2017-2018

Novedades

GRUPOTOPGEL

FRILESA

PESCADOS

TARTAR DE SALMÓN

COD. 9123 TARTAR DE SALMON 24ud x 90gr

Ingredientes: Salmón del Atlántico (75%), tomate semi-seco marinado, sal, orégano, ajo, aceite de oliva extra virgen, zumo de limón, cebolla, albahaca, sal, pimienta.

Pieza 90gr / pieza
Caja: 24 unidades

Modo de Empleo: *Descongelar y servir*

PESCADOS

JAIBA CANGREJO AZUL

COD. 3300 JAIBA CANGREJO AZUL 16/20 M/P 6x1.5KG

Ideal para arroces, mariscadas o zarzuelas,
Para hacerlo hervido o la brasa…

Origen: Túnez

Formato: 6 EST x 1,5 kg

PESCADOS

BACALAO

LOMOS SELECTOS DE BACALAO 0%
Cod: 4061

300+ gr. Pieza. Caja: 6x2kg

LOMOS DE BACALAO JUMBO 500+ TG
Cod: 4100

500+ gr. Pieza. Caja de 5Kg.

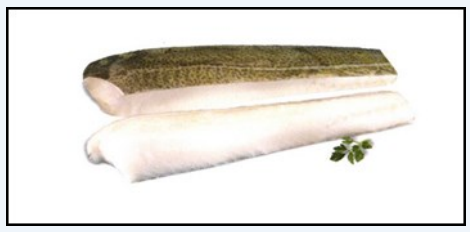
FILETE MENÚ
Cod: 4264

90+gr. la pieza. Caja de 5Kg.

VENTRESCAS DE BACALAO 0%
Cod: 4121

100-200 gr. Pieza. Caja 6 est.x 2 Kg.

LOMO SUPER 24cm
Cod: 4195



350-650 gr. Pieza. Caja de 7 kg

DELICIAS BACALAO
Cod: 4023

160 gr-420gr Pieza. Caja 7 Kg

CARNES

CARPACCIO

Cod:7383

Carpaccio Angus (Estados Unidos)

Se cree que es originario de Venecia, pero se hizo una versión de este. Comenzaron buscando la mejor carne que podían utilizar, y la encontraron en Norteamérica: el gran ganado de Angus, criado con una dieta de granos cuidadosamente equilibrada, para mejorar aún más su sabor. Y aquí está: el carpaccio de filetes de carne de primera, para una mayor ternura, jugosidad y sabor.

Formato: 10x80g

Cod:7194

Carpaccio Buey

Finas lonchas de carpaccio de buey.

Cada loncha esta separada por 2 hojas de papel parafinado.

Estuche: 20UD x70g

MODO DE EMPLEO:

En frigorífico: desde 25-30 minutos antes de servir , o a T° ambiente: 10 minutos antes de servir.
Consumir dentro de las 6 horas después de la descongelación.

CARNES

OVINO CHULETILLAS MARINADAS

Cod:4391 OVINO CHULETILLAS MARINADAS 1x5kg

Formato: Caja: 5 kg

Ingredientes: chuletillas de cordero (80%), agua, sal

CARNES

HAMBURGUESAS PREMIUM

Cod: 7385

Hamburguesa de Angus (Estados Unidos)
Formato: 12x200g

Cod.7384

Hamburguesa de Wagyu (Australia)
Formato: 12x200g

Cod:7406

Artesana de la Terriña
Formato: 33x180g

Cod.7407

Artesana lomo y solomillo
Formato: 30x240g

PRECOCINADOS

MERLUZA RELLENA

Cod:1389

MERLUZA RELLENA DE PUERROS Y GAMBAS

Ingredientes: Filete de merluza, preparado rebozado, sal, almidón de maíz, pan rallado, agua, aceite vegetal de palma, sal, levadura, gambas, puerros, harina de trigo, cebolla, tomate, leche desnatada en polvo, aceite vegetal de girasol y sal.

Sin descongelar, freír con abundante aceite a 170ºC durante unos 10 mins. según freidora.
Acompañar de ensaladas, verduras o patatas o salsa de piquillo o verde.

Formato: Unidad de 200 g./ Caja: 20 Unidades

PRECOCINADOS

CAZÓN EN ADOBO ENHARINADO

Cod:6598 CAZON EN ADOBO ENHARINADO

Ingredientes: Caella 74%, vinagre de vino blanco, harina de trigo, harinilla de pan, almidón de patata, sal, pimentón, especias, lactosa

Sin descongelar, freír con abundante aceite a 170ºC durante unos 2-3 mins. según freidora.

