

Playa, vacaciones y muchas **RACIONES**

Disfruta de uno de los lujos
de la temporada.



Ofertón del mes



Topgel
premium

FANTASÍA AGUINAGA

Con este pescado blanco en Topgel conseguimos una réplica de las angulas naturales. ¡Disfruta degustando su inconfundible sabor!

ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Theragra chalcogramma* y *Micromessistius australis*.
BANDEJA: 250 g CAJA: 10 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Una vez descongeladas están listas para su preparación o bien conservar en el frigorífico durante 24 h.

2,82 €/Bandeja **SUPERPRECIO**

La ración de 100 g sale a 1,13 €



Topgel
premium

CARPACCIO CARRILLADA DE TERNERA

Ración fileteada 80 g.

Lista para utilizar en un minuto desde congelación, tanto en frío como en caliente.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:

En caso de descongelar en el frigorífico, consumir preferentemente antes de 8 días siempre que se conserve en el interior de la bolsa de vacío que lo contiene. Al momento de utilizar, se puede presentar frío o caliente, vía microondas, durante 20 segundos a media potencia, según modelos, o en horno convencional a 180°C durante 1 minuto. Se aconseja descongelar al momento de su utilización, bañando la bolsa durante unos minutos en agua fría.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:

Combina con pizzas, arroces, verduras asadas o crudas, etc.

SUGERENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

Vinagretas, quesos fundidos, etc. La opción más versátil y práctica.

14,55 €/Caja **SUPERPRECIO**

La ración de 80 g sale a 1,16 €



Topgel
premium

MEZCLUM DE ALGA MARINA

El producto consiste en una variedad de cortes aplicados al alga marina, lechuga de mar, es un alga dulce que se presenta en una bolsa de vacío. El alga está precocida, lista para utilizar tras su descongelación.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 35 g
CAJA: 30 bolsas.

8,42 €/Caja **SUPERPRECIO**

La ración de 35 g sale a 0,28 €

Productos típicos y raciones

Producto TOP

En verano apetece disfrutar el tiempo al máximo y para ellos las raciones son la mejor forma de comer sin grandes complicaciones. Platos pensados para compartir, fáciles de hacer y con todo el sabor del verano. Un lujo al alcance de todos que no te puedes perder. Disfruta de tus vacaciones con unas buenas raciones.



3,05 €/ Bandeja

La pieza de 25 g sale a 0,31 €

TORTILLAS DE CAMARÓN

¡Disfruta de este delicioso plato gracias a Topgel! Es quizás el más conocido de la cocina gaditana. Elaboradas tradicionalmente con harina de garbanzos y un suave toque de perejil.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 25-30 g aprox.

BANDEJA: 10 Ud.

CAJA: 12 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Freír a 170° C sin descongelar durante 1 minuto.



11,61 €/ Caja

La pieza de 30 g sale a 0,12 €

Topgel

BOLLO "PREÑAO"

Típicos bollos de pan tradicional relleno de chorizo de León.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 30 g aprox.

CAJA: 3 Kg (100 Ud.)

MODO DE PREPARACIÓN:

Introducir los bollos sin descongelar en la freidora a 190° C se baja a 160° C y se va dorando para estar reconstituído a los dos minutos. No absorbe nada de aceite.



5,99 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,60 €

Topgel

PUNTILLA ENHARINADA

Puntilla recubierta con un ligero enharinado lista para freír.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 1 Kg

CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

En freidora o sartén, calentar abundante aceite (180° C). Sin descongelar, freír el producto hasta que esté bien dorado. Servir aún caliente.



4,20 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,42 €

Topgel

PESCADITO REBOZADO

Pejerrey corte mariposa rebozado, prefrito y ultracongelado.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 1 Kg

CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar. FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180° C de 2 minutos y medio a 3 minutos. HORNO (220° C): De 10 a 12 minutos.

Tapas



Topgel

POTÓN REBOZADO

Potón (50%) rebozado en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

4,23 €/Kg

La ración de 100 g sale a 0,42 €

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 30 g aprox.

BOLSA: 1 Kg

CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

¡NOVEDAD!



MINI MUSLITO DE SURIMI

Delicioso mini muslito de surimi rebozado con pinza natural de cangrejo.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 16 g

BOLSA: 1 Kg

CAJA: 4 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:

Freír los mini-muslitos, tanto en sartén como en freidora, con abundante aceite caliente sin descongelar hasta que estén bien dorados.

