



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·

NOVIEMBRE / DICIEMBRE 2025





GRUPO **TOPGEL**
- Smart Food Company -

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



POLLO RELLENO DE FIAMBRE Y QUESO

CAJA: 3 unidades de 1,3 Kg aprox.

DESCRIPCIÓN: Redondo de pollo relleno de queso y fiambre.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 12 h en frigorífico.

Precalentar el horno a 210 °C durante 10 min; introducir el producto con unas gotas de aceite y hornear sobre 60 min, dándole la vuelta a mitad de cocción. Para comprobar su correcto cocinado, pinchar el producto y comprobar que no sale demasiado jugo.



2,16 € / la ración
de 150 g

14,40 €/Kg



NOVEDADES
• del **MES** •



FERROCHINO (individual)

PIEZA: 100 g.

CAJA: 12 unidades.

DESCRIPCIÓN: Dulce relleno de bavaois de chocolate con cobertura de chocolate crujiente y avellanas.

MODO DE EMPLEO:



2,15 € / unidad

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·

Nuestros alimentos **REFRIGERADOS** presentan numerosas **VENTAJAS** y **CUALIDADES**, además de una **ALTA CALIDAD** que los **DISTINGUEN EN EL MERCADO**

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



FOIE GRAS MICUIT

ORIGEN: Francia.

LATA: 400 g.

CAJA: 8 latas.

DESCRIPCIÓN: Bloque de foie gras de pato sin trozos.

17,05 € / lata

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



PATO CONFIT

ORIGEN: UE.

PIEZA: 200 g.

CAJA: 10-11 unidades.

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

41,95 € / lata

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



ENSALADA DE CANGREJO

UNIDAD: 1 Kg.

CAJA: 4 unidades.

DESCRIPCIÓN: Sucedáneo de cangrejo, piña y huevo con una salsa característica.



1,04 € / la ración
de 150 g

6,90 €/Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



QUESO RULO MEZCLA CABRA Y VACA

UNIDAD: 850 g.

CAJA: 2 unidades.

DESCRIPCIÓN: Elaborado con leche pasteurizada de cabra y vaca.



10,15 € / unidad

nuestros REFRIGERADOS

TENTAR es fácil con nuestros PRODUCTOS



GRUPO **TOPGEL**
- Smart Food Company -



GALLETA CARAMELIZADA (individual)

PIEZA: 120 g.
CAJA: 20 unidades.

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

MODO DE EMPLEO: 🧊 Descongelar a temperaturas de refrigeración (0 y 4 °C) durante al menos 6-8 h. antes del consumo.



2,30 €/unidad



Elige nuestra **calidad SOLUTION**



CAPRICHIO DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO (individual)

PIEZA: 120 g.
CAJA: 20 unidades.

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

MODO DE EMPLEO: 🧊 Descongelar a temperaturas de refrigeración (0 y 4 °C) durante al menos 6-8 h. antes del consumo.



2,45 €/unidad



Elige nuestra **calidad SOLUTION**



Elige nuestra **calidad SOLUTION**



EXPLOSIÓN DE YUZU (individual)

PIEZA: 120 g.
CAJA: 20 unidades.

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

MODO DE EMPLEO: 🧊 Descongelar a temperaturas de refrigeración (0 y 4 °C) durante al menos 6-8 h. antes del consumo.



2,35 €/unidad



COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

PIEZA: 100 g.

CAJA: 24 unidades.

DESCRIPCIÓN: Coulant de chocolate blanco para microndas, envasado de dos en dos.

MODO DE EMPLEO:



2,11 € / la pieza
de 100 g

50,75 €/caja



COULANT DE PISTACHO

PIEZA: 100 g.

CAJA: 24 unidades.

DESCRIPCIÓN: Coulant a base de deliciosa crema de pistacho.

MODO DE EMPLEO: Sacar del envase las unidades a consumir e introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35-40 segundos a 700 W aprox. O descongelado centrado en el microondas durante 25-30 segundos a 700 W aprox., hasta alcanzar los 85°C en el centro del producto.



2,30 € / unidad



Elige nuestra calidad SOLUTION



COULANT DE GALLETA CARAMELIZADA

PIEZA: 100 g.

CAJA: 24 unidades.

DESCRIPCIÓN: Coulant a base de crema de galleta Lotus.

MODO DE EMPLEO: Sacar del envase las unidades a consumir e introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35-40 segundos a 700 W aprox. O descongelado centrado en el microondas durante 25-30 segundos a 700 W aprox., hasta alcanzar los 85°C en el centro del producto.



2,05 € / unidad



Elige nuestra calidad SOLUTION



CHEESE CAKE SAN SEBASTIAN

PIEZA: 95 g.

