



**GRUPO TOPGEL**  
· Smart Food Company ·

**MARZO 2025**



Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.



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



Este mes homenajeamos a la

# Tortilla

con nuestros **PRODUCTOS**



**Tortilla de Patata con Espinacas**

200 °C  
10 min.

10-12 min.

**DESCRIPCIÓN:** 10-15 min.  
Espinacas 14%.

**3,15 €**  
/unidad

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 800 g.  
CAJA: 10 Uds.

**Tortilla Plancha con Cebolla**

10-15 min.

10 min.  
700 w

10 min.  
a 200 °C

**2,45 €**  
/unidad

**DESCRIPCIÓN:**  
Tortilla de patata con cebolla en formato plancha para que personalices tus cortes.

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 750 g.  
CAJA: 12 Uds.

**Tortilla de Patata con Pimientos**

**DESCRIPCIÓN:**  
Pimiento 13%.

10-15 min.

10 min.  
a 200 °C

10-12 min.

**3,35 €**  
/unidad

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 800 g.  
CAJA: 10 Uds.

**TOPGEL SOLUTION**  
PRODUCTO CORRELADO

**Tortilla de Patata con Abún**

**DESCRIPCIÓN:**  
Atún 15%.

10-12 min.

10-15 min.

15-20 min.

**3,60 €**  
/unidad

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.

**Tortilla de Patata con Calabacín**

**3,05 €**  
/unidad

**ESPECIFICACIONES**  
PIEZA: 800 g. CAJA: 10 Uds.

**DESCRIPCIÓN:**  
Calabacín 14%.

10-15 min.

10-12 min.

15-20 min.

También está  
en **nuestro**

**TOP**

este *Cefalópodo*  
lleno de **sabor**



GRUPO **TOPGEL**  
· Smart Food Company ·

Calamar  
de Marruecos








**ESPECIFICACIONES**

**ESPECIE:** *Loligo vulgaris*.  
**ARTE DE PESCA:** Pesca extractiva.  
**ORIGEN:** Marruecos.



**PRECIOS A  
CONSULTAR**

**TALLAS** (envueltos uno a uno)

GG	G	M	P	2P
				
> 36 cm	31-36 cm	26-31 cm	21-26 cm	16-21 cm

## El Calamar

se puede **COCINAR**  
de múltiples maneras  
y **SIEMPRE** obtendremos  
un resultado **EXCELENTE**:



- ✓ **FRITO**
- ✓ **COCIDO**
- ✓ **RELLENO**
- ✓ **en su TINTA**
- ✓ **a la PLANCHA**
- ✓ **en ARROCES...**



## Gamba pelada



CALIBRE 10/30

10,20 €  
/bolsa

La ración de 150 g  
sale a

1,53 €

CALIBRE 30/50

8,40 €  
/bolsa

La ración de 150 g  
sale a

1,26 €

CALIBRE 50/70

7,30 €  
/bolsa

La ración de 150 g  
sale a

1,10 €

CALIBRE 70/100

6,55 €  
/bolsa

La ración de 150 g  
sale a

0,98 €

CALIBRE 100/200

5,65 €  
/bolsa

La ración de 150 g  
sale a

0,85 €



### ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Solanocera melantho*.  
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.  
ORIGEN: China.  
BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.

### ESPECIFICACIONES

CAJA: 3 Kg.

6,80 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

1,02 €



## Preparado de Paella (con cáscara)



## Mejillón (1/2 concha)

### ESPECIFICACIONES

PIEZAS: 50/80.  
ESTUCHE: Posibilidad  
1 x 3 Kg - 3 x 1 Kg.

CALIBRE 50/80 1 x 3 Kg

8,55 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

1,28 €



CALIBRE 50/80 3 x 1 Kg

8,75 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

1,31 €





## tubo de Pota interfoliado

9,30 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**1,40 €**

### ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Illex argentinus*.  
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.  
CAJA: 7 Kg.



