

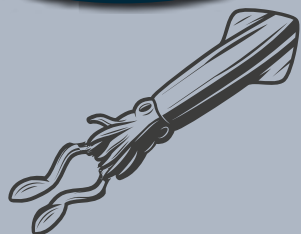


GRUPO TOPGEL
· Smart Food Company ·

MAYO 2026

Especial MARRUECOS

sabor a **MAR**, con nuestros **PRODUCTOS**



CALAMAR DE MARRUECOS

PRODUCTO

ESPECIE

Loligo vulgaris

CARACTERÍSTICAS

Es el calamar común, con un cuerpo alargado, aletas terminales en forma de rombo y una "pluma" transparente interna. Tiene una piel rosada/grisácea.

FORMA

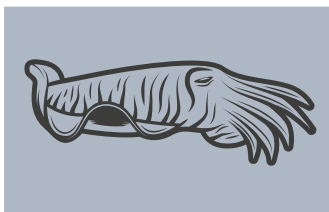
Alargada.

TEXTURA Y SABOR

Carne blanca, tierna y jugosa.

EN COCINA

Muy versátil. Perfecto para anillas a la andaluza, calamar a la plancha, relleno o en guisos.



SEPIA DE MARRUECOS

Sepia officinalis

Conocida también como jibia o choco. Tiene un cuerpo más ancho y aplanado, y un hueso interno rígido y esponjoso.

Ancha.

Carne mucho más gruesa, firme y más potente de sabor que el calamar.

Ideal para la plancha (cortada en tiras), guisos, arroces o fideuás. Al ser más dura, a veces requiere cocciones más largas que el calamar para ablandarla.



ALMENDRITA DE MARRUECOS

Sepia elegans

Es una especie de sepia pequeña (también conocida como sepionet en algunas zonas), no un calamar, aunque su aspecto puede confundirse.

Pequeña.

Tiene un sabor más intenso y dulce que el calamar y una textura firme pero muy delicada.

Por su tamaño pequeño, es ideal para cocinar entera a la plancha, en arroces, o frita.

ZONA DE PESCA





Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CALAMAR DE MARRUECOS

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

Envueltos uno a uno:
CAJA: 6 Kg.
TALLAS: GG, G, M, P, 2P y 3P



PRECIOS A CONSULTAR



Descubre nuestro

CALAMAR limpio

que ahorra tiempo y facilita al hostelero su preparación

(disponible en algunas tallas)

PRECIOS A CONSULTAR

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CALAMAR (troceado)

ESPECIE: *Loligo vulgaris*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos.
CAJA: 6 Kg.



PRECIOS A CONSULTAR

SEPIA DE MARRUECOS (dados)

ESPECIE: *Sepia officinalis*.
ORIGEN: Marruecos.

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas.
Con piel y sin piel.



PRECIOS A CONSULTAR



HUEVAS DE CHOCO DE MARRUECOS

ESPECIE: *Sepia officinalis*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 6 bandejas.



PRECIOS A CONSULTAR



TIRAS DE MARRUECOS

ESPECIE: *Sepia officinalis*.
ORIGEN: Marruecos.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 8 bolsas.



PRECIOS A CONSULTAR



ALMENDRITA DE MARRUECOS

ESPECIE: *Sepia elegans*.
ORIGEN: Marruecos.
BANDEJA: 1 Kg.
CAJA: 8 bandejas.



PRECIOS A CONSULTAR

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



GRUPO **TOPGEL**
· Smart Food Company ·

NUESTROS REFRIGERADOS

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



PATO CONFIT

ORIGEN: UE.

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

CAJA: 10-11 unidades.

CAJA: 12-13 unidades.

43,23 €/lata

41,44 €/lata



HUMMUS

UNIDAD: 1 Kg.

CAJA: 4 unidades.

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



0,60 €/la ración de 100 g

5,97 €/Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



Productos **5ª gama**

PATATA TORTILLA

BOLSA: 2 Kg.

CAJA: 4 bolsas.

0,15 €/la ración de 65 g

2,27 €/Kg

NATA PARA MONTAR

BOTE: 1 litro.

CAJA: 6 botes.

DESCRIPCIÓN: Con un mínimo de un 35,1% de materia grasa.



4,86 €/bote



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



TUBO DE POTA

(interfoliado)

ESPECIE: *Illex argentinus*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: FAO 41.
CAJA: 8 Kg.



CALIBRE 21-23 M

248 €/la pieza
de 250 g
9,93 €/Kg

CALIBRE 24 G

366 €/la pieza
de 350 g
10,47 €/Kg



CALAMAR PATAGÓNICO

(sucio)

ESPECIE: *Loligo patagonico*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: FAO 41.
CAJA: 5,42 Kg.



