

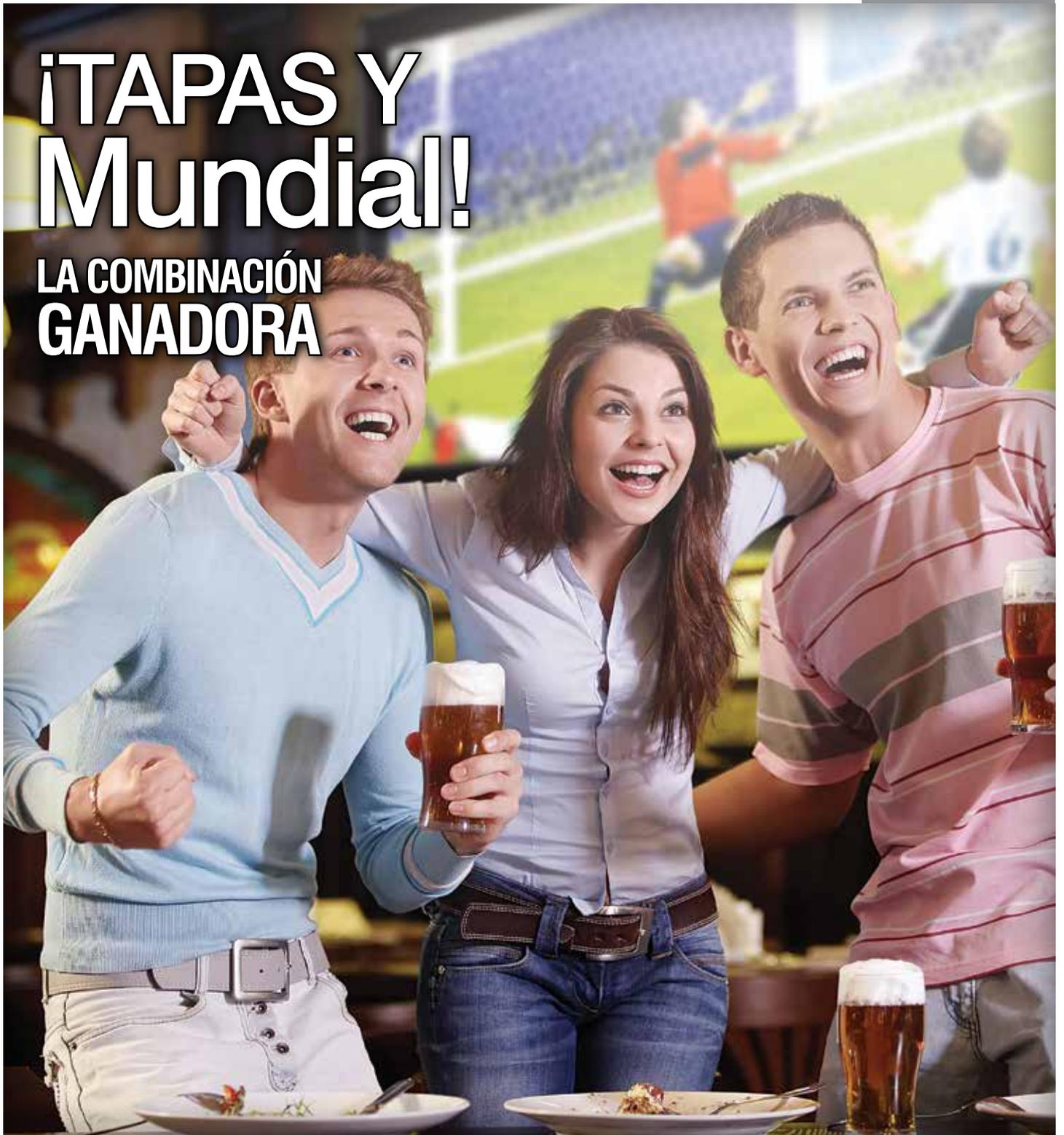
# Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | JUNIO 2014 |

