



# Catálogo de **Carnes**



 **Grupo Topgel**

[www.grupotopgel.es](http://www.grupotopgel.es)

# Presentación

En **Topgel** garantizamos el control de todos los puntos que influyen en que ofrezcamos una calidad óptima a nuestros clientes. Gracias a este control en **Topgel** te ofrecemos la máxima ternura, regularidad y estabilidad en todas nuestras carnes. Queremos destacar las principales características que hacen que nuestros productos sean de una calidad superior:

- 1.- Garantizamos el origen del producto: En **Topgel** buscamos y seleccionamos las mejores piezas de carne, garantizando el mejor origen de las mismas.
- 2.- Garantizamos la edad de sacrificio que hace que nuestra carne sea tierna, regular y con un tamaño de piezas uniforme.
- 3.- Certificamos la Trazabilidad Controlada y Seguridad Alimentaria: Lo que nos permite recomponer y conocer, en marcha retrógrada, todas y cada una de las fases por las que ha pasado un alimento o ingrediente.
- 4.- Adecuamos los formatos: Disponemos los productos en cajas manejables, nuestro sistema de congelación IQF y nuestro envasado al vacío, para facilitarte su manipulación.

# Contenidos

03 **VACUNO**

06 **CERDO BLANCO**

08 **CERDO IBÉRICO**

09 **CAZA MAYOR**

10 **CORDERO**

12 **AVES**  
Pollo  
Pavo  
Pato  
Caza menor

16 **CONEJO**

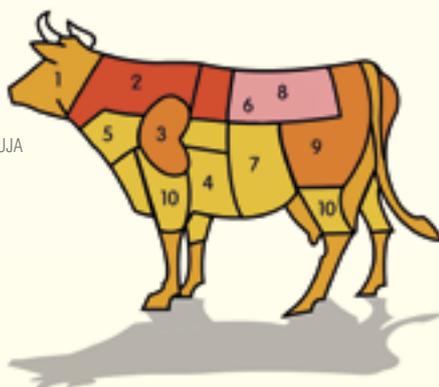
17 **CARNES RELLENAS**

18 **5ª GAMA**

19 **BROCHETAS**

## Vacuno

- 1.- CABEZA
- 2.- CUELLO Y AGUJA
- 3.- ESPALDILLA
- 4.- PECHO
- 5.- COSTILLAR
- 6.- SOLOMILLO
- 7.- FALDA
- 8.- LOMO
- 9.- PIERNA
- 10.- MORCILLO

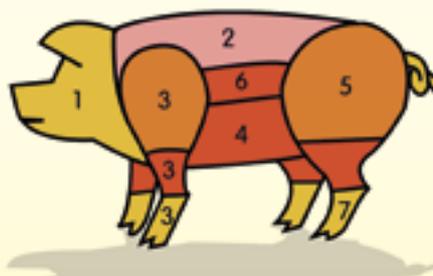


## Pollo

- 1.- CUELLO
- 2.- MUSLO
- 3.- JAMONCILLO
- 4.- PECHUGA
- 5.- ALA
- 6.- SOBREMUSLO

## Cordero

- 1.- CABEZA
- 2.- CUELLO
- 3.- CARRET
- 4.- PALETILLA
- 5.- PECHO
- 6.- PIERNA



## Cerdo

- 1.- CABEZA
- 2.- LOMO
- 3.- PALETILLA Y JARRETE
- 4.- PANCETA
- 5.- PIERNA O JAMÓN
- 6.- SOLOMILLO
- 7.- PIES

# Vacuino



En **Grupo Toppel** garantizamos un **vacuno** siempre tierno. Para ello nos basamos en tres pilares fundamentales que son básicos para conseguir una gama de bovino que haga que el consumidor reconozca su calidad superior.

- 1 - Garantizamos el origen de procedencia del producto. Seleccionamos el mejor ganado bovino procedentes de los pastos más cuidados, lo que hace que las piezas tengan una calidad superior.
- 2 - Las reses se sacrifican en el momento óptimo de edad, lo que hace que las piezas obtenidas sean de una calidad y ternura insuperables.
- 3 - Maduramos el producto para que las piezas alcancen la ternura y su mejor aprovechamiento.

Con todo esto, nos basamos en la clasificación de las carnes (Categoría Extra, 1ª Categoría, 2ª Categoría, 3ª Categoría) para ofertar a nuestros clientes el producto que en un momento específico necesita.

## Piezas

**Añojo:** Se trata del animal, macho o hembra, de entre 12 y 24 meses de edad. Proporciona una carne más desarrollada y por tanto más sabrosa que la de la ternera lechal, aunque manteniendo su ternura.

**Vacuino Mayor:** Machos o hembras normalmente mayores de 2 años. La carne de estos animales es más roja, algo menos tierna y posee un sabor y un valor nutritivo superiores.