CAJA: 20 unidades.

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

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



1,46 € / la pieza
de 95 g

29,25 €/caja

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



LANGOSTINO VANNAMEI

ESPECIE: *Penaeus vannamei*. ARTE DE PESCA: Acuicultura.
ESTUCHE: 2 Kg. CAJA: 6 estuches.



CALIBRE 30-40

0,21 € / la pieza
de 28 g

7,55 €/Kg

CALIBRE 40-50

0,15 € / la pieza
de 22 g

7,00 €/Kg

CALIBRE 50-60

0,12 € / la pieza
de 18 g

6,45 €/Kg

CALIBRE 60-70

0,10 € / la pieza
de 15 g

6,35 €/Kg



GAMBA (cocida)

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



1,73 € / la ración
de 150 g

11,55 €/Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**

**PRECIOS A
CONSULTAR**



LANGOSTINO ARGENTINO

ESPECIE: *Pleoticus muelleri*.
ORIGEN: Argentina,
Atlántico Sudoeste, FAO 41.
PIEZA: disponibles en
distintos calibres.
ESTUCHE: 2 Kg.
CAJA: 6 estuches.



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

CALAMAR DE MARRUECOS

ESPECIE: *Loligo vulgaris*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos.
TALLAS: envueltos uno a uno:
– GG (> 36 cm)
– G (31-36 cm)
– M (26-31 cm)
– P (21-26 cm)
– P (16-21 cm)



**PRECIOS A
CONSULTAR**



SARDINAS (ahumadas)

ESPECIE: *Pichardus*. ORIGEN: Marruecos.
PIEZA: 14 g aprox. ESTUCHE: 550 g. CAJA: 10 estuches.



2,81 € / la ración
de 150 g

10,30 €/estuche



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



LOMO DE BACALAO

ESPECIE: *Gadus morhua*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Islandia.
PIEZA: +500 g.
CAJA: 5 Kg aprox.



10,10 € / la pieza
de 500 g

20,20 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



BOQUERONES AL VINAGRE

ESPECIE: *Engraulis engrasicholus*. ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos. ESTUCHE: 500 g. CAJA: 10 estuches.



2,55 € / la ración
de 150 g

8,50 €/estuche



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



PINCHO DE PULPO

(cocido)

ESPECIE: *Octopus vulgaris*. BANDEJA: 1,5 Kg. CAJA: 2 bandejas.



CALIBRE 20-30

1,84 € / el pincho

30,60 €/Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

DORADA FILETE

ESPECIE: *Sparus aurata*.
ZONA DE PESCA: FAO 37 pescado de acuicultura.
ORIGEN: Turquía. PIEZA: 160-200 g. CAJA: 5 Kg.



CALIBRE 160-200 C/P

2,72 € / la ración
de 180 g

15,10 €/Kg



LUBINA FILETE

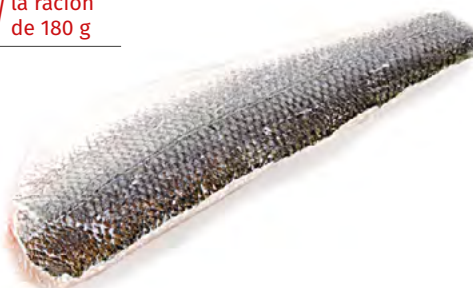
ESPECIE: *Dicentrarchus Labrax*.
ZONA DE PESCA: FAO 37 pescado de acuicultura.
ORIGEN: Turquía. PIEZA: 160-200 g. CAJA: 5 Kg.



CALIBRE 160-200 C/P

2,91 € / la ración
de 180 g

16,15 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CODILLO DE CERDO (confitado)

PIEZA: 400 g aprox.

CAJA: 8 unidades.

DESCRIPCIÓN: Codillo confitado con un preparado de especias.

MODO DE EMPLEO:

85 °C 10-15 min. Máxima potencia. 3-5 min. con bolsa Dorar durante 10 min. aprox.

3,45 €/unidad

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CARRILLADA DE CERDO (confitada con hueso)

PIEZA: 365 g aprox.

CAJA: 10 unidades.

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

3,85 €/unidad

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

ORIGEN: España. CAJA: 5 Kg aprox.

DESCRIPCIÓN: Parte delantera del músculo maxilofacial de la mejilla.

2,25 €/la ración de 150 g

15,00 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



SECRETO DE CERDO IBÉRICO

ORIGEN: España. CAJA: 4,25 Kg aprox.

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

6,41 €/la pieza de 300 g

21,35 €/Kg

Productos
5ª gama

PLATOS
PREPARADOS,
COCINADOS
Y envasados,
que saben como
recién hechos.





