION** 24 HORAS 24 DÍAS

Tortitas

Pancake de estilo americano, con mantequilla. Una textura suave con un sabor auténtico. Fácil de preparar: calentar para la merienda, como base de postre con crema y fresas, etc.

22,00€ Caja | La unidad de 40 g sale a 0,31 €

Especificaciones:

PESO: 40 g | DIÁMETRO: 11 cm

 24-48 HORAS 1-2 DÍAS

Mezcla de frutas rojas

Estas frutas del bosque, se pueden utilizar para adornar un plato, tanto dulce como salado, además podrías emplearlas como materia prima de calidad para elaborar helados o tartas, y también smoothies o mermeladas.

7,26€ Kg | La ración de 100 g sale a 0,73 €

Especificaciones:

PESO: 40 g | DIÁMETRO: 11 cm

**TOPGEL
BASIC** 8 HORAS 4 DÍAS

Plancha precortada San Marcos

Estas frutas del bosque, se pueden utilizar para adornar un plato, tanto dulce como salado, además podrías emplearlas como materia prima de calidad para elaborar helados o tartas, y también smoothies o mermeladas.

10,26€ Kg | La ración de 90 g sale a 0,46 €

Especificaciones:

PESO: 2.000 g | CAJA: 1 Ud. Precortada en 30 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.

9,61€ Kg | La ración de 75 g sale a 0,36 €

Especificaciones:

PESO: 2.000 g | CAJA: 1 Ud.

**TOPGEL
SOLUTION** 8 HORAS 3 DÍAS

Tarta Sacher

Topgel presenta esta deliciosa tarta suiza de chocolate compuesta por tres capas de bizcocho de chocolate sacher y dos capas de mermelada de albaricoque, finalmente cubiertas con cobertura de chocolate. ¡La mejor manera de terminar tus comidas!

9,29€ Kg | La ración de 90 g sale a 0,73 €

Especificaciones:

UNIDAD: 1.150 g | CAJA: 2 Uds.



TOPGEL recomienda



Lagarto ibérico

Producto conformado por el músculo situado junto al lomo del animal, debajo del tocino.

6,35€ Kg | La ración de 150 g sale a 0,95 €

Especificaciones:

ORIGEN: A consultar | CAJA: 3,4 Kg.



Lengado limón

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

6,51€ 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

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