



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·

NOVIEMBRE / DICIEMBRE 2024

Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.



www.grupotopgel.es



Tatin de Verduras mediterráneas



DESCRIPCIÓN:

Hojaldré cubierto con verduras asadas (tomate, pimiento, cebolla, calabacín y berenjena) y condimentado con especias mediterráneas.

MODO DE ELABORACIÓN:

Sin descongelar: calentar la tarta tatin en el molde, en el horno precalentado con ventilador durante 20 min. a 180 °C. Darle la vuelta al producto y desmoldarlo.

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 80 g.
CAJA: 18 Uds. (aprox. 1,440 Kg).



32,20 €
/caja

La pieza de 80 g sale a

1,79 €

Flor de Alcachofa (confitada)



13,60 €
/bandeja

La pieza de 80 g sale a

1,09 €

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 80 g. BANDEJA: 950 g.
CAJA: 4 bandejas.

Cochinillo



CALIBRES **3/4 Kg**
y **4/5 Kg**

PRECIO A CONSULTAR

ESPECIFICACIONES
ORIGEN: España. CAJA: 5 Uds.

Trufa helada de Chocolate



12,40 €
/estuche

La unidad de 15 g sale a

0,25 €

DESCRIPCIÓN:

Trufa de chocolate con nata y un punto de brandy. El postre perfecto para compartir después de una comida o a media tarde.

MODO DE ELABORACIÓN:

Descongelar el producto 10 min.



ESPECIFICACIONES
ESTUCHE: 50 Uds. de 15 g. CAJA: 9 estuches.



Hojaldre Vieira y Espárragos Trigueros



DESCRIPCIÓN:
Carne de vieira 16%,
espárragos verdes 5%.



40,85 €
/caja



La pieza
de 100 g
sale a

1,36 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 100 g aprox.
CAJA: 30 Uds. (3 Kg).



Boletus Edulis (tapón)



17,55 €
/Kg

La ración
de 150 g
sale a

2,63 €

DESCRIPCIÓN:

Tamaño pequeño de
20-40 mm de diámetro
de sombrero.

ESPECIFICACIONES

ORIGEN: Europa.
BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.



Lomo de Bacalao



13,25 €
/Kg

La pieza de
250 g sale a

3,31 €

ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Gadus morhua*. Pesca extractiva.
ORIGEN: Islandia. PIEZA: 200-300 g.
CAJA: 5 Kg aprox.



Cheese Cake San Sebastian

DESCRIPCIÓN:

Tarta de queso
individual horneada
de sabor suave
y muy cremosa.

MODO DE
ELABORACIÓN:

Quitar el film de plástico
y dejar descongelar
durante 3 h a +4°C.



28,35 €
/caja



La pieza
de 95 g
sale a

1,42 €

ESPECIFICACIONES

UNIDAD: 95 g aprox.
CAJA: 20 Uds. (en packs de 2 uds.)
Aprox. 1,900 kg.





Gamba (pelada)



ESPECIFICACIONES

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



CALIBRE 30/50

14,00 €
/bolsa

La ración de
150 g sale a

2,10 €

CALIBRE 50/70

12,25 €
/bolsa

La ración de
150 g sale a

1,84 €

Bogavante



ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Homarus americanus*.
 ZONA DE PESCA: FAO 21 -
 ORIGEN: Océano Atlántico Noroeste.
 Pesca Nasas y trampas



PRECIOS A
CONSULTAR

Vieira (media concha)



ESPECIFICACIONES

ESPECIE:
Argopecten purpuratus.
 ORIGEN: Océano Pacífico.
 Pesca acuicultura



Langostino cola (pelado)

CALIBRE 31/40

9,20 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

1,38 €



ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Langostino vannamei*.
 ARTE DE PESCA: Acuicultura.
 ORIGEN: Ecuador.
 PIEZA: Disponible en distintos calibres.
 BOLSA: 1 Kg. CAJA: 10 bolsas.



