



GRUPOTOPGEL
· Smart Food Company ·

OCTUBRE / NOVIEMBRE 2025

Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.



www.grupotopgel.es

NUESTROS productos TOP DEL MES

- × Croquetón de Cocido
- × Pimiento del Piquillo de Marisco
- × Paella de Marisco
- × Paella Mixta
- × Paella de Verduras

DESCRIPCIÓN:
Croquetón de cocido a base de carne de gallina 21% y jamón.

MODO DE EMPLEO:
180 °C
6 min.

Elije nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETÓN DE COCIDO

PIEZA: 85 g.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas.

0,60 € / la pieza de 85 g
7,00 €/Kg

DESCRIPCIÓN:
Pimiento del piquillo relleno de sucedáneo de cangrejo 9%, gamba 3,5%, mejillón 3%.

MODO DE EMPLEO:
180 °C
20 min.

Elije nuestra calidad **SOLUTION**



PIMIENTO DEL PIQUILLO DE MARISCO

PIEZA: 65 g.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 4 bolsas.

0,58 € / la pieza de 65 g
8,99 €/Kg



GRUPOTOPGEL
- Smart Food Company -



PAELLA DE MARISCO

UNIDAD: 380 g aprox.
CAJA: 12 unidades.

4,75 € / unidad

DESCRIPCIÓN:

Arroz, calamar,
gambón, mejillón,
cigala, pimiento,
pescado, caldo de
pescado, guisante,
cebolla.



PAELLA MIXTA

UNIDAD: 420 g aprox.
CAJA: 12 unidades.

4,75 € / unidad

DESCRIPCIÓN:

Arroz, pollo,
calamar,
langostino, caldo
de pescado y pollo,
pimiento, pescado,
mejillón, guisante,
cebolla.



PAELLA DE VERDURAS

UNIDAD: 420 g aprox.
CAJA: 12 unidades.

4,45 € / unidad

DESCRIPCIÓN:

Arroz, judía,
garrafón, calabacín,
champiñón,
pimiento, caldo de
verduras, guisante,
cebolla.

MODO DE ELABORACIÓN DE NUESTRAS PAELLAS PASO A PASO:

1.º

Abre la
bolsita de
arroz y
espárcelo
sobre la
paellera.



2.º

Deposita
el bloque
congelado
de Paella
sobre el
arroz.



3.º

Vierte
400 ml
de agua
hirviendo
sobre
el bloque.



4.º

Mantén
a fuego
medio de
12 a 15 min.
y ¡listo para
servir!



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



GAMBA (pelada)

ESPECIE: *Solanocera melantho*.

ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.

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

CALIBRE 30-50

1,91 € / la ración
de 150 g

12,75 €/bolsa

CALIBRE 50-70

1,64 € / la ración
de 150 g

10,90 €/bolsa



LANGOSTINO

(pelado y desvenado)

ESPECIE:

Penaeus vannamei.

ARTE DE PESCA: Acuicultura.

ZONA DE PESCA: Ecuador.

BOLSA: 1 Kg.

CAJA: 5 bolsas.

1,32 € / la ración
de 150 g

8,80 €/Kg



CALAMAR PATAGÓNICO (sucio)

ESPECIE: *Loligo gahi*. ORIGEN: FAO 41.

CAJA: Pequeña.

CALIBRE C4 9-12

1,05 € / la ración
de 150 g

7,00 €/Kg

CALIBRE C4L 12-15

2,09 € / la ración
de 150 g

13,90 €/Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



CALAMAR PATAGÓNICO (troceado)

ESPECIE: *Loligo vulgaris*.

ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.

ORIGEN: FAO 41.

BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.

1,53 € / la ración
de 150 g

10,20 €/bolsa

Elige nuestra calidad PREMIUM



TUBO DE POTA

(interfoliado)

ESPECIE: *Illex argentinus*.

ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.

ORIGEN: FAO 41.

CAJA: 7 Kg.

2,09 € / la pieza
de 225 g

9,30 €/Kg

Elige nuestra calidad SOLUTION



BOQUERÓN CON CABEZA

(enharinado)

ESPECIE: *Engraulis encrasicolus*.

