



GRUPOTOPGEL
· Smart Food Company ·

NOVIEMBRE / DICIEMBRE 2024

Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.



www.grupotopgel.es



Tatin de Verduras mediterráneas



DESCRIPCIÓN:

Hojaldre 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

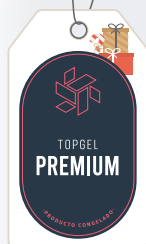
2,63 €

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

ALÉRGENOS



**PRECIOS A
CONSULTAR**

Vieira (media concha)



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

ALÉRGENOS



Langostino cola (pelado)

CALIBRE 31/40

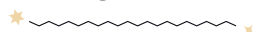
9,20 €
/Kg

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.

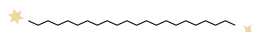


11,55 €/Kg

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.



Gamba (cocida)



ALÉRGENOS



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 €

Sardinas (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

ALÉRGENOS



8,55 €
/bandeja

La ración de
150 g sale a

2,57 €

ESPECIFICACIONES

ESPECIE: *Engraulis engrasicholus*.

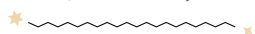
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.

ORIGEN: Marruecos.

PIEZA: 6 g aprox.

ESTUCHE: 500 g.

CAJA: 10 bandejas.





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
rellenas 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.



MODO DE ELABORACIÓN:

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

12,75 €
/Kg

La ración
de 150 g
sale a

1,91 €

Secreto de Cerdo Ibérico



DESCRIPCIÓN:

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

ESPECIFICACIONES

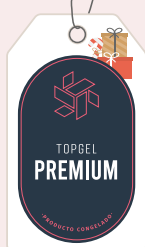
ORIGEN: España. **PIEZA:** 300 g aprox.
CAJA: 4,25 Kg aprox.

22,00 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

3,30 €

Foie Gras Escalopas



ESPECIFICACIONES
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas.

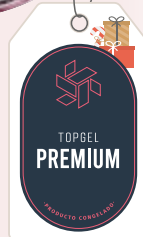
DESCRIPCIÓN:
Hígado de pato
porcionado.

40,15 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

6,02 €

Pato Magret



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

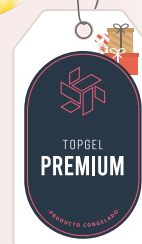
14,30 €
/Kg

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:
Premarkinado.
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).



MODO DE ELABORACIÓN:
En freidora a 160-180 °C entre 3-5 min.

DESCRIPCIÓN:
Langostino vannamei 28% envuelto en un hilo de patata.



Crêpes de Vieira y Gambas



24,00 € /caja
La pieza de 130 g sale a **2,00 €**

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 130 g. CAJA: 12 Uds.

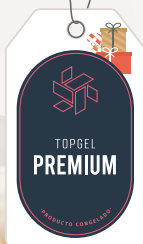


DESCRIPCIÓN:
Crêpe salada rellena de una crema de queso y puerro con vieiras y gambas.

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



35,80 €
/caja

La pieza de
30 g sale a

0,54 €

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



ESPECIFICACIONES
PIEZA: 15 g. CAJA: 800 g.



12,15 €
/caja

La pieza de
15 g sale a

0,23 €

DESCRIPCIÓN:
Bogavante
10%.

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



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.



DESCRIPCIÓN:
Foie 11%
y jamón 4,2%.



Pimiento relleno de Carrillera al Vino Tinto



ESPECIFICACIONES
BOLSA: 1 Kg. CAJA: 5 bolsas.



9,00 €
/Kg

La pieza de
60 g sale a

0,54 €

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

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.

Burrata



Pimiento relleno de Puerros y Gambas



7,95 €
/Kg

La pieza de
60 g sale a

0,48 €

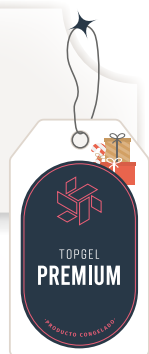
ESPECIFICACIONES
PIEZA: 60 g. BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas.



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.





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.



MODO DE ELABORACIÓN:

En freidora
a 180 °C
unos 2-3 min.



DESCRIPCIÓN:

Porción de queso
camembert
empanado.

Guindillas (rebozadas)



16,20 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

2,43 €

ESPECIFICACIONES

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 2 bolsas.



DESCRIPCIÓN:

Guindillas verdes
recubiertas de un
crujiente rebozado.

MODO DE ELABORACIÓN:

En sartén o
en freidora a 180 °C
varios minutos.



Fantasia del Cantábrico



1,60 €
/bandeja

ESPECIFICACIONES

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



Abadejo de Brécol y Queso Edam



DESCRIPCIÓN:

Abadejo cubierto
de brécol y
queso Edam.

MODO DE ELABORACIÓN:

Hornear la porción de pescado
congelado en un horno
precalentado a 220 °C
durante aprox. 25 min.
En horno de aire caliente:
a 200 °C, 20 min.



7,75 €
/Kg



La pieza
de 200 g
sale a

1,55 €

ESPECIFICACIONES
PIEZA: 200 g. CAJA: 30 Uds.



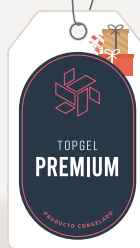
Croqueta cremosa de Ibérico



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 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.

Croqueta de Bacalao

11,75 €
/Kg

La pieza de
25 g sale a

0,29 €



ESPECIFICACIONES

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

13,40 €
/Kg

La pieza de
35 g sale a

0,47 €



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 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



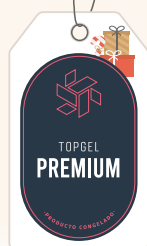
18,30 €
/caja



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.

**MODO DE ELABORACIÓN
DE LOS TRES
DULCES:**

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



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.

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:

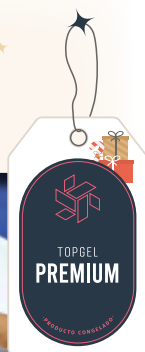
Crujiente base de galleta con mantequilla bajo un relleno de delicioso cheesecake de queso crema, todo ello decorado con una vistosa y sabrosa cobertura de dulce de leche.

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.

Tarta Crostata de Fresas (precortada)

ESPECIFICACIONES
UNIDAD: 1.500 g.
Precortada en 14 unidades.



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.

GRUPO **TOPGEL**
Smart Food Company

PRODUCTOS

Refrigerados

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.



Patata Panadera

2,15 €
/Kg

La ración de
150 g sale a

0,32 €

ESPECIFICACIONES

BOLSA: 2 Kg.
CAJA: 4 bolsas.



Patata Parisina (con y sin piel)

ACADEMY

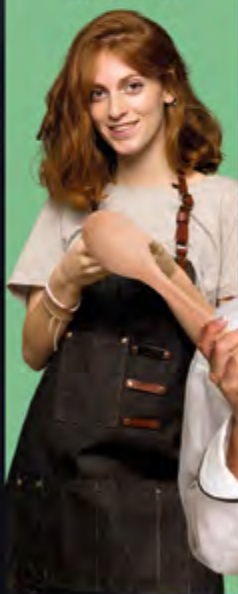
GRUPOTOPGEL

TODOS TENÉIS ESPACIO EN NUESTRO ACADEMY

Distribuidor



Hostelera



Cocinera



Hotelero



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



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