Gamba (cocida)

11,55 €/Kg

La ración de
150 g sale a

1,73 €



ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Parapenaeopsis spp.*
 ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
 ORIGEN: Nigeria. TALLA: G.
 ESTUCHE: 1 Kg. CAJA: 10 Kg.



Langostino (cocido)



CALIBRE 25/38

8,80 €
/Kg

La pieza de
30 g sale a

0,26 €

CALIBRE 38/42

8,45 €
/Kg

La pieza de
25 g sale a

0,21 €

CALIBRE 40/60

8,35 €
/Kg

La pieza de
18 g sale a

0,15 €

ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Penaeus vannamei*.

ARTE DE PESCA: Acuicultura.

ORIGEN: Sudamérica.

PIEZA: Disponible en distintos calibres.

ESTUCHE: 2 Kg. CAJA: 4 estuches.



CALIBRE 60/80

7,95 €
/Kg

La pieza de
13 g sale a

0,10 €

CALIBRE 80/100

7,85 €
/Kg

La pieza de
10 g sale a

0,08 €

Sardinias (ahumadas)



ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Pichardus*.

ORIGEN: Marruecos.

PIEZA: 14 g aprox.

ESTUCHE: 550 g.

CAJA: 10 bandejas.



10,10 €
/bandeja

La ración
de 150 g
sale a

2,75 €

Langostino Vannamei



CALIBRE 30/40

7,65 €/Kg

La pieza de
28 g sale a

0,21 €

CALIBRE 40/50

7,15 €/Kg

La pieza de
22 g sale a

0,16 €

CALIBRE 50/60

6,75 €/Kg

La pieza de
18 g sale a

0,12 €

CALIBRE 60/70

6,55 €/Kg

La pieza de
15 g sale a

0,10 €

ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Penaeus vannamei*.

ARTE DE PESCA: Acuicultura.

PIEZA: Disponible en distintos calibres.

ESTUCHE: 2 Kg. CAJA: 6 estuches.



Langostino Argentino



PRECIO A
CONSULTAR

ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Pleoticus muelleri*.

ORIGEN: Argentina,

Atlántico Sudoeste, FAO 41.

PIEZAS: disponibles en

distintos calibres.

ESTUCHE: 2 Kg.



Boquerones al Vinagre



ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Engraulis engrasicholus*.

ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.

ORIGEN: Marruecos.

PIEZA: 6 g aprox. ESTUCHE: 500 g.

CAJA: 10 bandejas.



8,55 €
/bandeja

La ración de
150 g sale a

2,57 €



Burger Meat Smash

13,30 €
/Kg

La pieza de
80 g sale a

1,06 €



DESCRIPCIÓN:
Carne de vaca
94%.

MODO DE ELABORACIÓN:

Descongelar el producto,
poner en plancha y
presionar para conseguir
la burger smash.

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 80 g.
CAJA: 48 Uds.



Solomillo de Cerdo relleno de Paté y Bacon



DESCRIPCIÓN:
Piezas de solomillo
reellenas por la parte
de central de paté tipo
campagne, bacon y dátiles
sin hueso.

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 450 g aprox.
BOLSA: 3 Uds. **CAJA:** 2 bolsas.



12,75 €
/Kg

La ración de
150 g
sale a

1,91 €

MODO DE ELABORACIÓN:
Se cocina a una
temperatura entre 150 °C
y 200 °C, dejar enfriar
antes de lonchear.

Secreto de Cerdo Ibérico



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

ESPECIFICACIONES
ORIGEN: España. **PIEZA:** 300 g aprox.
CAJA: 4,25 Kg aprox.

22,00 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

3,30 €

Foie Gras Escalopas



ESPECIFICACIONES
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas.

40,15 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

6,02 €

DESCRIPCIÓN:
Hígado de pato
porcionado.

Pato Magret



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

14,30 €
/Kg

La pieza de
350 g sale a

5,01 €

DESCRIPCIÓN:
Pechuga de pato.

