



GRUPO**TOPGEL**  
· Smart Food Company ·

**SEPTIEMBRE 2024**



Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.



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

Regresamos con mucha **Energía**



**GRUPO TOPGEL**  
Smart Food Company

con nuestros **PRODUCTOS TOP**

**TOPGEL PREMIUM**  
PRODUCTO CONGELADO

**11,75 €/Kg**  
La pieza de 25 g sale a **0,29 €**

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 25 g.  
BOLSA: 2 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.

**Croqueta cremosa de Ibérico**



**DESCRIPCIÓN Y MODO DE EMPLEO CROQUETAS CREMOSAS DE IBÉRICO Y DE BACALAO:**

Cremosa bechamel elaborada a fuego lento, llena de trocitos de jamón ibérico o bacalao desmigado y rebozadas en crujiente panko japonés. Estas croquetas se preparan con las mejores materias primas, sin conservantes ni saborizantes, lo que la hace una croqueta elegante y equilibrada.

Freír en abundante aceite a 180 °C (alcanzar 75 °C centro producto), en tandas de 6-8 unidades, procurando no moverlas, hasta que estén bien doradas.



**Croquetas de Bacalao**



**11,75 €/Kg**  
La pieza de 25 g sale a **0,29 €**



**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 25 g.  
BOLSA: 2 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.

**TOPGEL SOLUTION**  
PRODUCTO CONGELADO

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

**Pulled Pork BBQ**

**ESPECIFICACIONES**  
BANDEJA: 1 Kg.  
CAJA: 6 bandejas.



**DESCRIPCIÓN:**  
Paleta de cerdo cocinada, desmenuzada y mezclada en salsa barbacoa.



Aro de Queso Gouda



7,50 €/Kg

La pieza de 35 g sale a

0,26 €

**ESPECIFICACIONES**

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

Sin descongelar, freír en abundante aceite muy caliente (180 °C) durante 2 min. hasta que esté dorado el producto. Extraer de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar antes de servir.



Precalentar la freidora de aire a 200 °C. Sin descongelar el producto, sacar 2 uds. del envase, colocarlas en la freidora de aire y cocinar durante 4' 30", hasta que estén doradas. Retirar el producto y dejar reposar antes de servir.

Precalentar el horno tradicional durante 10 min. a 220 °C. Sin descongelar, sacar del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 8 min. hasta que estén doradas. Extraer el producto, colocarlo en un plato y dejar reposar antes de servir.



**DESCRIPCIÓN:**

Elaborado con queso gouda y mozzarella, recubierto por una crujiente capa de pan.



11,50 €/Ud.

La ración de 66 g sale a

0,38 €

Plancha de Queso y Arándanos (precortada)



**ESPECIFICACIONES**

PESO: 2 Kg. Precortada en 30 porciones.

**DESCRIPCIÓN:**

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos blancos, relleno de un batido de queso fresco, mix vegetal con nata, y acabado con mermelada de arándanos.



6-8 horas en nevera



11,50 €/Ud.

La ración de 66 g sale a

0,38 €

Plancha de Chocolate (precortada)



6-8 horas en nevera

**DESCRIPCIÓN:**

Elaborado con dos bizcochos de chocolate, relleno de un batido de mix vegetal con nata, leche, cacao y acabado con baño bombón y pepitas de chocolate.

**ESPECIFICACIONES**

PESO: 2 Kg. Precortada en 30 porciones.

Tortilla francesa de Atún



35,00 €/caja

La pieza de 75 g sale a

0,70 €



Tortilla francesa de Jamón



32,80 €/caja

La pieza de 75 g sale a

0,66 €



**MODO DE EMPLEO PARA TORTILLA FRANCESA DE ATÚN Y DE JAMÓN:**

Colocar en sartén, tapándola. Calentar entre 3 y 5 min. por cada lado a fuego lento.



Cubrir con una tapa y calentar durante 2-3 min. a potencia máxima (850 W).



Colocar sobre la rejilla del horno. Calentar entre 3-5 min. a temperatura entre 180-200 °C.