5,46 €/Kg

La pieza de 16 g sale a 0,09 €



9,70 €/Kg

La bolsa de 250 g aprox. sale a 2,43 €

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!

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.



2,69 €/Kg

La pieza de 26 g sale a 0,07 €

Topgel

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: 24 g - 28 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°) y dejar dorar aproximadamente 2,5 minutos.



3,50 €/Bandeja

La pieza de 30 g sale a 0,35 €

Topgel

CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO

Deliciosa combinación de langostino envuelto en fideos de patata, ideal para aperitivos. Servidos individualmente y de fácil manipulación por el comensal.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 30 g aprox. BANDEJA: 300 g aprox.

CAJA: 10 bandejas (3 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.



7,43 €/Kg

La pieza de 16 g sale a 0,12 €

Topgel

QUESO CON BACON

Queso sobre loncha de bacon ahumado enrollado artesanalmente y ultra congelado. Una vez frito u horneado, sus tonos se oscurecen ligeramente.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 16 g aprox. BOLSA: 500 g CAJA: 10 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

SARTÉN: freír en abundante aceite muy caliente, hasta que el bacon se vuelva crujiente. (4-6 minutos, dependiendo de la temperatura del aceite).

HORNO: Sin aceite, temperatura 180° C, mantenerlo durante unos 7-9 min.



RODAJAS
4,25 € / Bolsa

La pieza de 28 g sale a 0,15 €

DELICIAS
4,54 € / Bolsa

La pieza de 15 g sale a 0,09 €

Topgel

DELICIAS Y RODAJAS DE MORCILLA

Saborea la exquisita morcilla de Burgos en cualquiera de sus dos originales formatos; en rodajas o en delicias (bolitas).

ESPECIFICACIONES:

DELICIAS: Unidad: 15 g Bolsa: 800 g Caja: 3 bolsas.

RODAJAS: Unidad: 28 g Bolsa: 800 g Caja 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Fritas, asadas al grill, microondas, a la plancha, a la brasa y en cocidos tradicionales. Es necesario descongelar previamente.

Primeros platos y entrantes



¡NOVEDAD!

6,47 €/Kg

La pieza de 110 g sale a 0,71 €

RECOMENDADO DE LOMO

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

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 110 g aprox.
CAJA: 3 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:

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



¡NOVEDAD!

Topgel
premium

BACALAO REBOZADO EXTRA

Exquisito bacalao con un fino rebozado.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 500 g
CAJA: 6 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Freír a 180°C hasta que este dorado.

6,98 €/Kg

La ración de 100 g sale a 0,70 €

Primeros platos y entrantes



JUDIA VERDE EXTRAFINA

Vainas sanas y limpias de judía verde extrafina de calibre inferior a 9 mm.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 2,5 Kg

CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Cocción en agua hirviendo durante 4-6 minutos.



Topgel

CROQUETA CASERA JAMÓN/POLLO

Croqueta elaborada de forma tradicional con sabrosos tropezones de jamón (7%) o pollo (5%) y envueltos por una deliciosa bechamel muy suave al paladar.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 20 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180° C, aproximadamente) durante 3-4 minutos.



Topgel

BERENJENA RELLENA DE CARNE

Mitades rellenas de verduras (46%): berenjena, cebolla, col, calabacín, tomate, apio y puerro, cubiertas de sabrosa bechamel y carne de cerdo y de pollo (31%). Listas para gratinar. Producto sin gluten. Higienizadas una a una.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 130-175 g CAJA: 4 Kg min.

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 min. a la máxima potencia. Si el producto estuviera descongelado, reducir los tiempos a la mitad.



Topgel

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA

Extraordinario hojaldre de fabricación artesana, siguiendo toda la tradición de doblados y reposos de la masa esenciales para obtener un acabado mil hojas muy agradable e inconfundible al comer, además, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso.

ESPECIFICACIONES: PESO UNIDAD: 100 g CAJA: 30 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN: EN HORNO TRADICIONAL: Precaliente el horno 10 minutos a 210°C (th.7). Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel de horno; deje cocer 20 minutos aproximadamente a 210° C. No cocinar al microondas.