Foie Gras



DESCRIPCIÓN:
Hígado graso de pato
envasado al vacío y
congelado.

39,30 €/Kg

La ración de
150 g sale a

5,90 €

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

Carpaccio de Vacuno



26,40 €
/Kg

La ración
de 90 g
sale a

2,38 €

ESPECIFICACIONES
CAJA: 10 estuches
envasados en Flow pack.
ESTUCHE: 13 lonchas de 6,5 a 7,5 gramos.
DIÁMETRO: 10 cm.

DESCRIPCIÓN:
Premarkado.
95% carne de vacuno.



Solla rellena de Mousse de Gambas



23,90 €
/Kg

La pieza de 170 g sale a

4,06 €

MODO DE ELABORACIÓN:

En microondas
6 min. a 900 W.

En horno
a 180 °C
22-24 min.

DESCRIPCIÓN:

Filete de solla relleno de gamba y mousse de gamba.

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 170 g. CAJA: 3 Kg.



Merluza rellena de Puerros y Gambas



DESCRIPCIÓN:

Merluza rellena de puerros y gambas con un crujiente rebozado.

MODO DE ELABORACIÓN:

En freidora
10 min.

10,40 €/Kg

La pieza de 160 g sale a

1,66 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 160 g aprox.
CAJA: 20 Uds.



Crujiente de Patata y Langostino



6,20 €
/bandeja

La pieza de 30 g sale a

0,62 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 30 g. BANDEJA: 10 Uds. (300 g).
CAJA: 10 bandejas (3 Kg).



DESCRIPCIÓN:

Langostino vannamei 28% envuelto en un hilo de patata.

MODO DE ELABORACIÓN:

En freidora
a 160-180 °C
entre 3-5 min.

Crêpes de Vieira y Gambas



24,00 €
/caja

La pieza de 130 g sale a

2,00 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 130 g. CAJA: 12 Uds.



DESCRIPCIÓN:

Crêpe salada rellena de una crema de queso y puerro con vieiras y gambas.

MODO DE ELABORACIÓN:

En horno
entre 4-5 min.

En microondas,
freidora o sartén
2 min.

Concha Vieira



19,60 €
/caja

La pieza de 90 g sale a



1,63 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 90 g. CAJA: 12 Uds.



DESCRIPCIÓN:

Concha vieira rellena de carne de vieira 19%.

MODO DE ELABORACIÓN:
En horno a 200 °C unos 20 min.



Buñuelo de Bacalao



6,85 €
/Kg

La pieza de 14 g sale a



0,10 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 14 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.



DESCRIPCIÓN:

Elaborado a base de bacalao, ajo y perejil. Bacalao 34%.



Surtido de Canapés



18,90 €
/caja

La pieza de 20 g sale a

0,38 €

DESCRIPCIÓN:

Sorprende a tus invitados con nuestros sofisticados canapés.

MODO DE ELABORACIÓN:

Descongelar 1-2 horas.



ESPECIFICACIONES

PIEZA: 20 g. CAJA: 50 piezas.



Fagot de Espárragos con Bacon



ESPECIFICACIONES

PIEZA: 30 g aprox. CAJA: 66 Uds. aprox.



DESCRIPCIÓN:

Espárragos trigueros envueltos en bacon cocido y ahumado.

MODO DE ELABORACIÓN:

Descongelar en frigorífico 120 min. y cocinar:



200 °C
1 y 1/2 min.



180 °C
5-6 min.



180 °C
8-10 min.



Sakitos de Bogavante

12,15 € /caja
La pieza de 15 g sale a
0,23 €



ESPECIFICACIONES
PIEZA: 15 g. CAJA: 800 g.



DESCRIPCIÓN:
Bogavante 10%.



MODO DE ELABORACIÓN:
En sartén o en freidora a 180 °C, unos 2-3 min.

DESCRIPCIÓN:
Foie 11% y jamón 4,2%.