**ESPECIFICACIONES**

PIEZA: 75 g.  
CAJA: 50 Uds.

**ESPECIFICACIONES**

PIEZA: 75 g.  
CAJA: 50 Uds.

Makis en tempura de Atún y Piquillo



70,80 €/caja

La bandeja de 6 unidades sale a

17,70 €



ESPECIFICACIONES

CAJA: 4 bandejas. BANDEJA: 6 rollos.

MODO DE EMPLEO:



Sin descongelar el producto, freír en aceite de girasol/aceite de oliva a 180 °C durante 4-5 min. o hasta que estén dorados. Una vez escurrido, cortar cada rollo en 8-10 unidades con un cuchillo afilado.



Añadir los rollos directamente congelados, a una sartén con abundante aceite de girasol/oliva muy caliente y freír a fuego medio durante 2-2,5 minutos por cada lado, o hasta que estén dorados por ambas caras. Una vez escurrido, cortar cada rollo en 8-10 unidades con un cuchillo afilado.

Makis Surimi, Queso y Aguacate



67,85 €/caja

La bandeja de 48 unidades sale a

13,57 €

ESPECIFICACIONES

CAJA: 5 bandejas. BANDEJA: 48 Uds.

MODO DE EMPLEO:



Descongelar en refrigeración (4 °C) durante 24 horas antes de la fecha prevista de consumo. Antes de consumir mantener el producto, sin abrir el envase, a temperatura ambiente durante 1 hora. Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir en un máximo de 24 horas.

REFRIGERACIÓN



Dejar el producto a temperatura ambiente (20-25°C), sin abrir el envase, durante 4 horas antes de su consumo.

TEMPERATURA AMBIENTE

ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Loligo vulgaris*.  
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.  
ORIGEN: Marruecos.  
TALLAS: GG, G, M, P y 2P. Envuelto uno a uno.  
CAJA: 6 Kg.

Dados de Marruecos

ESPECIFICACIONES

BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 6 bolsas.  
Con piel y sin piel.

PRECIOS A CONSULTAR

Calamar de Marruecos





## Bacalao del Pacífico

CALIBRE 500/1.000

4,70 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,71€



CALIBRE + 1.000

4,70 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,71€

ESPECIFICACIONES

CAJA: 11 Kg.



## Porción de Bacalao del Pacífico (S/E)



5,35 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,80€

ESPECIFICACIONES

CAJA: 5 Kg.



## Calamar Patagónico (limpio C/P)



ESPECIFICACIONES

BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 6 bolsas.

9,05 €/bolsa

La ración de 150 g sale a

1,36€



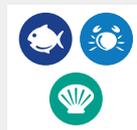
## Cola de Rape

CALIBRE 150-200 S/P

4,25 €/bolsa

CALIBRE 200-300 S/P

4,45 €/bolsa



CALIBRE 300-500 S/P

4,65 €/bolsa

### ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Lophius spp.* Pesca extractiva.  
ORIGEN: China. PIEZA: a consultar.

## Boquerón (entero)

3,75 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,56 €



### ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Engraulis encrasicolus*.  
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.  
ORIGEN: Mar Mediterráneo.  
PIEZA: 13 g aprox. BANDEJA: 1 Kg.  
CAJA: 10 bandejas.

## Caracoles

8,95 €/Kg

La ración de 150 g sale a

1,34 €



### ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Otala lactea*.  
BOLSA: 500 g.  
CAJA: 8 bolsas.

## Pollo cuartos traseros (asados)



Descongelar 24 h. en nevera.

Precalentar el horno a 230 °C, retirar los cuartos traseros de pollo del envoltorio y ponerlos sobre una bandeja apta para horno, introducir en el horno durante 14-16 min.