ORIGEN: FAO 27 y FAO 37.

PIEZA: 19 g. CAJA: 2 Kg.

0,19 € / la pieza
de 19 g

9,95 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

Boquerón 95%.

MODO DE EMPLEO:

Sin descongelar



Freír en abundante
aceite caliente a
170 °C y retirar
cuando estén
dorados y crujientes.



LOMO DE ATÚN

(marinado)

ESPECIE: *Thunnus albacares* o *Thunnus obesus*.

ZONA DE PESCA: FAO variable.

UNIDAD: 3 Kg aprox.

CAJA: 2 unidades.

2,05 € / la ración
de 150 g

13,65 €/Kg





RAGOUT DE JABALÍ

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

1,51 € / la ración de 150 g

10,05 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

Carne del aguja, paleta o pierna.



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



RAGOUT DE CIERVO

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

1,58 € / la ración de 150 g

10,55 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

Carne del cuello, paleta o pierna.



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



MITAD DE PIES DE CERDO

ORIGEN: España.
PIEZA: +95/-15 g.
CAJA: 8 Kg aprox.

0,41 € / la ración de 150 g

2,75 €/Kg



POLLO NACIONAL CUARTOS TRASEROS

ORIGEN: España.
PIEZA: 375 g.
CAJA: 4 Kg.

0,98 € / la pieza de 375 g

2,60 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

El corte incluye un muslo, una pata y parte de la espalda.

Productos
5ª gama

Platos preparados,
cocinados
y envasados,
que saben como
recién hechos.

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CARRILLADA DE CERDO

(confitada con hueso)

PIEZA: 365 g aprox.

CAJA: 10 unidades.

4,25 € / unidad

DESCRIPCIÓN:

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

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



COSTILLAS RIBS DE CERDO (confitadas)

PIEZA: 400 g aprox.

CAJA: 9-10 unidades.

4,42 € / la pieza
de 400 g

11,05 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:



85 °C
10-15 min.



Máx. potencia.
3-5 min.
con bolsa



Dorar durante
10 min. aprox.



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



CUARTOS TRASEROS DE POLLO (asados)

ORIGEN: España.

PIEZA: 250 g.

BOLSA: 1,375 Kg.

CAJA: 3 bolsas.

1,73 € / la pieza
de 250 g

6,65 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:



230 °C
14-16 min.



24 h. en
nevera.



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·

Elije nuestra calidad **SOLUTION**



LIBRITO (sin adobar)

BOLSA: 120 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

1,14 € / la pieza
de 120 g

9,50 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

Dos deliciosas lonchas de lomo envolviendo otras de queso y fiambre de magro de cerdo. Todo ello empanado.



NOVEDADES
· del **MES** ·



PAN BAO (negro)

PIEZA: 30 g.

BOLSA: 20 unidades. CAJA: 10 bolsas.

0,36 € / la pieza
de 30 g

72,25 €/caja

DESCRIPCIÓN:

Pan esponjoso, suave y ligeramente dulce, perfecto para sabores diferentes y presentación única.

Son una **alternativa**
CONVENIENTE, ECONÓMICA y RÁPIDA
para disfrutar de excelentes comidas.

PRECOCINADOS

GRUPO TOPGEL
Smart Food Company

Elije nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS DE TORREZNOS

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

0,52 € / la pieza
de 35 g
14,95 € / Kg

DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:



Elije nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETA CREMOSA DE IBÉRICO

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

0,29 € / la pieza
de 25 g

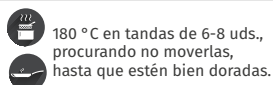
11,75 € / Kg



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. Sin conservantes ni saborizantes.

MODO DE EMPLEO:



Elije nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS DE BACALAO

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

0,29 € / la pieza
de 25 g

11,75 € / Kg

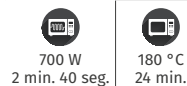
Elije nuestra calidad **SOLUTION**



DESCRIPCIÓN:

Guarnición a base de patata, nata y mozzarella.