[www.grupotopgel.es](http://www.grupotopgel.es)

## ¡TAPAS Y Mundial!

LA COMBINACIÓN GANADORA



**Topgel**

Topfresh

# Especial **TAPPEO**



**¡NOVEDAD!**

**Topgel**

## **ALITAS DE POLLO ADOBADAS CRUDAS**

*Alas de pollo partidas sin punta, marinadas al estilo rancho.*

### **ESPECIFICACIONES:**

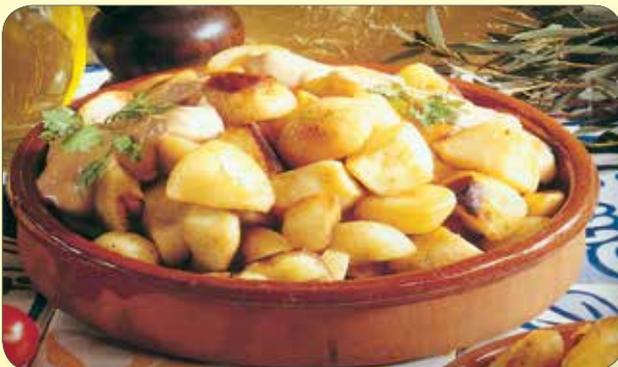
BOLSA: 2,5 kg.

CAJA: 2 bolsas

### **MODO DE EMPLEO:**

Freír hasta que esté dorado.

**2,32 € / Kg.**



**Topgel**

## **PATATAS BRAVAS**

*Cortes de patata sin piel prefritos en aceite vegetal con un tamaño de 20 x 20 mm. Ideal para tapas y aperitivos.*

### **ESPECIFICACIONES:**

BOLSA: 2,5 kg CAJA: 5 bolsas.

**1,19 € / Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,12 €

DISFRUTA DE TODA LA EMOCIÓN DE LA COPA DEL MUNDO sin perderte un solo minuto gracias a las deliciosas tapas que te vamos a presentar.

Son fáciles y rápidas de preparar y se van a convertir sin duda alguna en el mejor aliado para apoyar a La Roja en la celebración de la Copa Mundial de fútbol de Brasil 2014.



**8,68 €/Caja**

La porción de 90 g sale a 0,78 €

**Topgel**

### EMPANADA DE ATÚN O CARNE

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

#### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: Plancha de 1.800 g cruda (1.650 g cocida).

CAJA: 1 unidad.

#### MODO DE PREPARACIÓN:

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



**4,08 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,41 €

**Topgel**

### RABAS EMPANADAS

Deliciosas tiras de potón (75%) pasadas por harina, fritas y ultracongeladas.

#### ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 1 Kg.

CAJA: 4 Kg.

#### MODO DE PREPARACIÓN:

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



**3,62 €/Kg.**

La pieza de 30 g aprox. sale a 0,11 €

**Topgel**  
premium

### MUSLITOS SURIMI

Deliciosos muslitos de surimi rebozados con pinza.

#### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 30 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.

#### MODO DE PREPARACIÓN:

Sin descongelar previamente freír los muslitos de mar en sartén o freidora con abundante aceite bien caliente (180° C.) durante 2 o 3 minutos hasta que estén dorados.



**2,29 €/Kg.**

La pieza de 12 g sale a 0,03 €

**Topgel**

### AROS DE CEBOLLA

Aros de cebolla (38%) naturales, rebozados, prefritos y ultracongelados.

#### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 12 g aprox.

BOLSA: 800 g

CAJA: 4 bolsas.

#### MODO DE PREPARACIÓN:

Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.



**4,09 €/Kg.**

La pieza de 30 g sale a 0,12 €

**Topgel**

### HUEVO MOLL CON BECHAMEL

En Topgel te invitamos a que degustes este huevo cocido en rodajas (35%) recubierto de una suave bechamel y un delicioso empanado.

#### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 53 g aprox. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

#### MODO DE PREPARACIÓN:

Puede cocinarse nada más sacarlo del congelador, aunque es preferible dejar que pierda frío a temperatura ambiente durante unos minutos. Freír en abundante aceite muy caliente.

# Tapas



CROQUETAS DE COCIDO



CROQUETAS DE IBÉRICO



CROQUETAS DE SETAS

**Topgel**  
premium

## CROQUETAS DE IBÉRICO, COCIDO Y SETAS

Topgel lleva a tu mesa esta exquisita variedad de una de las recetas más tradicionales de la gastronomía española. Disfruta de la mejor selección de croquetas compuesta por: setas, ibérico o cocido. Gracias a su variedad se pueden utilizar como tapa para tus cócteles, aperitivos y comidas. Todo ello bajo la garantía de nuestra marca Topgel Premium, que asegura una calidad superior de productos.

COCIDO

**5,45 €/ Kg.**

La pieza de 35 g sale a 0,19 €

IBÉRICO

**5,45 €/ Kg.**

La pieza de 35 g sale a 0,19 €

SETAS

**5,45 €/ Kg.**

La pieza de 35 g sale a 0,19 €

**ESPECIFICACIONES:**

UNIDAD: 35 g aprox.

BOLSA: 500 g

CAJA: 8 bolsas (4 Kg.)

**MODO DE PREPARACIÓN:**

Directamente del congelador, freír en abundante aceite bien caliente (180° C) durante 3-4 minutos y listas para degustar!



**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.

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 €



**6,32 €/Kg.**

La pieza de 20 g sale a 0,13 €

**Topgel**

## MINI SALCHICHA FRANKFURT-BACÓN

Disfruta de esta mini-salchicha Frankfurt compuesta por carne de pavo y cerdo. En Topgel la envolvemos en una loncha de bacón y la sujetamos con un palillo para facilitarte su manipulación.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 20 g aprox. BOLSA: 500 Kg. CAJA: 10 bolsas (5 Kg.)

### MODO DE PREPARACIÓN:

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



**7,68 €/Kg.**

La pieza de 25 g sale a 0,19 €

**Topgel**

## GAMBA REBOZADA COLA VISTA

Langostino pelado (44%) rebozado y prefrito, con la cola descubierta para una fácil manipulación. Perfecto para servir como aperitivo.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 25 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 2 bolsas.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se recomienda que el producto pierda frío durante unos minutos antes de freír.

Freír en aceite muy caliente hasta que el producto este dorado.



**4,15 €/Bandeja**

La pieza de 20 g sale a 0,07 €

**Topgel**

## MINI ROLLITO DE PRIMAVERA

El tradicional rollito de primavera relleno de verduras (repollo, zanahorias y champiñones) en formato mini pero conservando su delicioso sabor.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 20 g BANDEJA: 60 Uds. CAJA: 6 bandejas.

### MODO DE PREPARACIÓN:

No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con aceite muy caliente (180° C.) durante 3-4 minutos hasta que la pasta esté dorada.



**4,16 €/Kg.**

La pieza de 70 g sale a 0,29 €

**Topgel**

## MEJILLONES TIGRE

Los siempre deliciosos mejillones rellenos de una sabrosa bechamel (76%) y mezcla de carne de mejillón gallego (20%), cubierto por un crujiente empanado.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 70 g CAJA: 3 bolsas.

BOLSA: 1 kg

### MODO DE PREPARACIÓN:

Freír en aceite a 130 - 150° C de temperatura como mínimo 6 minutos.



**4,72 €/Kg.**

La pieza de 20 g sale a 0,09 €

**Topgel**

## MINI HAMBURGUESA DE VACUNO

Sabrosas mini hamburguesas elaboradas a partir de carne de vacuno de primerísima calidad. Producto de alta calidad.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 20 g BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Poner sobre el grill durante 2 minutos aprox. por cada lado.