6,50 €/Kg

La pieza de 260 g sale a

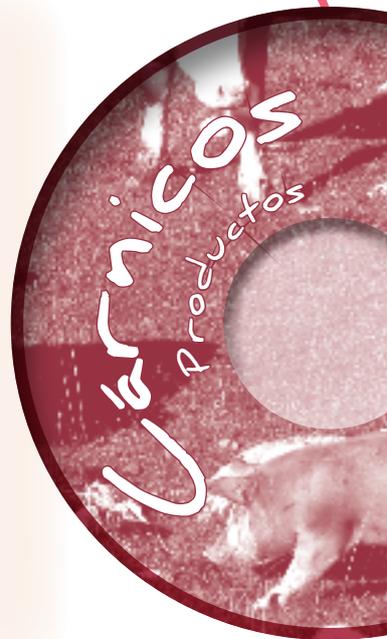
1,69 €

### DESCRIPCIÓN:

Cuarto trasero de pollo, limpio, asado en horno con una rica salsa.

### ESPECIFICACIONES

ORIGEN: España.  
PIEZA: 260 g.  
BOLSA: 1,375 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 2 Kg. CAJA: 5 Uds.

### DESCRIPCIÓN:

Carne de pavo, con piel, salmuera, agua, sal y pimienta.



4,55 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,68 €

## Redondo de Pavo



## Pollo nacional (entero y limpio)

CALIBRE 0,9-1,1 Kg

3,10 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,47 €

### ESPECIFICACIONES

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



## Conejo entero joven

### DESCRIPCIÓN:

Canal de conejo joven.  
Pieza eviscerada con cabeza.

7,30 €/Kg

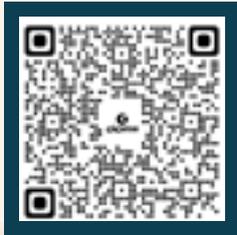
La ración de 150 g sale a

1,10 €

### ESPECIFICACIONES

ORIGEN: España.  
PIEZA: Entero 1,5 Kg aprox.  
CAJA: 5 Uds.





## Costillas Ribs de Cerdo (confitadas)

12,45 €/Kg  
La pieza  
de 400 g sale a  
**4,98 €**

### DESCRIPCIÓN:

Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo confitada con un preparado de especias.



Precalentar al baño María durante 10-15 minutos a una temperatura de 85 °C



o en microondas a máxima potencia durante 3-5 minutos con bolsa.



Introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar durante 10 minutos aproximadamente.

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 400 g aprox.  
CAJA: 9-10 Uds.



## Hamburguesa Angus

11,25 €/Kg  
La pieza  
de 200 g sale a  
**2,25 €**

### DESCRIPCIÓN:

Carne de vacuno Angus (94%).

Cocinar a temperatura interna de 70 °C durante al menos 2 min.



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 200 g. CAJA: 25 Uds.

## Chuleta de Lomo de Cerdo



### PREPARADA

4,60 €/Kg  
La ración  
de 150 g sale a  
**0,69 €**

### ESPECIFICACIONES

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

### INTERFOLIADA

5,65 €/Kg  
La ración  
de 150 g sale a  
**0,85 €**

### ESPECIFICACIONES

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

### DESCRIPCIÓN:

Procedente de la parte del lomo con hueso.

## Anilla a la Romana (Extra)



9,15 €/Kg

La pieza de 12 g sale a

0,11 €



### DESCRIPCIÓN:

Anillas de pota neozelandesa 50%, rebozadas y pefritas.



180 °C  
4-5 min.

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 12 g.  
BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 4 bolsas.



## Filete de Merluza (empanado preformado)



6,00 €/Kg

La pieza de 80 g sale a

0,48 €



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 80 g aprox.  
BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 5 bolsas.



Freír con abundante aceite a 180 °C de 3 a 5 min. aprox.

### DESCRIPCIÓN:

Trozos de merluza 50% en forma de filetes empanados y pefritos.

Sin descongelar colocar en fuente para horno, cocinar durante 20 min., dando la vuelta a la mitad del tiempo, para obtener un dorado uniforme.



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: Plancha de 1.800 g.  
CAJA: 1 Ud.



11,30 €/Ud.