### ESPECIFICACIONES

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



## Boquerón (entero)

4,47 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**0,67 €**



## Calamar Patagónico (limpio)



12,35 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**1,85 €**

### ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Loligo gahi*.  
ZONA DE PESCA: FAO 41  
BANDEJA: 1 Kg.  
CAJA: 4 bandejas.



**ESPECIFICACIONES**

**BOLSA:** 600 g aprox.  
**CAJA:** 8 Uds.

## Foie Gras

39,30 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

5,90 €



**DESCRIPCIÓN:**

Lomo bajo de vaca, deshuesado, porcionado y envasado al vacío, en caja de cartón.

**ESPECIFICACIONES**

**PIEZA:** 350 g aprox.  
**CAJA:** 14 Uds.

## Pato Magret

**DESCRIPCIÓN:**

Pechuga de pato.



14,30 €  
/Kg

La pieza de 350 g  
sale a

5,01 €



## Ragout de Jabali

13,30 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

2,00 €



**DESCRIPCIÓN:**

Carne de aguja, paleta o pierna.

**ESPECIFICACIONES**

**ORIGEN:** a consultar.  
**TACOS:** 30-40 g.  
**BOLSA:** 1 Kg.  
**CAJA:** 5 bolsas (5 Kg aprox.).

## Ragout de Ciervo



9,85 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

1,48 €

**DESCRIPCIÓN:**

Carne del cuello, paleta o pierna.

**ESPECIFICACIONES**

**ORIGEN:** a consultar.  
**TACOS:** 30-40 g. **BOLSA:** 1 Kg.  
**CAJA:** 5 bolsas (5 Kg aprox.).



## Carrillada de Cerdo confitada (con hueso)



3,80 €

/unidad

### DESCRIPCIÓN:

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

### ESPECIFICACIONES

UNIDAD: 365 g aprox. CAJA: 10 Uds.



## Pulled Pork BBQ

### ESPECIFICACIONES

BANDEJA: 1 Kg.  
CAJA: 6 bandejas.

8,20 € /Kg

La ración de 150 g sale a

1,23 €

### DESCRIPCIÓN:

Paleta de cerdo cocinada, desmenuzada y mezclada en salsa barbacoa



## Secreto de Cerdo Ibérico

### ESPECIFICACIONES

ORIGEN: España.  
CAJA: 4,25 Kg.

22,65 € /Kg

La ración de 150 g sale a

3,40 €

### DESCRIPCIÓN:

Procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabecero. Situado detrás de la paletilla.



## Solomillo de Cerdo Ibérico

### ESPECIFICACIONES

ORIGEN: España.  
CAJA: 4,75 Kg.

### DESCRIPCIÓN:

Procede del músculo dorsal, situado al final del lomo antes del comienzo del jamón.



16,00 € /Kg

La ración de 150 g sale a

2,40 €





## Sakitos de Langostinos

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 20 g.  
ESTUCHE: 1 Kg.  
CAJA: 4 estuches.

### DESCRIPCIÓN:

Saquito con el interior de langostino, vegetales y especias.



Sin descongelar a 180 °C de 2-3 min.

16,80 €  
/Kg

La pieza de 20 g sale a

0,34 €



## Gyozas fungus Pollo

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 20 g.  
CAJA: 3 Kg.

6,95 €  
/Kg

La pieza de 20 g sale a

0,14 €



### DESCRIPCIÓN:

Masa rellena congelada precocinada, rellena de pollo y hongos.



A fuego moderado unos 2 min.



6-10 min.



Precalentar a 200 °C 15 min.



Hervir 3 min.



160 °C 3 min. sin descongelar



## Gyozas de Verduras

### DESCRIPCIÓN:

Dumplings rellenos de verduras (repollo, cebolla, zanahoria, cebollino, ajo) y tofu.



En la rejilla y cocinarlas durante 6-10 min.



(Precalentar a +200 °C) durante unos 15 min.



2 min. o hasta que estén doradas en la base. Agregar un poco de agua y cocinar al vapor durante 3 min.



3 min.



+160 °C, congeladas 3 min.



8-12 min. a 160 °C-180 °C.