# Primeros platos y entrantes

**Topgel**

**Margarita**

**1,77 € / Ud.**

La caja de 10 Ud. sale a 17,73 €

**Resto de sabores**

**2,23 € / Ud.**

La caja de 10 Ud. sale a 22,37 €

## GAMA DE PIZZAS ARTESANAS

Exquisitas pizzas de masa fina y crujiente. Obtenida mediante una larga fermentación y elaboradas con aceite de oliva. Cocidas en horno de piedra y con materias primas de primera calidad.

SABORES:

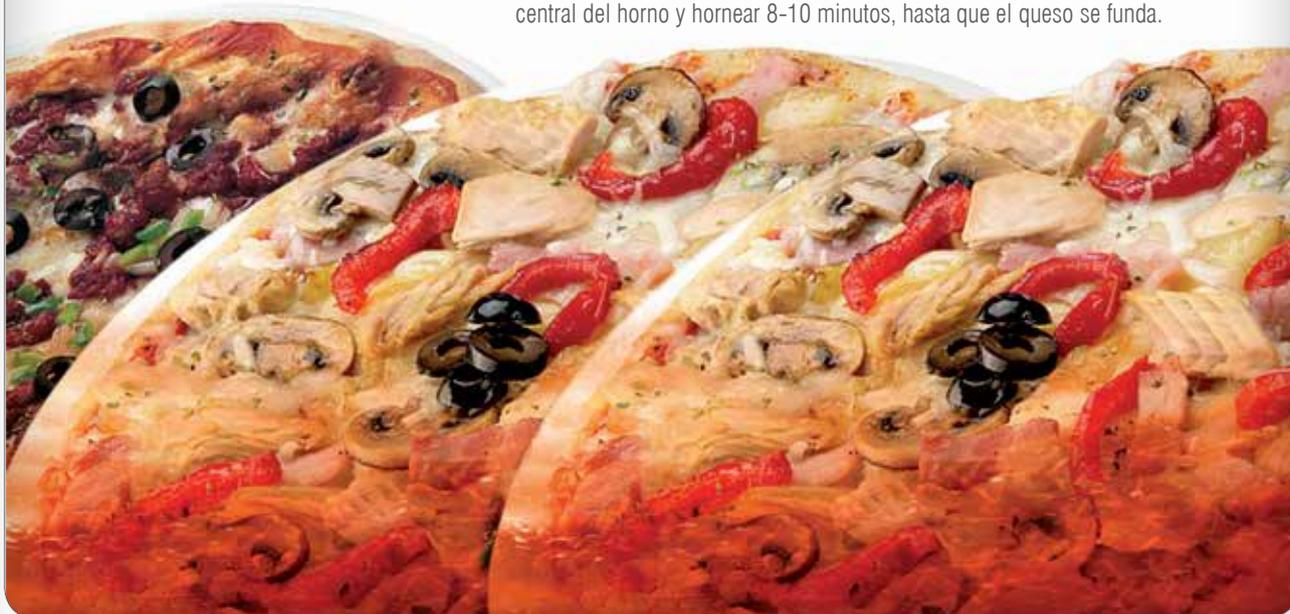
- Margarita: mozzarella, tomate y orégano.
- 4 estaciones: mozzarella, tomate, jamón york, champiñones, atún, pimiento rojo, cebolla y orégano.
- Pepperoni: mozzarella, tomate, pepperoni, bacon y orégano.
- Jamón: mozzarella, tomate, jamón y orégano.
- 4 quesos: mozzarella, tomate, gouda, enmental, semi curado, azul y orégano.
- Barbacoa: mozzarella, tomate, carne, pimiento verde, aceitunas negras, cebolla, salsa barbacoa y orégano.

### ESPECIFICACIONES:

De 370 g a 420 g  
CAJA: 10 Ud.

### MODO DE EMPLEO:

Precalentar el horno a 220°C, colocar la pizza sobre la bandeja en la posición central del horno y hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.