### Solomillo

**PRODUCTO:** Solomillo sin hueso, envasados uno a uno al vacío. Se presenta cuidadosamente pulido, para conseguir la ausencia de grasa y su mejor rendimiento. Producto de Categoría Extra.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** El solomillo es una pieza de bovino procedente de la parte lumbar, alojado entre las costillas inferiores y la columna vertebral; es la pieza más tierna y jugosa de las reses.

**POSIBILIDADES:** Añojo o vacuno.

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** distintos calibres. **CAJA:** 10 - 15 Kg. aprox.

### Lomo Alto

**PRODUCTO:** Pieza sin hueso envasadas al vacío una a una. Lista para racionar y elaborar. Es una carne jugosa, tierna y limpia. Producto de 1ª Categoría.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** Corte del lomo de la parte más alta de la canal. El lomo alto es la zona más cercana al pescuezo y correspondiente a las costillas largas. Su forma es redondeada.

**POSIBILIDADES:** Añojo o vacuno

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** distintos calibres. **CAJA:** 10 - 15 kg. aprox.



### Lomo Bajo

**PRODUCTO:** Pieza sin hueso envasada al vacío una a una. Es ideal para filetear. Producto de 1ª Categoría.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** El lomo bajo es la parte más cercana a la cadera. No tiene costillas largas, su forma es más aplastada que el lomo alto que es más redondeado. En esta parte del lomo es donde está situado el solomillo.

**POSIBILIDADES:** Añojo o vacuno.

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** distintos calibres. **CAJA:** 10 - 15 kg. aprox.



### Redondo

**PRODUCTO:** Lo presentamos envasado al vacío uno a uno. Tiene un corte limpio y se puede utilizar entera para brasear o para asar. También puede ser troceada para ragouts. Es un producto con múltiples posibilidades. Producto de 1ª Categoría.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** Es pequeña, de forma cilíndrica y está situada entre la tapa y la contra en la maza trasera. Es una pieza uniforme que carece de nervios. Músculo de la pierna trasera semitendinoso.

**POSIBILIDADES:** Añojo o vacuno.

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** distintos calibres. **CAJA:** 10 - 15 kg. aprox.





### Carrillada

**PRODUCTO:** Envasadas al vacío de una en una. Genera unos bocados tiernos y gelatinosos muy apreciados por el consumidor. El truco está en la jugosidad que se genera al cocinarlas adecuadamente. Las presentamos con o sin hueso, y cuidadosamente pulidas para facilitar la labor.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** Es la parte más carnosa y tierna de la quijada. Podría decirse para entendernos mejor que es el moflete del animal.

**POSIBILIDADES:** Añejo o vacuno.

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 1.000 g. **CAJA:** 10 - 15 kg. aprox.

### Morcillo

**PRODUCTO:** Presentado sin hueso y envasado al vacío, es perfecto para cocer y obtener caldos sustanciosos o para añadir a potajes. También se puede cocer troceado consiguiendo que la carne conserve sus jugos. Producto de 2ª Categoría.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** Pieza de forma cilíndrica de la maza trasera. Está situada en la parte más baja de la pierna formando la pantorrilla. Su carne es más consistente pero con mucho sabor.

**POSIBILIDADES:** Añejo o vacuno.

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 2.000 g. **CAJA:** 13 - 17 kg. aprox.



### Rabo entero y porcionado

**PRODUCTO:**

Se presenta tanto entero como porcionado para su mejor elaboración. Al ser una pieza un poco menos tierna, tiene un encanto especial ya que puede ser preparada en estofados, con una cocción lenta y progresiva para conseguir conservar todas sus propiedades quedando una textura con un toque gelatinoso. Producto de 3ª Categoría.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:** Parte correspondiente a la cola de las reses.

**POSIBILIDADES:** Añejo o Vacuno.

**ESPECIFICACIONES: ORIGEN:** a consultar. **PIEZA ENTERA:** 1,5 kg. **CAJA ENTERO:** 10 - 15 kg. aprox. **CAJA PORCIONADO:** 6 kg. aprox.



## Porcionados

### Bistec

**PRODUCTO:**

Bistec porcionado, fileteado y embolsado IQF. Filete veteados para alcanzar más ternura.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:**

Producto seleccionado de piezas nobles de 1ª Categoría de la canal para garantizar la calidad y ternura del mismo. Se realiza una maduración y tratamiento de la pieza para conseguir que se aumente el grado de regularidad de la misma.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 130 - 150 g. **CAJA:** 4 kg.



### Tacos para guisar

**PRODUCTO:**

Tacos de ternera para guisar, embolsados en congelación IQF. 100% piezas sin glaseo y sin agua añadida.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:**

Carne natural seleccionada para guisos totalmente limpia, sin mermas y pulidos sin grasa.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 50 g. **CAJA:** 4 kg.