Topgel

PECHUGA VILLARROY

Auténticas pechugas de pollo frescas, calibradas y jugosas, envueltas en una suave bechamel y cubiertas por una fina capa de pan rallado tras ser rebozadas en huevo. Higienizadas una a una.

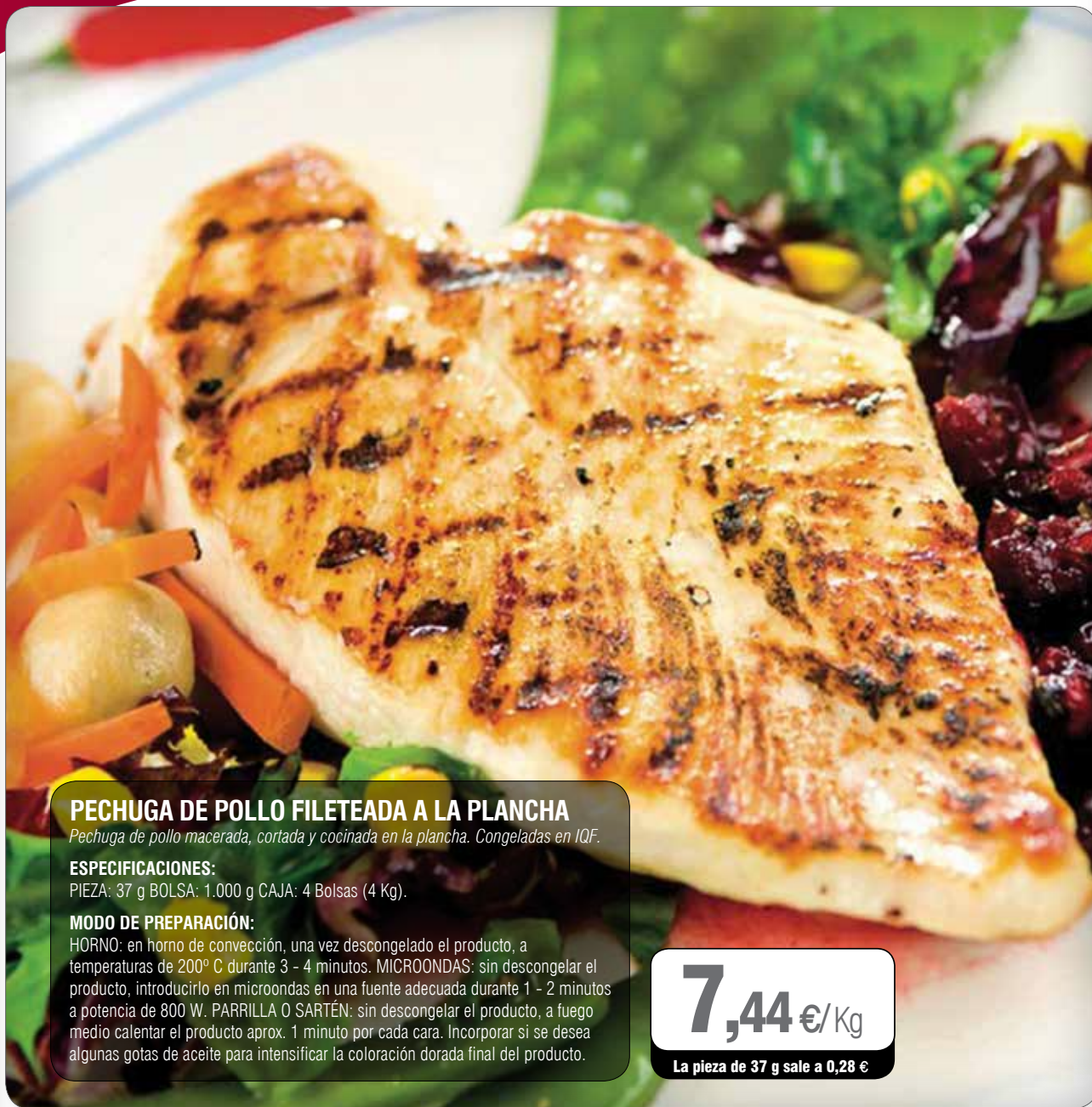
ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 150 g aprox. CAJA: granel 5 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:

Una vez caliente el aceite (190° C) se introduce el producto uno a uno durante 40 segundos, sacarlo y una vez que la temperatura del aceite se haya recuperado, se vuelve a sumergir el producto hasta que quede dorado a su gusto.