**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.

**24,48 € / Caja**

La pieza de 100 g sale a 0,82 €

# Primeros platos y entrantes



**2,62 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,26 €

**Topgel**

## ALCACHOFAS TROCEADAS

*Disfruta del mejor sabor de la manera saludable gracias a nuestras alcachofas cortadas en gajos regulares completamente sueltos y limpios. Las presentamos listas para ser cocinadas.*

**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 12 a 15 minutos.



**5,32 €/Kg.**

La pieza de 125 g sale a 0,67 €

**Topgel**

## DORE DE MERLUZA

*Porción de filete de merluza (59%), sin espinas, con un empanado especialmente crujiente y dorado.*

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 125 g. aprox. BOLSA: 5 Uds. CAJA: 8 bolsas.

### MODO DE PREPARACIÓN:

**FREIDORA:** Freír en aceite muy caliente (180° C.) durante unos 5-6 minutos, hasta que queden dorados. Escurre bien el aceite antes de servir. **HORNO:** Precaliente el horno a 220° C. Coloque los filetes de merluza en una fuente de horno y deje cocinar durante 20 – 25 minutos hasta que esté dorado.



**3,89 €/Kg.**

La pieza de 100 g sale a 0,39 €

**Topgel**

## CORDÓN BLEU PAVO

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

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 100 g aprox. CAJA: 50 Ud. (5 kg)

**MODO DE PREPARACIÓN:** Descongelar, aderezar con su salsapreferida y servir. El mejor modo de descongelar este producto es de forma natural, en la parte baja del frigorífico hasta una completa descongelación.

En el microondas, de 4 a 5 minutos, en la posición "descongelación". Remueva el producto para conseguir una descongelación uniforme. A máxima potencia: Calentar durante un minuto. Dejar reposar, remover y servir.



**1,65 €/Ud.**

La porción de 90 g sale a 0,19 €

**Topgel**

## TORTILLÓN

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

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 800 g CAJA: 10 Uds.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Sin descongelación. En una sartén antiadherente, untar la sartén con aceite, tapar y calentar 10 minutos por cada lado a fuego lento. **EN HORNO:** calentar durante 20 minutos. **EN MICROONDAS (800 W):** con bolsa, a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos.



**0,89 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,09 €

**Topgel**

## ENSALADILLA

*Nuestra tradicional ensaladilla de la mano de Topgel a base de patatas (55%), zanahorias (25%), guisantes (10%) y judías verdes redondas (10%).*

### 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 8 a 10 min.

# Segundos: Carnes



**Topgel**  
premium

## HAMBURGUESA DE TERNERA 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:

Se recomienda descongelar antes de la preparación. Cocinar en plancha.

**7,45 €/Kg.**

La pieza de 180 g sale a 1,34 €



**7,82 €/Kg.**

La ración de 150 g sale a 1,17 €

## 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.

**Topgel**  
premium

## BOLITAS DE CODORNIZ

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

### ESPECIFICACIONES:

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



**0,44 €/Ud.**



**5,25 €/Kg.**

La pieza de 37 g sale a 0,19 €

## CODILLO DE CERDO ASADO

*Codillo trasero de cerdo, salmuerizado, horneado y una vez envasado al vacío, sometido a tratamiento térmico. El ahorro energético y de tiempo que supone la elaboración de este producto es considerable.*

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 450 - 550 g. CAJA: 8 PIEZAS (4 kg.)

**MODO DE PREPARACIÓN:** BAÑO MARÍA: Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C-3° C), introducir la bolsa al baño maría 15 minutos a 90° C. Sacar el producto de la bolsa con el jugo y encostrar en la salamandra.

HORNO: Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C), poner el producto en una fuente adecuada e introducir en el horno precalentado a 180° C durante 15 min. MICROONDAS: Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C) introducirlo en microondas en una fuente adecuada durante 2 - 3 minutos a potencia 800 W.

# Segundos: Carnes



**3,25 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,33 €

## 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.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 2.000 g  
CAJA: 5 Uds. (10 Kg.)