CALIBRE C4L 12-15

2,08 €/la ración
de 150 g
13,88 €/Kg



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

LANGOSTINO ARGENTINO

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



N1
CALIBRE 10-20

0,86 €/la pieza
de 66 g
13,07 €/Kg

N2
CALIBRE 20-30

0,52 €/la pieza
de 40 g
13,07 €/Kg

N3
CALIBRE 30-40

0,38 €/la pieza
de 29 g
13,07 €/Kg



Elige nuestra calidad SOLUTION



BOQUERONES AL VINAGRE

ESPECIE: *Engraulis engrasicholus*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos.
PIEZA: 5 g aprox.
ESTUCHE: 500 g. CAJA: 10 estuches.



2,76 € / la ración
de 150 g

9,19 €/estuche



LENGUADO HOLANDÉS

ESPECIE: *Solea solea*.
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Holanda.
CAJA: 5 Kg.



7,32 € / la ración
de 300 g

24,40 €/Kg



Elige nuestra calidad SOLUTION



CARACOLES

ESPECIE: *Otala lactea*.
BOLSA: 500 g.
CAJA: 8 bolsas.



1,32 € / la ración
de 150 g

8,83 €/Kg



SOLOMILLO DE ATÚN

ESPECIE: *Thunnus spp.*
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: FAO 51/57 Índico.
CAJA: 2,55 Kg (neto).



1,52 € / la ración
de 100 g

15,16 €/Kg



DESCRIPCIÓN:

Sin piel.



FILETES DE MERLUZA DEL CABO (con piel)

ESPECIE: *Merluccius capensis*.
ORIGEN: Namibia.
CAJA: 5 Kg.



CALIBRE 4-6 C/P

1,28 € / la pieza
de 145 g

8,85 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



FOIE GRAS ESCALOPAS

BOLSA: 1 Kg aprox.

CAJA: 5 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Hígado de pato porcionado.

6,42 € / la ración
de 150 g

42,81 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



FOIE GRAS

BOLSA: 600 g aprox.

CAJA: 8 unidades.

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

6,06 € / la ración
de 150 g

40,41 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



PATO MAGRET

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

DESCRIPCIÓN: Pechuga de pato.

6,28 € / la pieza
de 350 g

17,95 €/Kg

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.

0,68 € / la pieza
de 15 g

13,60 €/bolsa



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.



1,44 € / la ración de 100 g

14,40 €/Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



PINCHO DE POLLO

PIEZA: 100 g aprox.
CAJA: 30 unidades.



0,93 € / la brocheta de 100 g

28,00 €/caja



BURGER SELECCIÓN BUEY Y VACA

PIEZA: 200 g.
CAJA: 16 unidades.

DESCRIPCIÓN: Carne de buey (45%), carne de vaca (45%).

MODO DE EMPLEO: 150 °C, 4 min. cada lado.

190 °C, 5 min.



2,60 € / la pieza de 200 g

13,00 €/Kg

CARPACCIO DE BUEY

ORIGEN: Europa.
ESTUCHE: 1,4 Kg.
CAJA: 5 estuches.

2,45 € / la ración de 70 g

48,96 €/estuche



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS CREMOSAS DE CHIPIRONES

PIEZA: 25 g.
BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Croqueta con bechamel cremosa, rellena de cebolla confitada, chipirones en su tinta y rebosada con pan rallado japonés (Panko).



0,30 € / la pieza de 25 g

11,96 €/Kg



MODO DE EMPLEO PARA NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE CHIPIRONES, DE GAMBAS AL AJILLO Y TIO PEPE Y DE PUERRO:



180 °C en tandas de 6-8 uds., procurando no moverlas, hasta que estén bien doradas.



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS CREMOSAS CON GAMBAS AL AJILLO Y TIO PEPE

PIEZA: 25 g.
BOLSA: 500 g.
CAJA: 8 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Croqueta con bechamel cremosa, rellena de gambas, con vino TIO PEPE y con cayena, y rebosada con pan rallado japonés (Panko).



0,29 € / la pieza de 25 g

11,77 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS CREMOSAS DE PUERRO

PIEZA: 25 g.
BOLSA: 500 g. CAJA: 8 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Croqueta con bechamel cremosa, rellena de finas láminas de puerros confitados y rebosada con pan rallado japonés (Panko).



0,29 € / la pieza de 25 g

11,77 €/Kg



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS DE TORREZNOS

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

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

MODO DE EMPLEO: 🍳 180 °C, 4-5 min.



0,47 € / la pieza
de 35 g

13,41 €/Kg

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

8,57 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CROQUETAS DE CECINA

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

DESCRIPCIÓN: Cecina 13%.

MODO DE EMPLEO: 🍳 175 °C, 4-5 min.



0,18 € / la pieza
de 25 g

7,17 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



FINGER DE POLLO (empanado)

PIEZA: 38 g. BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 3 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Trozos de filete de pechuga de pollo 55%, macerados en adobo, empanados y prefritos.

MODO DE EMPLEO: 🍳 3 min.