Sakitos de Setas, Jamón y Foie

12,15 € /caja
La pieza de 15 g sale a
0,23 €



ESPECIFICACIONES
PIEZA: 15 g. CAJA: 800 g.



Burrata

18,35 € /Kg
La pieza de 62 g sale a
1,14 €



ESPECIFICACIONES
BOLSA: 250 g (125 g x 2).
CAJA: 10 bolsas.



DESCRIPCIÓN:
Queso tierno entero relleno de crema de leche y tiras de queso mozzarella.



Pimiento relleno de Carrillera al Vino Tinto

9,00 € /Kg
La pieza de 60 g sale a
0,54 €



ESPECIFICACIONES
BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.



DESCRIPCIÓN:
Pimiento del piquillo relleno de bechamel con guiso de carrillada al vino tinto.

DESCRIPCIÓN:
Hojaldré cubierto con verduras asadas (tomate, pimiento, cebolla, calabacín y berenjena) y condimentado con especias mediterráneas.



MODO DE ELABORACIÓN:
En microondas calentar durante 5 min. aprox. a 850 W.
En horno a calentar a 180 °C durante 15-20 min. aprox.

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 60 g. BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas.



Pimiento relleno de Puerros y Gambas

7,95 € /Kg
La pieza de 60 g sale a
0,48 €





Mini Camembert fundido (empanado)



4,10 € /bolsa
La pieza de 23 g sale a
0,19 €

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 23 g. BOLSA: 500 g.
CAJA: 6 bolsas.



DESCRIPCIÓN:
Porción de queso camembert empanado.

Guindillas (rebozadas)



16,20 € /Kg
La ración de 150 g sale a
2,43 €

DESCRIPCIÓN:
Guindillas verdes recubiertas de un crujiente rebozado.



ESPECIFICACIONES
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 2 bolsas.



Fantasia del Cantábrico



FUENTE DE PROTEÍNAS
BAJO EN GRASAS SATURADAS Y AZÚCAR
SIN COLORANTES



1,60 € /bandeja

ESPECIFICACIONES
ESPECIE: *Theragra chalcogramma* y *Micromesistius australis*.
BANDEJA: 200 g.
CAJA: 8 bandejas



Abadejo de Brécol y Queso Edam



ESPECIFICACIONES
PIEZA: 200 g. CAJA: 30 Uds.



DESCRIPCIÓN:
Abadejo cubierto de brécol y queso Edam.



7,75 € /Kg
La pieza de 200 g sale a
1,55 €



Croqueta cremosa de Ibérico



11,75 €
/Kg

La pieza de
25 g sale a

0,29 €



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



MODO DE ELABORACIÓN:

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.



DESCRIPCIÓN CROQUETA CREMOSA DE IBÉRICO Y CROQUETA DE BACALAO:

Cremosa bechamel elaborada a fuego lento, llena de trocitos de jamón ibérico o bacalao desmigado y rebizadas 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.

ESPECIFICACIONES

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



Croqueta de Bacalao

11,75 €
/Kg

La pieza de
25 g sale a

0,29 €



13,40 €
/Kg

La pieza de
35 g sale a

0,47 €

Croquetas de Torreznos



MODO DE ELABORACIÓN:

En freidora a 180 °C unos 4 min.



DESCRIPCIÓN:

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

ESPECIFICACIONES

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



Croquetas de Cocido



7,80 €
/Kg

La pieza de 36 g sale a

0,28 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 36 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.



MODO DE ELABORACIÓN:

En sartén o en freidora a 180 °C, unos 4-5 min.



DESCRIPCIÓN:

Croqueta a base de los ingredientes del cocido; carne de pollo 46%, carne de cerdo 7%, carne de vacuno 4% y jamón 2%.

Croquetas de Cecina



6,40 €
/Kg

La pieza de
35 g sale a

0,22 €

MODO DE ELABORACIÓN:

En freidora a 175 °C unos 4-5 min.