Segundos: Carnes



PECHUGA DE POLLO FILETEADA A LA PLANCHA

Pechuga de pollo macerada, cortada y cocinada en la plancha. Congeladas en IQF.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 37 g BOLSA: 1.000 g CAJA: 4 Bolsas (4 Kg).

MODO DE PREPARACIÓN:

HORNO: en horno de convección, una vez descongelado el producto, a temperaturas de 200° C durante 3 - 4 minutos. **MICROONDAS:** sin descongelar el producto, introducirlo en microondas en una fuente adecuada durante 1 - 2 minutos a potencia de 800 W. **PARRILLA O SARTÉN:** sin descongelar el producto, a fuego medio calentar el producto aprox. 1 minuto por cada cara. Incorporar si se desea algunas gotas de aceite para intensificar la coloración dorada final del producto.

7,44 €/Kg

La pieza de 37 g sale a 0,28 €



HAMBURGUESA DE CEBOLLA, COCINADA Y LISTA PARA CALENTAR

Hamburguesa mixta con cebolla pochada, cocinada en horno y congelada individualmente.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 95 g aprox. CAJA: 4 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:

Partiendo de una temperatura de refrigeración:
MICROONDAS: máxima potencia 1 minuto.
PLANCHA: 1 minuto. **HORNO:** 4 minutos a 250° C.

6,34 €/Kg

La pieza de 95 g aprox. sale a 0,60 €

Segundos: Carnes



6,41 €/Kg

La brocheta de 80 g sale a 0,52 €

BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS

Seleccionamos los mejores tacos de pollo adobados sin hueso y sin piel (57%). Se presenta combinada con pimiento verde (20%) y cebolla (19%). Están congelados individualmente en IQF. En Topgel disponemos los ingredientes insertados en palillos de bambú para tu comodidad al degustarlo.

ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España.
PIEZA: 80 g
CAJA: 2 Kg (25 Ud. aprox.)



6,66 €/Kg

La ración de 150 g sale a 0,99 €

LOMO DE VACUNO ALTO

Corte del lomo de la canal, sin hueso y sin tapilla. Excelente rendimiento y calidad gastronómica. Piezas envasadas al vacío, corte de la parte más alta de la canal (lomo alto 5 costillas).

ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: CE. LOMO ALTO: 3.500 g aprox.
CAJA: 20 Kg aprox.



7,52 €/Kg

La pieza de 180 g sale a 1,35 €

Topgel
premium

HAMBURGUESA GALLEGA

Deliciosa hamburguesa elaborada a partir de piezas de ternera gallega extra. Seleccionadas para lograr un sabor y textura única. Hecha de forma casera y tradicional.

ESPECIFICACIONES

PESO UNIDAD: 180 g CAJA: 33 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:

Cocinar a temperatura interior 70° C durante 2 minutos.



2,33 €/Kg

Topgel
premium

ALITAS DE POLLO ADOBADAS CRUDAS

Alas de pollo partidas sin punta, marinadas al estilo ranchero.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 2 bolsas

MODO DE EMPLEO:

Freír hasta que esté dorado.



14,13 €/Kg

La ración de 150 g sale a 2,12 €

Topgel
premium

SECRETO O CRUCETA DE CERDO IBÉRICO

Procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabezera. Situado detrás de la paletilla. Ideal para plancha por su especial veteado haciendo su textura final más tierna. Se presenta envasada al vacío para conservar todas sus propiedades.

ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. PIEZA: 300 g
BOLSA: 2 Ud.
CAJA: 5 bolsas (3 Kg aprox.)

Segundos: Productos del mar

Topgel

BROCHETAS DE LANGOSTINOS

Saborea esta exquisita brocheta de langostinos (Vannamei crudo) pelados y sin cabeza. Se encuentran perfectamente sujetos con una varilla de madera, y consideramos que son ideales para cocinar a la plancha.

ESPECIFICACIONES:

BROCHETA: 50 g (8 langostinos).
ESTUCHE: 600 g (12 brochetas).

8,69 € / Estuche

La brocheta de 50 g sale a 0,73 €



Topgel

TUBO DE POTA

El mejor tubo de calamar de la mano de Topgel. Lo presentamos con pico, sin alas y congelado en placas. Cuidadosamente seleccionadas, se caracterizan por su carne blanca y firme.

ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Illex Argentinus*.
ORIGEN: Argentina. Pesca extractiva.
CAJA: 8 Kg

TALLA M

3,34 € / Kg

La ración de 150 g sale a 0,50 €

TALLA G

3,36 € / Kg

La ración de 150 g sale a 0,50 €

Segundos: Productos del mar



3,35 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,50 €

Topgel

ANILLA DE POTÁ

Degusta las mejores anillas de calamar de la mano de Topgel con un tamaño M (20-24 cm) para tu comodidad.

ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Illex argentinus*.

ORIGEN: Argentina.

BOLSA: 1 Kg

CAJA: 4 Kg



6,60 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,99 €

Topgel

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO

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

ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Loligo patagónico*. Pesca extractiva.

ORIGEN: Malvinas.

CAJA: 4 Kg



5,12 €/ Kg

La pieza de 500 g aprox. sale a 2,56 €

RODABALLO

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

ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Pfetta máxima*.

ORIGEN: España.

PIEZAS: 10 piezas aprox.

CAJA: 5 Kg



12,53 €/ Kg

La brocheta de 55 g sale a 0,69 €

Topgel

premium

BROCHETA DE PESCADOS CON VIEIRA

Deliciosas brochetas de 4 pescados.

ESPECIFICACIONES

COMPOSICIÓN: Emperador, caella, atún y vieira.

PESO PIEZA: 55 g aprox.

PLANCHA: Asar hasta conseguir el punto deseado.

FREIDORA: Sin descongelar, freír las brochetas de 2 a 3 minutos en abundante aceite (180° C) hasta que estén bien doradas.

HORNO: Calentar el horno a 190° C.

Hornear 6 minutos por cada lado sobre una bandeja previamente untada de aceite.



8,13 €/ Estuche

La pieza de 12,5 g aprox. sale a 0,20 €

Topgel

SARDINAS AHUMADAS

Sardinahumadas: lomos de sardinas, elaborados a mano con sardinah frescas, clasificado por calibres.

ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: Marruecos

PIEZA: 12,5 g aprox.

BANDEJAS: 500 g

CAJA: 10 bandejas.

Complementos



2,11 €/Lata

La caja de 6 latas sale a 12,66 €

Topfresh

TOMATE FRITO EXTRA

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

ESPECIFICACIONES:

UNIDADES/CAJA: 6 latas.

PESO NETO: 2.550 g

CADUCIDAD: 5 años.

MODO DE EMPLEO:

Almacenar en ambiente fresco y seco.

Una vez abierto mantener en refrigeración, máximo 48 horas.

5,22 €/Lata

La ración de 100 g sale a 0,52 €



5,95 €/Bolsa

La ración de 100 g sale a 0,60 €



ATÚN EN ACEITE VEGETAL

El pescado azul es un complemento idóneo para una dieta equilibrada, gracias a su rico contenido en ácidos grasos Omega-3, que se encuentran en el pescado de forma natural, son esenciales para el desarrollo del organismo ya que contribuyen a regular los niveles de colesterol y triglicéridos en nuestra sangre.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: Peso neto: 1.000 g Peso escurrido: 970 g

CAJA: 16 bolsas.

LATA: Peso neto: 1.000 g

CAJA: 12 latas

MODO DE PREPARACIÓN:

Almacenar en ambiente fresco y seco.

Una vez abierto mantener en refrigeración, máximo 48 horas.

Guarniciones



RODAJA DE QUESO DE CABRA

Rodajas IQF de queso de cabra con Penicillium congeladas de MG/ExS 45%.

ESPECIFICACIONES:

PESO DE LA RODAJA: 7 ± 0.5 g UNIDAD: 1 Kg CAJA: 3 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:

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

11,97 €/Blister

La rodaja de 7 g sale a 0,08 €

Guarniciones



22,59 €/ Caja

La pieza de 50 g sale a 0,47 €

Topgel

JULIANA DE VERDURAS

Sabrosa mezcla de verduras; calabacín, zanahoria naranja, zanahoria amarilla y apio cortadas en juliana y cocinadas con sal pimienta y aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 50 g
CAJA: 48 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:

HORNO PROFESIONAL: 150°C durante 10 minutos en horno precalentado.
MICROONDAS: 1min. 30 seg. a 900W con tapadera.