6,65 €  
/Kg

La pieza de 20 g sale a

0,13 €



### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 20 g.  
BOLSA: 1,5 Kg.  
CAJA: 2 bolsas.



## Zanahoria (rodaja ondulada)



1,30 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**0,20 €**

**DESCRIPCIÓN:**  
Rodajas con corte ondulado.

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

## Guisante Industrial



1,50 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**0,23 €**

**DESCRIPCIÓN:**  
Guisante verde calidad básica.

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



7,50 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**1,13 €**

**DESCRIPCIÓN:**  
Corazón de alcachofa limpio.



## Corazón de Alcachofa

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



## Calabacín (rebozado)

2,90 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**0,44 €**

**DESCRIPCIÓN:**  
Rodaja de calabacín 42%  
rebozada y prefrita.



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



## Salteado Tierra y Mar



6,75 €  
/Kg  
La ración de 150 g  
sale a  
**1,01 €**

**ESPECIFICACIONES**  
**BOLSA:** 1 Kg. **CAJA:** 5 bolsas.

Calentar un poco de aceite en  
una sartén, añadir la mezcla  
sin descongelar, sazonar y  
rehogar 6-7 min. a fuego medio.

**DESCRIPCIÓN:**  
Una mezcla de ajetes, champiñón,  
langostinos, setas y espárragos.



ESPECIFICACIONES

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

# Croquetas de Torreznos

13,40 € /Kg

La pieza de 35 g sale a

0,47 €



EMPANADO MÁS FINO

180 °C unos 4 min.



DESCRIPCIÓN:

Croqueta con un rebozado crujiente de maíz y un interior cremoso con sabor y trocitos de torreznos.

# Croqueta cremosa de Ibérico

ESPECIFICACIONES

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

11,65 € /Kg

La pieza de 25 g sale a

0,29 €

# Croquetas de Bacalao



11,65 € /Kg

La pieza de 25 g sale a

0,29 €



DESCRIPCIÓN CROQUETA CREMOSA DE IBÉRICO Y CROQUETA DE BACALAO:

Crema 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 en tandas de 6-8 uds., procurando no moverlas, hasta que estén bien doradas.

ESPECIFICACIONES

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



# Sabroso a la Romana

4,35 € /Kg

La pieza de 20 g sale a

0,09 €



ESPECIFICACIONES

PIEZA: 18-22 g.  
BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 4 bolsas.

DESCRIPCIÓN:

Anillas preformadas rebozadas y prefritas.



Freír con abundante aceite a 180 °C durante 2 min.



## Boquerón (emarinado)

8,35 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

1,25 €

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 14 g.  
CAJA: 2,5 Kg.

### DESCRIPCIÓN:

Boquerón 70%.



180 °C  
2-3 min.



## Mejillones Tigre

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 50 g.  
BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.

### DESCRIPCIÓN:

Cuscús, tomates cherry, calabacín asado, guisantes, garbanzos, berenjena prefrita, pimiento rojo asado, hinojo, pasas, aceite de oliva, hierbas y especias.

### ESPECIFICACIONES

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



160 °C  
20% humedad  
15 min.

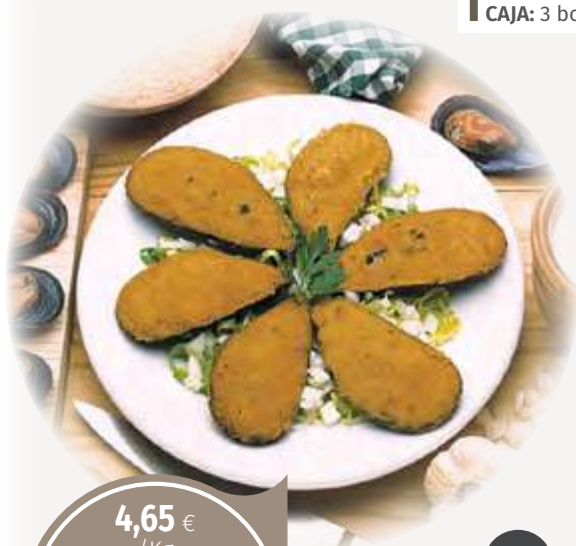


4,90 €  
/Kg

La ración de 150 g  
sale a

0,74 €

## Cuscús con Verduras



4,65 €  
/Kg

La pieza de 50 g  
sale a

0,23 €



Freír en aceite  
muy caliente

### DESCRIPCIÓN:

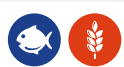
Concha de mejillón relleno de  
bechamel con mejillón cocido 12%.