MODO DE EMPLEO:



GRATINADO DE PATATA

PIEZA: 120 g aprox.
CAJA: 40 unidades aprox.

0,74 € / la pieza
de 120 g
29,50 € / caja

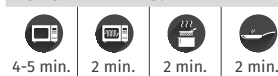
Elige nuestra calidad **PREMIUM**



DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:



CRÊPES DE VIEIRAS Y GAMBAS

PIEZA: 130 g.
CAJA: 12 unidades.

1,96 € / la unidad
de 130 g
23,50 € / caja



CRUJIENTE DE LANGOSTINO

PIEZA: 25 g.
BANDEJA: 10 unidades.
CAJA: 10 bandejas.

0,49 € / la pieza
de 25 g
4,90 € / bandeja

DESCRIPCIÓN:

Langostino cubierto por un crujiente empanado.

MODO DE EMPLEO:



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



MERLUZA RELLENA DE PUERROS Y GAMBAS

PIEZA: 160 g aprox.
CAJA: 20 unidades.

1,61 € / la ración
de 150 g
10,75 € / Kg

DESCRIPCIÓN:

Merluza rellena de puerros y gambas con un crujiente rebozado.

MODO DE EMPLEO:



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



DESCRIPCIÓN:

Dátil relleno de almendra envuelto en loncha de bacon.

MODO DE EMPLEO:



DÁTIL CON ALMENDRA Y BACON

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

0,23 € / la pieza
de 22 g
10,40 € / Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



SALCHICHA CON BACON

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

0,21 € / la pieza
de 22 g
9,65 € / Kg

DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

Elige nuestra calidad PREMIUM



DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:

180 °C
4 min. aprox.



PIMIENTO RELLENO DE CARRILLERA AL VINO TINTO

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

0,51 € / la pieza de 60 g
8,45 €/Kg



SAMOSA DE TERNERA CON CURRY

PIEZA: 28 g. BOLSA: 550 g.
CAJA: 6 bolsas.

0,40 € / la pieza de 28 g
7,80 €/bolsa

DESCRIPCIÓN:

Crujiente empanadilla triangular rellena de ternera y verduras especiada con curry.

MODO DE EMPLEO:

Freír en sartén o freidora a 180 °C, unos 3-4 min.



MEJILLONES TIGRE

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

0,23 € / la pieza de 50 g
4,65 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:

Freír en aceite muy caliente



Elige nuestra calidad SOLUTION

Elige nuestra calidad SOLUTION



PATATAS TEJA

(prefritas)

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

0,33 € / la ración de 150 g
2,20 €/Kg

DESCRIPCIÓN:

Patata corte teja, ideal para dippear.

MODO DE EMPLEO:

175 °C
3-5 min.



WAFFLE DE PATATA

PIEZA: 85 g. CAJA: 48 unidades.

0,87 € / la pieza de 85 g
41,80 €/caja

DESCRIPCIÓN:

Textura exterior crujiente y ligera, con un corazón fundido de puré de patata.

MODO DE EMPLEO:

Sin descongelar

- Horno tradicional: 20 min. a 180 °C.
- Horno Merry Chef: 2 min. 15 s (30% ventilación/ 80% microondas).

Elige nuestra calidad SOLUTION



DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:

Colocarlas en la rejilla y cocinarlas durante 6-10 min.	(Precalentar a +200 °C). Cubrir con salsa y cocinar 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.



GYOZAS DE VERDURAS

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

0,14 € / la pieza de 20 g

7,00 €/Kg



Elige nuestra calidad SOLUTION



DESCRIPCIÓN:

Masa rellena congelada precocinada, rellena de pollo y hongos.

MODO DE EMPLEO:

A fuego moderado unos 2 min.	Precalentar a 200 °C 15 min.	160 °C 3 min. sin descongelar.	6-10 min.	Hervir 3 min.



GYOZAS FUNGUS POLLO

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

0,15 € / la pieza de 20 g

7,30 €/Kg

Elige nuestra calidad SOLUTION



TRIÁNGULOS DE BRIE (empanados)

PIEZA: 25 g.
BOLSA: 500 g.
CAJA: 6 bolsas.