**12,08 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 1,21 €



## MAGRET DE PATO (PECHUGA)

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

### ESPECIFICACIONES:

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



**NOVEDAD**

**6,34 €/Kg.**

La pieza de 95 g sale a 0,60 €

## HAMBURGUESA DE CEBOLLA, COCINADA Y LISTA PARA CALENTAR

Hamburguesa mixta con cebolla pochada, cocinado en horno y congeladas 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.



## TACOS DE CERDO PARA GUIJAR

Tacos de carne extraídos de la paleta del cerdo. Deshuesada para su adecuado uso en guisos y estofados.

### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. BOLSA: 2.000 g. aprox. CAJA: 10 kg. aprox.



Caja 10 Kg. aprox.

**3,38 €/Kg.**

La ración de 150 g sale a 0,51 €



Caja 10 Kg. aprox.

**2,64 €/Kg.**

La ración de 150 g sale a 0,40 €



## SECRETO DE CERDO

Carne de cerdo sin hueso. Ideal para cocinarlo al grill o al horno.

ESPECIFICACIONES: 8 bolsas. CAJA: 10 kg. aprox.

**4,29 €/Kg.**

La ración de 150 g sale a 0,64 €

# Segundos: Productos del mar

**¡NOVEDAD!**

**2,69** €/ Kg.

La ración de 150 g sale a 0,40 €



## HALIBUT DE ALASKA

*Filete de halibut sin piel, sin espinas y congelado individualmente 20% de glaseo.*

### ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Atheresthes Stomias*  
ORIGEN: FA067 Océano Pacífico.  
PIEZA: a consultar  
CAJA: a consultar

**NOVEDAD**



**Topgel**

## SARDINAS AHUMADAS

*Sardinas Ahumadas: lomos de sardinas, elaborados a mano con sardinas frescas, clasificado por calibres*

### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: Marruecos  
PIEZA: 12,5 g aprox.  
BANDEJAS: 500 g  
CAJA: 10 bandejas

**8,13** €/ Bandeja

La pieza de 12,5 g sale a 0,21 €

# Segundos: Productos del mar



## TUBO DE POTA

*Tubo de pota, limpio, crudo, sin piel, sin alas y sin pluma. 20% de glaseo.*

### ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Illex*.

ORIGEN: Zona FAO 61. Océano Pacífico.

CAJA: 5 kg.

IQF

**2,94 €/Kg.**

La ración de 150 g sale a 0,44 €

Interfoliada

**2,75 €/Kg.**

La ración de 150 g sale a 0,41 €



**7,28 €/Bandeja**

La pieza de 12 g aprox. sale a 0,17 €

Topgel

## SARDINAS EN TOMATE

*Elaborado a mano con sardina fresca, clasificado por calibre.*

### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: Marruecos.

PIEZA: 18 g aprox.

BANDEJAS: 500 g

CAJA: 10 bandejas.



**7,28 €/Bandeja**

La pieza de 6 g aprox. sale a 0,09 €

Topgel

## BOQUERONES EN VINAGRE

*Elaborado a mano con boquerón fresco, clasificado por calibre.*

### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: Marruecos.

PIEZA: 12.5 g aprox.

BANDEJAS: 500 g

CAJA: 10 bandejas.



**12,53 €/Kg.**

La brocheta de 100 g sale a 1,25 €

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 los brochetas 2 a 3 minutos en abundante aceite (180° C) hasta que estén bien dorados.

HORNO: Calentar el horno a 190° C.

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



**6,63 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,66 €

## SOLOMILLO DE ATÚN

*Solomillo de atún de la mejor calidad perfectamente limpio.*

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

### ESPECIFICACIONES:

ESPECIE: *Thunnus spp.*

PIEZA: 100-200 g

CAJA: 6 Kg.

# Complementos



**4,53 €/Botella**

El litro sale a 2,27 €

## CLAUDINA

Producto elaborado a partir de suero lácteo y aceites vegetales de sabor a nata suave y fresca. No desvirtúa sabores, por lo que los platos y salsas preparadas con Claudina mantienen su sabor original. Resiste a altas temperaturas sin cortarse. Espesa con un óptimo resultado: se mantiene lisa y homogénea en el fuego, consiguiendo posteriormente un napado perfecto. Una vez ligadas, sus salsas pueden mantenerse al baño maría durante más de un servicio.