## Doré de Merluza

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 100 g.  
CAJA: 6 Kg.



190 °C  
5-7 min.

### DESCRIPCIÓN:

Filete de merluza 55% empanado  
y prefrito.

8,40 €  
/Kg

La pieza de 100 g  
sale a

0,84 €



## Empanada de Carne

11,30 € /Kg

La ración de 100 g sale a

1,13 €



180-200 °C  
70-75 min.

### DESCRIPCIÓN:

Auténtica empanada gallega de carne (paleta de cerdo 30%).



### ESPECIFICACIONES

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



## Huevo con Bechamel

6,70 € /Kg

La pieza de 40 g sale a

0,27 €



3 min.  
180 °C

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 40 g.  
BOLSA: 1 Kg.  
CAJA: 3 bolsas.

### DESCRIPCIÓN:

Rodajas de huevo cocido recubiertas de una suave bechamel y empanado.



3,65 €

/bote

## Guacamole (suave)

### ESPECIFICACIONES

BOTE: 500 g.  
CAJA: 12 botes.



### DESCRIPCIÓN:

Auténtico guacamole con 95% de aguacate Hass.

## Mozzarella

10,15 € /Kg

La unidad de 125 g sale a

1,27 €

### ESPECIFICACIONES

BOLSA: 125 g.  
CAJA: 30 Uds.

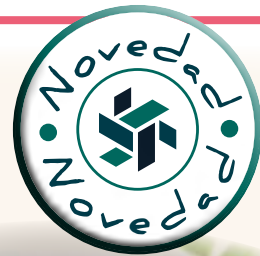
### DESCRIPCIÓN:

Queso fresco estirado obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada.





## Capricho de Chocolate blanco y Coco



**ESPECIFICACIONES**  
**PIEZA:** 120 g.  
**CAJA:** 20 Uds.



**2,39 €**  
 /unidad

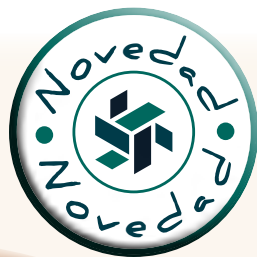
Descongelar el producto a temperaturas de refrigeración (0 y 4 °C) durante al menos 6-8 h. antes del consumo.



**DESCRIPCIÓN:**  
 Crujiente base de galleta con una rica crema de coco, cubierta por una capa de coco rallado.



## Explosión de Yuzu



**2,39 €**  
 /unidad



**DESCRIPCIÓN:**  
 Base crujiente de galleta Lotus, bajo una deliciosa crema de queso, coronada por crema de galleta Lotus y polvo de galleta caramelizada.

Descongelar el producto a temperaturas de refrigeración (0 y 4 °C) durante al menos 6-8 h. antes del consumo.



**2,25 €**  
 /unidad

Descongelar el producto a temperaturas de refrigeración (0 y 4 °C) durante al menos 6-8 h. antes del consumo.



**DESCRIPCIÓN:**  
 Tierna base de galleta con una refrescante crema de yuzu, cubierta por una fina capa de gel de yuzu.

**ESPECIFICACIONES**  
**PIEZA:** 120 g.  
**CAJA:** 20 Uds.



**ESPECIFICACIONES**  
**PIEZA:** 120 g. **CAJA:** 20 Uds.



## Dulce (individual) de Mandarina

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 75 g aprox. BANDEJA: 12 Uds.  
CAJA: 5 bandejas.