Formato: Caja: 2.5 kg

PRECOCINADOS

ABADEJO POMODORO

Cod:1387 ABADEJO POMODORO MP 30udx150gr

Abadejo con topping de tomate y mozzarella listo para comer y perfecto para acompañar con ensalada o verduras.

Ingredientes: Filetes de abadejo de Alaska, tomate, crema agria, mozzarella, harina de trigo, margarina, cebolla, nata, yogur, pimientos rojos, pasta de tomate, agua, hierbas (albahaca, perejil, eneldo, cebollino), sal, azúcar, especias (ajo, lovage, polvo de boletus, cúrcuma, pimienta, laurel, clavo), levadura, aceite.

Formato: 30udx150g

MODO EMPLEO:
Cocer 20 minutos aproximadamente.

PRECOCINADOS

SOLOMILLO RELLENO

Cod:9126 SOLOMILLO CERDO RELLENO BACON Y PATE

Tratamiento térmico en cocinado. Se cocina con la malla que va incorporada al producto a una temperatura entre 150ºC y 200ºC, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80ºC, el producto se deja enfriar y ya está listo para lonchear y añadir una salsa.

Ingredientes: Solomillo de cerdo, agua, paté tipo Campagne, bacon, dátiles sin hueso, magro y papada de cerdo picado, huevo pasteurizado, pan rallado trigo, perejil, pimienta verde, sal, especias, jarabe de glucosa.

Formato:Caja: 2 bolsas / Bolsa: 3 piezas / Pieza: 450 g aprox. /

PRECOCINADOS

HOJALDRES

COD: 1306

HOJALDRE DE FOIE Y HONGOS TPG 30x120g

Delicioso hojaldre relleno de foie y setas, perfecto para ocasiones especiales.

UNIDAD 100g, **CAJA**: 30 Ud.

COD: 1353

HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO

Exquisito nido de hojaldre con carne de vieiras 16% y espárragos trigueros 5%.

UNIDAD 100g, **CAJA**: 30 Ud.

COD: 1301

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA

Hojaldre de fabricación artesana, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso.
UNIDAD: 100g, **CAJA:** 30 Ud

PRECOCINADOS

CROQUETAS TOP

CROQUETAS DE TXANGURRO

Ingredientes: Carne de buey de mar, harina de trigo, bacalao, leche entera pasteurizada, caldo de bogavante, zanahoria, pan, tomate, puerro, mantequilla, aceite de oliva, cebolla, brandy, preparado para empanar rehidratado, ajo, sal, pimienta blanca.

Formato*:* Bolsa: 1 Kg / Caja: 4 Bolsas / Pieza: 28 g

CROQUETAS DE PULPO

Ingredientes: Pulpo, harina de trigo, cebolla, aceite de oliva, aceite de girasol, pan rallado, sal, gelatina, ajo, pimentón dulce, almidón de maíz.

Formato*:* Bolsa: 1 Kg / Caja: 4 Bolsas / Pieza: 28 g

CROQUETAS DE ARANDANOS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes: Leche entera en polvo, harina de trigo, arándanos, queso de cabra, aceite de oliva virgen extra, sal, almidón de maíz, especias, leche desnatada, azúcar.

Formato*:* Bolsa: 1 Kg / Caja: 4 Bolsas / Pieza: 28 g

PRECOCINADOS

FALAFEL

Cod:6457 FALAFEL TGS 10x0.5kg

FREIDORA: Antes de utilizar el producto, dejarlo descongelar unos 10-15 minutos a temperatura ambiente. Freírlos con abundante aceite caliente (180ºC) durante 5,5 minutos y dejar reposar 2 minutos. HORNO: Precalentar el horno hasta 220ºC. Colocar el producto sobre la rejilla del horno a media altura. Calentar aproximadamente durante 12-14 minutos o hasta que el producto este dorado.

Ingredientes: Garbanzos, agua, cebolla, perejil, aceite gira-sol, sal, comino, cilantro, ajos, pimienta negra, pimentón.

Formato:Caja: 10 bolsas / Bolsa: 500g

QUINTA GAMA

PINCHOS

PINCHO ATÚN AHUMADO

Ingredientes: Atún ahumado (50%), tomate semi-seco (25%) y piparra (25%).