Entre sus aplicaciones se encuentra las salsas calientes y frías (para pescado carne, pastas, cremas y bechamel), puddings, tartas saladas o dulces. También es apta para montar consiguiendo un elevado rendimiento y una consistencia estable.

### ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 2 L.

CAJA: 6 unidades.



**2,93 €/Litro**

## NATA PARA MONTAR 35%

Delicioso sabor, nata elaborada a partir de la mejor leche procedente de nuestra propia recogida. Permite el montado en cualquier máquina montadora ofreciendo un gran rendimiento. Una vez montada presenta gran estabilidad y puede conservarse en el frigorífico más de 48 horas, manteniendo su sabor y firmeza, sin problemas de desuere. Excelente bouquet, con la mejor textura. Admite la congelación de sus elaboraciones.

Entre sus aplicaciones se encuentra la preparación de bavaoises, semifríos, mousses, postres, repostería, elaboraciones saladas.

### ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 1 L.

CAJA: 6 unidades.

# Guarniciones

**¡NOVEDAD!**

## 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.

**11,91 €/Ud.**

La pieza de 7 g sale a 0,06 €

# Guarniciones



**22,56 €/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 cocinada 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.



**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. Presentamos estas verduras insertadas en un pincho de madera de 20 cm. con punta plana para que su manipulación sea más sencilla.*

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 70 g CAJA: 2,8 Kg. (40 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. 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 Uds.

### 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.



**1,95 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,20 €

**Topgel**

## PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS CON PATATA

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

### ESPECIFICACIONES:

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

### MODO DE PREPARACIÓN:

Saltear en la sartén con un poco de aceite.



**2,18 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,22 €

**Topgel**

## SALTEADO CAMPESTRE

*Degusta esta ligera y variada mezcla de verduras compuesta por judías verdes redondas y troceadas, judías amarillas redondas, zanahorias cortadas en bastón, berenjenas y cebolla cortada en dados.*

### 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.

# 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**

3 horas 3 días

## BANDA DE QUESO IDIAZÁBAL

*Tarta con base de bizcocho y con una mousse de queso Idiazábal intercalada con una lámina de crema de membrillo y terminada a base de caramelo de nueces.*

### ESPECIFICACIONES:

PESO: 715 g  
ESTUCHE: 2 Ud.

**14,79 €/estuche**

La banda de 715 g sale a 7,40 €



**Topgel**



1-2 horas



24 horas

## MACEDONIA DE FRUTAS TROPICALES

Macedonia de frutas tropicales peladas, sin semillas, en atractivas formas de dados y bolas, seleccionadas en el punto óptimo de madurez. Ideal para buffets de desayuno, postre o como acompañamiento de helados.

### ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.000 g CAJA: 6 bolsas

**4,30 €/Kg.**

La ración de 100 g sale a 0,43 €



**Topgel**



2-3 horas



24 horas

## PLANCHA PRECORTADA DE SELVA NEGRA

Espojoso bizcocho de chocolate, relleno de nata.

### ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.560 g precortada en 24 Ud.

CAJA: 1 Ud.

**13,54 €/Caja**

La ración de 65 g sale a 0,56 €



**Topgel**  
basic



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.

### ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.800 g precortada en 24 Ud.

CAJA: 1 Ud.

**9,41 €/Caja**

La ración de 75 g sale a 0,39 €



**Topgel**  
premium



3 horas



2 días

## PORCIÓN INDIVIDUAL PIONONO

Auténtico postre granadino en forma de porción que deleitará el paladar de los mas sibaritas.

### ESPECIFICACIONES:

PESO: 100 g

CAJA: 20 Uds.

**29,63 €/Caja**

La pieza de 100 g sale a 1,48 €

# 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**

902 190 684

**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