La ración de 150 g sale a

0,94 €

### DESCRIPCIÓN:

Auténtica empanada gallega de atún 30%.



180-200 °C  
70-75 min.

## Empanada de Atún

## Bacalao

(rebozado con limón y perejil)

6,80 €/Kg

La ración de 150 g sale a

1,02 €



Sin descongelar, freír en aceite a 190 °C durante 4 min.



Precalentar 10 min. a 200 °C y hornear 20 min.

### DESCRIPCIÓN:

Trozos de bacalao rebozados al 50% con aroma de limón y perejil.

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 14 g. BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.



### DESCRIPCIÓN:

Mezcla de setas silvestres y de cultivo en 25% shiitake (*Lentinus edodes*), 25% nameko (*Pholiota nameko*), 25% seta de cardo (*Pleurotus ostreatus*), 17% boletus luteus (*Suillus luteus*) y 8% hongo y/o (*Boletus edulis* y/o *Boletus aereus* y/o *Boletus pinicola*).

### ESPECIFICACIONES

**BOLSA:** 1 Kg. **CAJA:** 6 bolsas.



## Setas cocktail Silvestre

5,75 €/Kg

La ración de 150 g sale a

**0,86 €**



## Cordon Bleu de Pavo



Sin descongelación previa. Precalentar el horno a 210 °C (Potencia 7). Colocar los cordons bleus en un plato apto y calentar durante 12 min., volteando a media cocción.

### DESCRIPCIÓN:

Preparado a base de carne blanca de pavo cocido en salmuera, carne roja ahumada de pavo y queso fundido.

Sin descongelación previa. Colocar los cordons bleus en una sartén caliente (sin añadir materia grasa). Calentar a fuego medio 6 min. de cada lado para obtener un aspecto dorado y crujiente.



5,55 €/Kg

La pieza de 100 g sale a

**0,56 €**

### ESPECIFICACIONES

**PIEZA:** 100 g aprox.  
**BOLSA:** 2,5 Kg.  
**CAJA:** 2 bolsas.

## Menestra Común



### ESPECIFICACIONES

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

1,60 €/Kg

La ración de 150 g sale a

**0,24 €**

### DESCRIPCIÓN:

Zanahoria 10x10 30%, judía verde 20%, guisante 20%, coliflor 14%, coles de bruselas 10% y habas extra 6%.

5,70 €/Kg

La ración de 150 g sale a

**0,86 €**

## Revuelto Gamba, Ajete y Triguero



### DESCRIPCIÓN:

Mezcla de brotes de ajo 50%, espárragos trigueros troceados 30%, gamba pelada 20%.

### ESPECIFICACIONES

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

2,85 €/Kg

La pieza de 15 g sale a

**0,04 €**

## Mini empanadillas de Atún

### ESPECIFICACIONES

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



3 min.

### DESCRIPCIÓN:

Crujiente masa de hojaldre rellena de atún 8%.





## Coliflor (rebozada)

2,85 €/Kg

La pieza de 25 g sale a

0,07 €



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 25 g.  
BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 5 bolsas.



Freír a 180 °C en abundante aceite, durante 3 a 4 min.

### DESCRIPCIÓN:

Floretes de coliflor 40% rebozada y prefrita.



## Calabacín (rebozado)

2,85 €/Kg

La pieza de 15 g sale a

0,04 €

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 15 g. BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 5 bolsas.



1 y 1/2-2 min.

### DESCRIPCIÓN:

Rodaja de calabacín 42% rebozada y prefrita.

### ESPECIFICACIONES

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

## Guisante Industrial

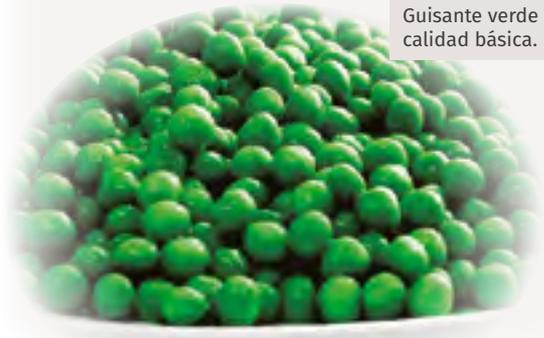
1,50 €/Kg

La ración de 150 g sale a

0,23 €

### DESCRIPCIÓN:

Guisante verde calidad básica.