25,70 €  
/bandeja

La pieza de 75 g  
sale a

2,14 €

### DESCRIPCIÓN:

Pastel mousse sabor mandarina con base de bizcocho bañado en almíbar decorado con gel de azúcar y mandarina y chocolate blanco.



Descongelar en frigorífico (2-5 °C) durante 3 h.



## Dulce (individual) de Mango



25,70 €  
/bandeja

La pieza de 75 g  
sale a

2,14 €



Descongelar en frigorífico (2-5 °C) durante 3 h.

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 75 g aprox.  
BANDEJA: 12 Uds.  
CAJA: 5 bandejas.

### DESCRIPCIÓN:

Pastel mousse sabor mango con base de bizcocho de chocolate bañado en almíbar decorado con gel de azúcar y mermelada de mango y maracuyá decorado con chocolate blanco.

## Dulce (individual) Sacher

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 85 g aprox.  
BANDEJA: 12 Uds.  
CAJA: 5 bandejas.



25,70 €  
/bandeja

La pieza de 85 g  
sale a

2,14 €



### DESCRIPCIÓN:

Pastel mousse de chocolate con base de chocolate brownie, relleno de mermelada de naranja, cubierto de chocolate blanco y decorado con chocolate negro.



Descongelar en frigorífico (2-5 °C) durante 3 h.

## Canutillo Idiazábal y Membrillo

### ESPECIFICACIONES

PIEZA: 53 g. ESTUCHE: 16 Uds.  
CAJA: 6 estuches.

20,10 €  
/estuche

La pieza de 53 g  
sale a

1,26 €



Descongelar 2 h. en nevera.

### DESCRIPCIÓN:

Con una original forma, combinamos el sabor extraordinario del queso de Idiazábal, con el toque dulce de membrillo, consiguiendo un postre de alta repostería.



### DESCRIPCIÓN:

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.



1 hora en nevera

21,70 €  
/estuche

La pieza de 85 g  
sale a

1,81 €

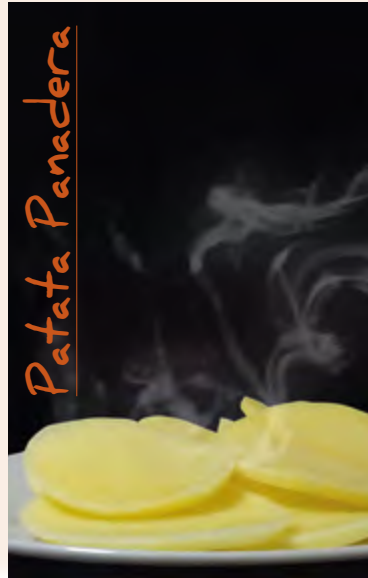
## Capricho Tres Chocolates





**ESPECIFICACIONES**

BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.



2,15 € /Kg

La ración de 150 g sale a

0,32 €



Queso Rulo de Cabra



12,95 €

/unidad

**ESPECIFICACIONES**

UNIDAD: 1 Kg aprox. CAJA: 2 Uds.



**DESCRIPCIÓN:**

El rulo de queso de cabra se elabora por fermentación láctica y ofrece múltiples posibilidades en la mesa, ganando protagonismo debido al aumento de su demanda. Los amantes de este queso pueden hacer uso de esta modalidad en ensaladas, pizzas... Lo podemos presentar plancheado, gratinado, caramelizado o sencillamente desmenuzado.



Queso entero curado de Leche cruda de Oveja

**DESCRIPCIÓN:**

Nuestro queso de oveja curado encierra toda la esencia que debe tener un queso de oveja curado. La mejor materia prima, leche cruda de oveja, se une al saber hacer de varias generaciones. Sabor fuerte y definido, y un gran aroma caracterizan a este "queso único".



15,80 € /Kg

La ración de 150 g sale a

2,37 €

**ESPECIFICACIONES**

UNIDAD: 3 Kg aprox. CAJA: 2 Uds.





**GRUPO TOPGEL**  
· Smart Food Company ·

## 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

**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**  
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



### SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

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