0,36 € / la pieza
de 38 g

9,57 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



CRUJIENTE DE LANGOSTINO

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

DESCRIPCIÓN: Langostino cubierto por un crujiente empanado.

MODO DE EMPLEO:

160-180 °C, 3-5 min.

200 °C, 5-7 min.



0,47 € / la pieza
de 25 g

4,70 €/bandeja

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.



0,54 € / la pieza
de 30 g

5,36 €/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.



0,43 € / la pieza
de 20 g

4,33 €/bandeja



GRATINADO DE PATATA

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

DESCRIPCIÓN: Guarnición a base de patata, nata y mozzarella.

MODO DE EMPLEO:

700 W, 2 min. 40 seg.

180 °C, 24 min.



0,74 € / la pieza
de 120 g

29,50 €/caja

Elige nuestra calidad **SOLUTION**

WAFFLE DE PATATA

PIEZA: 85 g.
CAJA: 48 unidades.

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).



0,89 € / la pieza
de 85 g

42,64 €/caja

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



PIMIENTO RELLENO DE PUERROS Y GAMBAS

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

DESCRIPCIÓN: Pimiento del piquillo relleno de puerro 18% y gambas 9%.

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



0,46 € / la pieza
de 60 g

7,69 €/Kg

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



PIMIENTO RELLENO DE CARRILLERA AL VINO TINTO

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

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

MODO DE EMPLEO: 🌡️ 180 °C, 4 min. aprox.



0,51 € / la pieza
de 60 g

8,44 €/Kg



PIMIENTO DEL PIQUILLO DE MARISCO

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

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

MODO DE EMPLEO: 🕒 2 min. 🌡️ 180 °C, 20 min. ⏪



0,60 € / la pieza
de 65 g

9,23 €/Kg

Elige nuestra calidad **SOLUTION**



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.



0,93 € / la pieza
de 50 g

37,36 €/caja



Elige nuestra calidad **SOLUTION**

Elige nuestra calidad **PREMIUM**



TARTA AMERICAN COOKIES

PESO: 2.300 g.
CAJA: 1 unidad.

DESCRIPCIÓN: Tarta redonda con diámetro 24 cm, contundente bizcocho con cookies, relleno de mermelada de frambuesa y crema de queso, decorado en superficie con baño de cubierta sacher y cookies de cacao.

MODO DE EMPLEO: 🧊 Descongelar 12 horas.



1,61 € / la ración
de 127 g

29,07 €/unidad



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



TARTA DE QUESO AL HORNO

PESO: 0,9 Kg.
CAJA: 6 unidades.

DESCRIPCIÓN: Tradicional tarta de queso al horno con nata.

MODO DE EMPLEO: 🧊 1 hora en nevera.



1,10 € / la ración
de 90 g

11,00 €/unidad



Elige nuestra calidad **SOLUTION**



TARTA SACHER

PESO: 1.150 g.
CAJA: 2 unidades.

DESCRIPCIÓN: Deliciosa tarta suiza de chocolate, con 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.



1,95 € / la ración
de 150 g

14,97 €/unidad



Elige nuestra calidad **PREMIUM**



BANDA DE TIRAMISÚ SAVOIARDI

PESO: 1.050 g.

DESCRIPCIÓN: Auténtico tiramisú italiano elaborado con bizcochos de soletilla bañados en café expreso y napados con una suave combinación de crema de mascarpone.

MODO DE EMPLEO:

FRÍO: 1 hora en nevera.



1,64 € / la ración
de 100 g

17,27 €/caja



FRESAS CON CÁLIZ

BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 5 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Fresa de Huelva congelada entera. Puede contener restos de peciolo.

0,45 € / la ración
de 150 g

2,97 €/Kg



MANGO (trozos)

PIEZA: 20 x 20 g.
BOLSA: 1 Kg. **CAJA:** 5 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Producto libre de mermas, ¡solo descongelar y listo!, ideal para ensaladas, macedonias, brochetas, etc.

0,44 € / la ración
de 100 g

4,44 €/Kg



NATA MONTADA EN SPRAY

PESO: 700 g.
CAJA: 6 botes.

DESCRIPCIÓN: Producto lácteo con un 33% de materia grasa y un alto rendimiento de más de tres litros de nata montada, especialmente elaborada para los profesionales de la restauración.



8,83 € / bote



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
987 250 000

ÁVILA
925 821 500

BADAJOS
925 821 500

BARCELONA
938 495 572

BURGOS
987 250 000

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
987 250 000

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
987 250 000

PALENCIA
987 250 000

SALAMANCA
987 250 000

SEVILLA
902 353 555

SORIA
975 226 456

TERUEL
978 606 335

TOLEDO
925 821 500

VALENCIA
961 340 715

VALLADOLID
987 250 000

ZAMORA
987 250 000

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.



Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-05-2026 al 31-05-2026, salvo error tipográfico o fin de existencias.