Formato: Bolsa: 12 UD / Pieza: 20 g

PINCHO MOZZARELLA

Ingredientes: Perla de queso mozzarella (50%), tomate semi-seco (25%) y aceituna negra (25%)

Formato: Bolsa: 12 UD / Pieza: 20 g

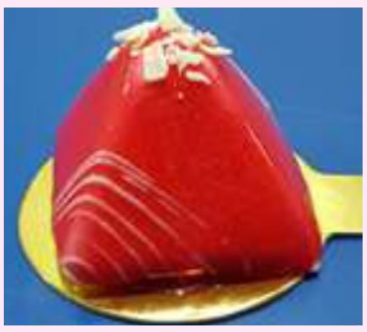
REPOSTERÍA

RESPOSTERÍA INDIVIDUAL

COULANT INVERTIDO
COD: 6409

Coulant de chocolate con cubierta de chocolate desecho.
27ud/caja

PIRAMIDE PANACOTA FRAMBUESA
COD: 6408



Pirámide de chocolate blanco, panacota y cobertura de frambuesa.
12ud/caja

TÉ AL CARAMELO
COD: 6407

Bombón de té con caramelo y cobertura de chocolate.
12ud/caja

BOMBÓN DE CHOCOLATE
COD: 6406

Bombón de chocolate con núcleo de tocino de cielo.
12ud/caja

REPOSTERÍA

CHURRO PREFRITO

Cod:6410 CHURRO PORRA Prefrito 6x0.5kg

Ingredientes: Agua, harina de trigo, masa madres, sal, bicarbonato sódico, aceite de aceituna y girasol.

Formato: 6x0,5kg 13UD por bolsa

MODO DE EMPLEO:
No descongelar ni calentar en microondas, producto para realizar en tostadora

REPOSTERÍA

BRIOCHE TRENZADO

Cod:1387

Ideal para desayunos y eventos. Perfecto para elaborar tostas premium para acompañar con foie, quesos o embutidos

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, huevos frescos, nata fresca, azúcar, decoración con azúcar (azúcar, aceite vegetal), gluten de trigo, levadura, sal, ron, leche en polvo, aroma a azahar.

Producto congelado: mantener a -18ºC.
Descongelar en horno 12 minutos a temperatura de 180ºC.
No volver a congelar una vez descongelado.

Formato: Unidad: 2,5 Kg/ Caja: 1 Unidad

REPOSTERÍA

MACEDONIA FRUTAS TROPICALES

Cod:6034

Ideal para desayunos, cócteles y eventos.

Ingredientes: Piña 20%, papaya 15%, melocotón 15%, melón verde 14%, agua 10%, melón naranja 10%, mango 7%, uva negra 7%, azúcar 1%, concentrado de fruta de la pasión 1%.

Formato: Unidad: 2,5 Kg/ Caja: 4 Unidades

Producto congelado: mantener a -18ºC.
Descongelar y servir.
No volver a congelar una vez descongelado.

REPOSTERÍA

PASTEL DE NATA

Cod:6459 PASTEL NATA TGS 800g (Crema)

Patel de nata típico portugués con relleno de crema.

Ingredientes: Relleno (70,6%): leche, azúcar, yema de huevo pasteurizada, margarina (grasa vegetal de palma y aceite vegetal (girasol y soja (en proporciones variables)), agua, sal, harina de trigo y canela. Base (29,4%): harina de trigo, azúcar, manteca, huevo entero pasteurizado

Formato: Unidad: 800g

Descongelar y servir.
No volver a congelar una vez descongelado.

REPOSTERÍA

TARTA DE GALLETA

Cod:6458 TARTA DE GALLETA TGS 800g

Tarta redonda con capas bien definidas verticalmente. Delicada crema intercalada con la textura de la galleta empapada de café. Dulce con sabor a mantequilla, galleta y café y un suave sabor a caramelo.

Ingredientes: Galleta (41%): Harina de TRIGO, aceite, azúcar, suero de Leche en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, sal, café (36%), crema (21%): margarina, yema pasteurizada, azúcar en polvo, azúcar, caramelo, galleta tostada molida (2%): harina de TRIGO.

Formato: Unidad: 800g

Producto congelado: mantener a -18ºC.
Descongelar y servir.
No volver a congelar una vez descongelado.