ESPECIFICACIONES

PIEZA: 35 g. BOLSA: 500 g. CAJA: 6 bolsas.



Mousse de Limoncello



18,30 €
/caja

La pieza
de 105 g
sale a

1,53 €



ESPECIFICACIONES
PIEZA: 105 g. CAJA: 12 Uds.



MODO DE ELABORACIÓN:
Descongelar
8 horas
en nevera.



DESCRIPCIÓN:

Postre cremoso
texturizado de
limón y licor
de limoncello.



Dulce (individual) de Mango



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



DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE ELABORACIÓN DE LOS TRES DULCES:

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



25,70 €
/bandeja

La pieza
de 75 g sale a

2,14 €



Dulce (individual) de Mandarina



DESCRIPCIÓN:

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

**ESPECIFICACIONES
DE LOS TRES DULCES**

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



Tarta de Galleta Caramelizada



25,95 €
/Ud.

La ración
de 100 g
sale a

1,79 €

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.

ESPECIFICACIONES

UNIDAD: 1.300 g.



Flan de Higos al Pedro Ximénez



18,30 €
/caja

La pieza
de 105 g
sale a

1,53 €

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 105 g. CAJA: 12 Uds.



MODO DE
ELABORACIÓN:
Descongelar 2 horas
en nevera.



DESCRIPCIÓN:
Suave y cremoso flan
de higos confitados
al Pedro Ximénez.

Coulant de Chocolate



18,55 €
/caja

La pieza de
100 g sale a

0,93 €

DESCRIPCIÓN:

Auténtica receta
del famoso postre
Coulant de
chocolate.

ESPECIFICACIONES

PIEZA: 100 g. CAJA: 20 Uds.



MODO DE ELABORACIÓN:

Descongelar
6-8 horas
en nevera.



ESPECIFICACIONES
UNIDAD: 1.500 g.
Precortada en 14 unidades.



Tarta Crostata de Fresas (precortada)

21,05 €
/Ud.

La ración de
107 g sale a

1,50 €



DESCRIPCIÓN:

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

14,55 € /Kg

La ración de 150 g sale a

2,18 €

Queso medio Ibérico viejo Conde Duque

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 1,5 Kg aprox. CAJA: 4 piezas.



DESCRIPCIÓN:

Al estar elaborado con leche cruda, le confiere un sabor intenso al paladar. Alto contenido en leche de oveja y cabra (mínimo un 25% de cada tipo de leche). El formato en mitades es muy versátil, el producto se mantiene por más tiempo en perfectas condiciones al estar envasado al vacío.



Pato Confit



ESPECIFICACIONES
ORIGEN: UE. PIEZA: 200 g.
LATA: 200 g.

DESCRIPCIÓN:
Pierna de pato, confitada en su propia grasa.

CAJA: 10/11 Uds.

CAJA: 12/13 Uds.

43,25 €
/lata

41,45 €
/lata

Foie Gras Micuit



DESCRIPCIÓN:
Bloque de foie gras de pato sin trozos.

ESPECIFICACIONES
ORIGEN: Francia.
LATA: 400 g.
CAJA: 8 latas.

17,45 € /lata

La ración de 150 g sale a

2,62 €

Tapa del Cantábrico



6,35 € /Kg

La ración de 150 g sale a

0,95 €

DESCRIPCIÓN:
Plato preparado a base de surimi y salsa.

ESPECIFICACIONES
UNIDAD: 1 Kg. CAJA: 4 Uds.



2,15 € /Kg

La ración de 150 g sale a

0,32 €

Patata Panadera

ESPECIFICACIONES
BOLSA: 2 Kg.
CAJA: 4 bolsas.



Patata Parisina (con y sin piel)

ACADEMY

GRUPOTOPGEL

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



TOSTADOR



DESCONGELAR

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

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



Sésamo



Cacahuetes



Altramuces



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 16-11-2024 al 31-12-2024, salvo error tipográfico o fin de existencias.