Feliz Navidad



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·



SOLOMILLO DE CERDO

CAJA: 6 Kg.

DESCRIPCIÓN: Situado en la cara interna del lomo en su parte baja.

1,21 € / la ración
de 150 g
8,05 €/Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



BOLITAS DE CODORNIZ

BOLSA: 20 unidades aprox.

CAJA: 6 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Despiece de codorniz, muslo con piel y hueso, en forma de bolita.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 24 h. en el frigorífico y cocinar al gusto.

0,65 € / la unidad
12,90 €/bolsa

CARPACCIO DE BUEY

ORIGEN: Europa.

ESTUCHE: 1,4 Kg.

CAJA: 5 estuches.

2,45 € / la ración
de 70 g
48,95 €/estuche



CHULETILLAS DE LECHAL

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

DESCRIPCIÓN: Se sacan del lomo.

Las más apreciadas son las de palo; las chuletas sin palo son las de la riñonada.

0,71 € / la pieza
de 30 g
23,80 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO

PIEZA: 30 g. **BANDEJA:** 10 unidades.

CAJA: 10 bandejas.

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

MODO DE EMPLEO: 🍳 160-180 °C entre 3-5 min.



0,52 € / la pieza
de 30 g

5,20 € / bandeja

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



RAVIOLI DE LANGOSTINO

PIEZA: 20 g. **BANDEJA:** 10 unidades.

CAJA: 12 bandejas.

DESCRIPCIÓN: Ravioli de pasta filo relleno de langostino vannamei 44%, calamar 7% y verduras.

MODO DE EMPLEO: 🍳 3-5 min. 🍲 250 °C, 5-7 min.



0,45 € / la pieza
de 20 g

4,45 € / bandeja

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CONCHA VIEIRA

PIEZA: 90 g.

CAJA: 12 unidades.

DESCRIPCIÓN: Concha vieira rellena de carne de vieira 19%.

MODO DE EMPLEO: 🍳 200 °C, unos 20 min.



1,63 € / la pieza
de 90 g

19,60 € / caja



BUÑUELOS DE BACALAO

PIEZA: 14 g. **BOLSA:** 1 Kg.

CAJA: 4 bolsas.

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



0,10 € / la pieza
de 14 g

6,80 € / Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



PIMIENTO RELLENO DE PUERROS Y GAMBAS

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

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

MODO DE EMPLEO: 5 min. aprox. a 850 W.
180 °C, 15-20 min. aprox.



0,46 € / la pieza
de 60 g

7,70 €/Kg



HOJALDRE VIEIRA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PIEZA: 100 g. CAJA: 30 unidades.

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



1,37 € / la pieza
de 100 g

41,00 €/caja



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



EMPANADA DE ATÚN

PIEZA: 1,8 Kg.

DESCRIPCIÓN: Auténtica empanada gallega de atún 30%.

MODO DE EMPLEO:
180-200 °C, 70-75 min.



0,94 € / la ración
de 150 g

11,30 €/caja



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



ABADEJO DE BRÉCOL Y QUESO EDAM

PIEZA: 200 g. CAJA: 30 unidades.

DESCRIPCIÓN: Abadejo cubierto de brécol y queso Edam.

MODO DE EMPLEO:

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.



1,16 € / la ración
de 150 g

7,75 €/Kg



SAKITOS DE BOGAVANTE

PIEZA: 15 g.
CAJA: 800 g.

DESCRIPCIÓN: Bogavante 10%.

MODO DE EMPLEO:

o 180 °C unos 2-3 min.



0,24 € / la pieza
de 15 g

12,65 €/caja

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



SAKITOS DE SETAS, JAMÓN Y FOIE

PIEZA: 15 g.
CAJA: 800 g.

DESCRIPCIÓN: Foie 11% y jamón 4,2%.

MODO DE EMPLEO:

o 180 °C unos 2-3 min.



0,24 € / la pieza
de 15 g

12,65 €/caja

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



FAGOT DE ESPÁRRAGOS CON BACON

PIEZA: 50 g aprox. CAJA: 40 unidades aprox.

DESCRIPCIÓN: Espárragos trigueros envueltos en bacon cocido y ahumado.

MODO DE EMPLEO:

200 °C, 1 y 1/2 min. 180 °C, 5-6 min. 180 °C, 8-10 min.



0,90 € / la pieza
de 50 g

35,80 €/caja

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



MINI CAMEMBERT FUNDIDO (empanado)

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

DESCRIPCIÓN: Espárragos trigueros envueltos en bacon cocido y ahumado.