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 220 g aprox.

## Patata rellena Boloñesa

8,75 €/Kg

La pieza de 220 g aprox. sale a

1,93 €



### DESCRIPCIÓN:

Patata a la mitad rellena de boloñesa y cubierta por bechamel gratinado.



800 W  
4 min.

## Base de Pizza con Tomate

5,60 €/bolsa

La pieza de 285 g sale a

1,12 €



### DESCRIPCIÓN:

Base de pizza italiana.

Descongelado 250 °C  
5-7 min.



### ESPECIFICACIONES

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



## San Jacobo



3,10 €/Kg

La pieza de 90 g sale a

0,28 €

### DESCRIPCIÓN:

Dos lonchas de fiambre con una loncha de preparado de queso fundido en el centro y empanado.



180 °C  
2-3 min.

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 90 g aprox.  
CAJA: 6 Kg.



## Lonchas de Kebab



8,35 €/Kg

La ración de 150 g sale a

1,25 €

### ESPECIFICACIONES

BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 4 bolsas.



6 min. 2 min.

### DESCRIPCIÓN:

Carne de pavo, pollo y ternera laminadas con especias kebab.

## Filete de Pechuga de Pollo (empanado)



7,90 €/Kg

La pieza de 120 g sale a

0,95 €

### DESCRIPCIÓN:

Filetes de pechuga de pollo limpios de huesos, macerados en adobo y empanados.



180 °C  
3-4 min.



180 °C  
3-4 min.

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 120 g. BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.



9,15 €/Kg

La ración de 150 g sale a

1,37 €

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 22 g.  
BOLSA: 500 g.  
CAJA: 10 bolsas.

## Salchicha con Bacon



### DESCRIPCIÓN:

Salchicha tipo frankfurt cocida, tamaño tipo cocktail, enrollada en loncha de bacon.





## Tarta Crostata de Fresas (precortada)

20,85 €/Ud.

La ración  
de 107 g sale a

1,49 €



### ESPECIFICACIONES

UNIDAD: 1.500 g.  
Precortada  
en 14 unidades.

### DESCRIPCIÓN:

Tarta de masa quebrada  
rellena con crema de vainilla,  
recubierta con deliciosas fresas  
y gelatina de albaricoque.



25,70 €/Ud.

La ración  
de 100 g sale a

1,98 €



## Tarta de Galleta Caramelizada



### ESPECIFICACIONES

UNIDAD: 1.300 g.

### DESCRIPCIÓN:

Crujiente base de galleta  
con mantequilla bajo  
un relleno de delicioso  
cheesecake de queso  
crema, todo ello  
decorado con una vistosa  
y sabrosa cobertura de  
dulce de leche.

### DESCRIPCIÓN:

Profiteroles de masa  
choux, rellenos.  
Se pueden servir  
acompañados de  
sirope de chocolate  
que les aportará  
un toque de color y  
presencia al plato.

Descongelar  
20 min.  
en nevera



## Profiteroles

5,35 €/Kg

La pieza  
de 18 g  
sale a

0,10 €



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 18 g. BOLSA: 500 g.  
CAJA: 8 bolsas.

## Coulant de Chocolate



18,55 €/caja

La pieza de 100 g sale a

0,93 €

### DESCRIPCIÓN:

Auténtica receta del famoso postre Coulant de chocolate.



6-8 horas en nevera



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 100 g.  
CAJA: 20 Uds.



### ESPECIFICACIONES

PESO: 1.150 g.  
CAJA: 2 Uds.

14,95 €/Ud.

La ración de 150 g sale a

1,95 €

### DESCRIPCIÓN:

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.