5,09 €/ Bolsa

La pieza de 90 g sale a 0,51 €

MINI GRATÍN DE CALABACÍN

Preparación a base de verduras (calabacines 23% y zanahoria) con queso emmental 3%. Ideal para acompañar carnes y pescados.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 90 g
BOLSA: 10 Ud.
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:

Sin descongelación previa.
Con HORNO precalentado a 180° C: 18 a 22 minutos.
En MICROONDAS a 650w: para 1 pieza, 2 minutos;



3,65 €/ Kg

La pieza de 70 g sale a 0,26 €

Topgel

BROCHETA DE VERDURAS

Prueba esta saludable guarnición compuesta por pimiento verde, rojo y naranja, cebolla, brócoli y calabacín. En Topgel presentamos estas verduras insertadas en un pincho de madera de 20 cm con punta plana para que su manipulación sea mas sencilla.

ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 70 g
CAJA: 2,8 Kg (40 unidades).

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. Si partimos de producto congelado, proceder del mismo modo unos 8-9 minutos.



2,02 €/ Barra

La rebanada de 7,5 g sale a 0,05 €

HUEVO EN BARRA PRECORTADO

Auténtico huevo de gallina hecho en barra para evitar mermas a nuestros hosteleros.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 300 g
CAJA: 10 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:

Descongelar en frío positivo entre 0°C. y +4°C. (no descongelar en microondas, baño maría, etc.), conservar en frío positivo durante máximo 8 días si el producto no está abierto. Una vez abierto su duración es de 2 días. El producto se consume en frío, para decoraciones canapés, ensaladas, sándwiches, bocadillos, etc.

Postres

Topgel
premium

1-2 horas 3 días

TABLETA DE MANZANA

Auténtica manzana reineta salteada en la sartén y acompañada de un delicioso mousse de caramelo.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 95 g
CAJA: 30 Ud.

35,99 €/Caja

La pieza de 95 g sale a 1,20 €



Topgel 8 horas 2 días

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

La tarta de queso es probablemente una de las tartas más populares del mundo. Conocida mundialmente y exportada a todas partes.

En Topgel la llevamos a tu mesa para que disfrutes, ya que en su composición empleamos los ingredientes de mejor calidad. Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional.

Cubierta por una extensa mermelada de fresa o de arándanos.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 1.000 g
CAJA: 2 Ud.

5,95 €/Ud.

La ración de 90 g sale a 0,54 €



Topgel  24 h.  3 días

PLANCHA DE NATA Y FRESAS CON FRESÓN

Elaborada a partir de dos capas de bizcocho, nata de primera calidad y una decoración con grandes fresas troceadas.
 Dispone de un formato más cómodo debido a que las fresas no se extropean, consiguiendo que se sirva siempre en perfecto estado y con total cobertura.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2.000 g precortada en 21 Ud. CAJA: 1 Ud.

14,10 €/Caja

La pieza de 95 g sale a 0,67 €



Topgel premium  1-2 horas  3 días

TIRAMISÚ INDIVIDUAL

Mousse de queso Mascarpone con bizcochos empapados en café cubierto en la parte superior con cacao en polvo.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 85 g

CAJA: 15 Ud.

18,74 €/Caja

La pieza de 85 g sale a 1,25 €



Topgel  2 horas  2 días

CREPE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

Crepes rellenos de cacao y avellana, que pueden servirse del tiempo, con helado de vainilla, o simplemente con nata y puedes adaptarlos a tus desayunos, meriendas o postres.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 30 g CAJA: 2 estuches. (40 Ud.)

23,25 €/Caja

La pieza de 30 g sale a 0,29 €



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.

ESPECIFICACIONES:

ESTUCHE: 50 Ud. de 15 g

CAJA: 9 estuches.

8,73 €/Estuche

La pieza de 15 g sale a 0,17 €

Para completar

Las 4 gamas de productos Grupo Topgel

1. PRODUCTOS DEL MAR



PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA
PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES



VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS



TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA



POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES



ALBACETE
967 246 331

ALMERÍA
902 353 555

ARANDA DE DUERO
975 226 456

ASTURIAS
985 980 914

ÁVILA
925 821 500

BADAJOS
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
902 458 888

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

CENTRAL
913 431 110