MODO DE EMPLEO: 180 °C, 2-3 min.



0,21 € / la pieza
de 25 g

4,10 €/bolsa



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



JALAPEÑO CON QUESO FUNDIDO CHEDDAR

PIEZA: 32 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 6 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Jalapeño 25% y queso fundido cheddar 25%.

MODO DE EMPLEO: 180 °C, 3-4 min.



0,25 € / la pieza
de 32 g

7,85 €/Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA

PIEZA: 40 g. BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Croqueta con Hongo Boletus y aroma de trufa. Bechamel suave y cremosa elaborada con leche fresca.

MODO DE EMPLEO: 180 °C, 4 min y 30 seg.



0,34 € / la pieza
de 40 g

8,55 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS DE CECINA

PIEZA: 35 g. BOLSA: 500 g.

CAJA: 6 bolsas.

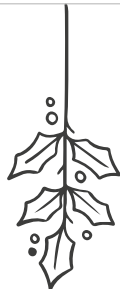
DESCRIPCIÓN: Cecina 13%.

MODO DE EMPLEO: 200 °C, unos 20 min.



0,22 € / la pieza
de 35 g

6,40 €/Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



FANTASÍA DEL CANTÁBRICO

PIEZA: 50 g aprox. CAJA: 40 unidades aprox.

DESCRIPCIÓN: Sucedáneo de angulas.

MODO DE EMPLEO: Conservar a 18 °C. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir dentro de las 24 horas. No volver a congelar.



1,60 € / bandeja



GUINDILLAS (rebozadas)

BOLSA: 1 Kg. CAJA: 2 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Guindillas verdes recubiertas de un crujiente rebozado.

MODO DE EMPLEO: 180 °C varios minutos.



2,45 € / la ración
de 150 g

16,35 €/Kg



BURRATA

BOLSA: 250 g (125 g x 2).

CAJA: 10 bolsas.

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

MODO DE EMPLEO:



2,25 € / la pieza
de 125 g

18,00 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CANUTILLO IDIAZÁBAL Y MEMBRILLO

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

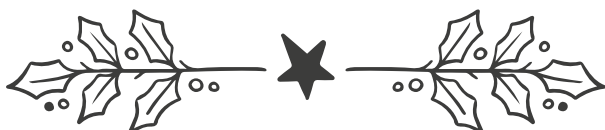
DESCRIPCIÓN: Con una original forma, combinamos el sabor extraordinario del queso de Idiazábal, con el toque dulce de membrillo, consiguiendo un postre de alta repostería.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 2 h en nevera.



1,28 € / la pieza
de 53 g

20,50 € / estuche



MOUSSE DE LIMONCELLO

PIEZA: 100 g.
CAJA: 12 unidades.

DESCRIPCIÓN: Postre cremoso texturizado de limón y licor de limoncello.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 8 h en nevera.



1,45 € / la pieza
de 100 g

17,40 € / caja



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



COULANT DE CHOCOLATE

PIEZA: 100 g.
CAJA: 20 unidades.

DESCRIPCIÓN: Auténtica receta del famoso postre de Coulant de Chocolate.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 6-8 h en nevera.



0,98 € / la pieza
de 100 g

19,55 € / caja



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



Elige nuestra calidad SOLUTION



MILHOJAS DE CREMA

UNIDAD: 1.300 g.

DESCRIPCIÓN: Láminas de hojaldre rellenas de crema pastelera y decorado con azúcar glass.

MODO DE EMPLEO: Descongelar el producto a temperaturas de refrigeración durante al menos 6-8 h.



2,22 € / la ración
de 150 g

19,20 €/unidad



Elige nuestra calidad SOLUTION



TARTA CROSTATATA DE FRESAS (precortada)

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.



1,53 € / la ración
de 107 g

21,50 €/unidad

DULCE CRÈME BRÛLÉE

PIEZA: 90 g. CAJA: 20 unidades.

DESCRIPCIÓN: Postre a base de una preparación para crema brûlée y financier de almendras.

MODO DE EMPLEO: Quitar el film de plástico antes de la descongelación. Dejar descongelar a +4°C durante 4 h. Quemar el azúcar de la parte superior con un soplete.



2,00 € / unidad



PROFITEROLES DE CHOCOLATE Y AVELLANA

PIEZA: 18 g. BOLSA: 1,25 Kg. CAJA: 1 bolsa.

DESCRIPCIÓN: Profiteroles con un relleno de crema de avellanas y con cobertura sabor chocolate y avellanas.

MODO DE EMPLEO: Descongelar durante 1 h en nevera.



0,20 € / la pieza
de 18 g

14,00 €/caja





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
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