0,21 € / la pieza de 25 g

4,10 €/bolsa

DESCRIPCIÓN:

Porción de queso brie empanado.

MODO DE EMPLEO:



2 min.

Ofrecemos a nuestros clientes una amplia y deliciosa selección de **POSTRES** que son el **BROCHE PERFECTO** para completar una buena comida.

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



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 EMPLEO:

15 min.
en nevera



TRUFA HELADA DE CHOCOLATE

PIEZA: 15 g.
ESTUCHE: 50 unidades.
CAJA: 9 estuches.

0,30 € / la pieza
de 15 g

14,75 € / estuche



BIZCOCHO DOBLE CHOCOLATE

PESO: 1.300 g.

0,88 € / la ración
de 100 g

11,45 € / unidad

DESCRIPCIÓN:

Bizcocho con cacao y cuadraditos de chocolate, bañado con cubierta de chocolate decorado en superficie con rayado de chocolate blanco.

MODO DE EMPLEO:

Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aprox. 6h. Una vez descongelado, 7 días en refrigeración.



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y VAINILLA

PESO: 1.000 g.

0,87 € / la ración
de 100 g

8,65 € / unidad

DESCRIPCIÓN:

Bizcocho marmoleado con chocolate y vainilla decorado con escamas de chocolate.

MODO DE EMPLEO:

Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aprox. 6h. Una vez descongelado, 7 días en refrigeración.



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



DESCRIPCIÓN:

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

MODO DE EMPLEO:

8 horas
en nevera



PLANCHA DE MANZANA
(precortada)

PESO: 1.800 g.
Precortada en 24 raciones.

0,74 € / la ración
de 100 g

13,30 € / unidad



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



TARTA DE QUESO CREMOSA

PESO: 1.500 g (8 unidades).

1,67 € / la ración
de 100 g

25,10 € /unidad

DESCRIPCIÓN:

Deliciosa tarta de queso sin porcionar.

MODO DE EMPLEO:

2 horas
en nevera



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



TARTA DE GALLETA CARAMELIZADA

UNIDAD: 1.300 g.

2,04 € / la ración
de 100 g

26,50 € /unidad

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.



TARTA SACHER

PESO: 1.150 g. CAJA: 2 unidades.

1,95 € / la ración
de 150 g

14,95 € /unidad

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.

MODO DE EMPLEO:

4-6 horas
en nevera



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



TARTA DE MANZANA Y NUECES

PIEZA: 1,1 Kg. CAJA: 2 unidades.

0,92 € / la ración
de 100 g

10,15 € /unidad

DESCRIPCIÓN:

Degusta esta deliciosa tarta de manzana con una base de masa crujiente. La presentamos decorada con nueces.

MODO DE EMPLEO:

6-8 horas
en nevera



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



SALSA ALIOLI

BOTE: 1 Kg.
CAJA: 2 botes.

0,74 € / la ración
de 90 g
8,25 € / bote

DESCRIPCIÓN:

Salsa elaborada a base de aceite de girasol y ajo.

DESCRIPCIÓN:

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



TORREZNOS

(prefritos)

BANDEJA: 1,5 Kg.
CAJA: 4 bandejas.

2,45 € / la ración
de 150 g
16,35 € / Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**

DESCRIPCIÓN:

Preparación cremosa de garbanzos con sésamo y un toque de limón y ajo.



HUMMUS

UNIDAD: 1 Kg.
CAJA: 4 unidades.

0,50 € / la ración
de 90 g
5,60 € / Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



QUESO MEDIO IBÉRICO VIEJO CONDE DUQUE

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

1,47 € / la ración
de 100 g
14,75 € / Kg

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.



PATATA PARISINA

(con y sin piel)

BOLSA: 2 Kg. CAJA: 4 bolsas.

0,32 € / la ración
de 150 g
2,15 € / Kg



GRUPOTOPGEL
· 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
957 421 713

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



HORNO CON
VENTILADOR



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