Descongelar 4-6 horas en nevera.



## Tarta Sacher



## Plancha (precortada) de Manzana

12,50 €/Ud.

La ración de 150 g sale a

1,04 €



8 horas en nevera

### DESCRIPCIÓN:

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

### ESPECIFICACIONES

PESO: 1.800 g.  
Precortada en 24 porciones.



### DESCRIPCIÓN:

Los crêpes finos "caseros" de Bretaña pueden consumirse azucarados o al natural, rellenos (con chocolate, bolas de helado, plátano, pera, manzana, dulce de leche, o también con rellenos salados) o no.



## Crêpes de Masa Fina Neutro

19,65 €/caja

La pieza de 50 g sale a

0,49 €

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 50 g. DIÁMETRO: 27 cm.  
CAJA: 40 Uds.



Ensalada Americana

**DESCRIPCIÓN:**  
Col, zanahoria y cebolla en tiras con una salsa característica.



**ESPECIFICACIONES**  
UNIDAD: 1 Kg.  
CAJA: 4 Uds.

4,05 €/bote  
La ración de 150 g sale a  
**0,61 €**



Ensaladilla rusa

4,90 €/bote  
La ración de 150 g sale a  
**0,74 €**

**ESPECIFICACIONES**  
UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.

**DESCRIPCIÓN:**  
Dados de patata y zanahoria con aceitunas, atún y una salsa mayonesa.



Torreznos (prefritos)

**DESCRIPCIÓN:**  
Piezas cortadas de panceta de cerdo, con un 50% de composición genética de raza Duroc, adobado con ingredientes naturales.



16,35 €/Kg  
La ración de 150 g sale a  
**2,45 €**

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 68 g aprox.  
BARQUETA: 22 Uds. (1,5 Kg aprox.)

Patata Alioli

4,55 €/Kg  
La ración de 150 g sale a  
**0,68 €**



**ESPECIFICACIONES**  
UNIDAD: 1 Kg.  
CAJA: 4 Uds.

**DESCRIPCIÓN:**  
Plato preparado a base de alioli y patata cocida.



# ACADEMY

GRUPO TOPGEL

## TODOS TENÉIS ESPACIO EN NUESTRO ACADEMY



### Delegaciones a su disposición

Central  
913 431 110

Albacete  
967 246 331

Alicante  
965 492 162

Almería  
968 467 514

Aranda de Duero  
975 226 456

Asturias  
902 243 434

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

Granada  
958 570 100

Guadalajara  
915 075 552

Guipúzcoa  
943 611 764

Huelva  
959 317 900

Huesca  
976 470 287

Ibiza  
971 310 812

Jaén  
902 353 555

La Rioja  
941 256 390

León  
902 243 434

Lugo  
982 263 715

Madrid  
915 075 552

Málaga  
952 231 153

Mallorca  
971 206 761

Murcia  
968 467 514

Navarra  
948 188 511

Orense  
902 243 434

Palencia  
902 243 434

Salamanca  
902 243 434

Sevilla  
902 353 555

Soria  
975 226 456

Teruel  
978 606 335

Toledo  
925 821 500

Valencia  
961 340 715

Valladolid  
902 243 434

Zamora  
902 243 434

Zaragoza  
976 470 287

Para cualquier duda o consulta elija la delegación más cercana a Ud.

### SIGNIFICADOS MODOS DE EMPLEO



HORNO



MICROONDAS



GRILL



SARTÉN



FREIDORA



AIRFRYER



COCER



VAPORERA



BAÑO MARÍA



GOFRERA



DESCONGELAR

### SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

Todos nuestros productos cuentan con información alérgica específica para su tranquilidad y la de sus clientes.



Sésamo



Cacahuetes



Altramuzes



Huevo



Mostaza



Gluten



Frutos de cáscara



Dióxido de Azufre y Sulfito



Pescado



Crustáceos



Lácteos



Moluscos



Apio



Soja

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-09-2024 al 30-09-2024, salvo error tipográfico o fin de existencias.