### Churrasco

**PRODUCTO:**

Churrasco fileteado y embolsado en congelación IQF para su mejor manipulación. Es ideal para raciones, barbacoas, planchas, brasas y otras múltiples posibilidades. Piezas sin aditivos, glaseo ni agua añadida. Intentamos mantener la máxima regularidad posible en el tamaño de las piezas.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:**

Tiras del costillar que combina cierto porcentaje de grasa para darle jugosidad a la pieza y la carne propia de la costilla de la res.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 80 - 100 g. **CAJA:** 4 kg.

### Carne picada

**PRODUCTO:**

Carne de vacuno, picada y embolsada al vacío para el mantenimiento de todas sus propiedades. Es el producto con más posibilidades y variedades en la elaboración del vacuno.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:**

Picada de carne de vacuno 100%. (Ofrecemos la posibilidad de la realización de Carne Picada Mixta, 80% Vacuno, 20% Cerdo).

**ESPECIFICACIONES:**

**BOLSA:** 1.200 g. **CAJA:** 7 kg. aprox.



### Ragout de toro de lidia

**PRODUCTO:**

Carne de toro de lidia sin hueso, desgrasada y desvenada. Troceada en tacos. Carne fibrosa y exenta de grasa, procedente de animal criado en libertad. Muy apropiada para guisos que potencien su sabor.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:**

Carne magra de toro de lidia procedente de los delanteros.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** a consultar. **TACOS:** 30-40 g. **BOLSA:** 1.000 g. **CAJA:** 5 bolsas (5 kg.)

### Carpaccio de buey

**PRODUCTO:**

Carpaccio 100% de puro buey. Elaborado con un pre-adobo natural a base de aceite, zumo de limón, agua y sal. Se presenta listo para emplatar en 7 lonchas ya colocadas de forma circular. Ideal para el restaurador ya que puede descongelarse ración a ración en unos pocos minutos al estar interfoliado una a una.

**DESCRIPCIÓN DEL CORTE:**

Elaborado a partir de redondos seleccionados por su ternura y calidad.

**ESPECIFICACIONES**

**ORIGEN:** Europa. **RACIÓN:** 7 lonchas de 10 g. (70 g). **CAJA:** 20 raciones interfoliadas.



# Cerdo blanco



El valor nutritivo de la carne de **cerdo** la señala como uno de los alimentos más completos. Desafortunadamente, durante muchos años la carne de **cerdo** ha sido considerada como un alimento "pesado". Desde hace algunos años el afán de los ganaderos y de la industria carnicina porcina, ha sido la de obtener un producto que mejore la calidad al consumidor. De esta manera, en los últimos 10 años, las canales poseen por ejemplo una media de un 31% menos de grasa y un 14% menos de calorías. En este punto, el **Grupo Topgel** se diferencia realizando un seguimiento exhaustivo a este nivel del producto; Garantizamos el origen del producto "nacional", con una elaboración, pulido de la pieza y corte 100% manuales y controlados.

 *Producto con un max de 25% agua añadida*  
 *Producto natural*

## Solomillo

### DESCRIPCIÓN:

Solomillo de cerdo sin hueso, desgrasado. Envasado uno a uno al vacío. Está situado en la cara interna del lomo en su parte baja. Es la pieza más apreciada de la canal.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA BASIC:** 500 - 800 g.  
**PIEZA TOPGEL:** 300 - 500 g. **CAJA:** 6 kg..




## Cinta de lomo entera

**DESCRIPCIÓN:** Cinta de lomo de cerdo entera, deshuesada y limpia. Envasada una a una al vacío. Parte del lomo sin hueso, es un producto de categoría alta en la canal del cerdo. Topgel buscando la mejor adaptación al cliente se la presenta entera o en medias piezas.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA BASIC:** 5 kg. aprox. **PIEZA TOPGEL:** 3,5 kg. aprox.  
**CAJA:** 10 kg. aprox.




## Pies y manos

### DESCRIPCIÓN:

Manos y pies de cerdo, perfectas para todo tipo de guisos de puchero. Enteros o cortados, los presentamos en caja a granel.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **CAJA:** 10 kg.





## Tacos para guisar

### DESCRIPCIÓN:

Carne de paleta de cerdo deshuesada perfecta para estofados o guisos.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **BOLSA:** 2.000 g. aprox.  
**CAJA:** 12 kg. aprox.




## Codillo entero y troceado

### DESCRIPCIÓN:

Parte del cerdo ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo. Tiene un sabor fuerte y muy aromático. Es importante que cuando se prepara esté cocinando mucho tiempo. Se presenta en una caja a granel.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA ENTERO:** 600 - 800 g.  
**PIEZA PORCIONADO:** 300 - 400 g.  
**CAJA ENTERO:** 8 kg.  
**CAJA PORCIONADO:** 6 kg.





## Cabeza de lomo entera y fileteada

**DESCRIPCIÓN:** Pieza tierna y jugosa situada en la parte del pescuezo, encima del lomo. Se presenta deshuesada y envasada la vacío existiendo la posibilidad de filetear para freír o asar la pieza. Si lo desea podemos enviársela ya fileteada y calibrada para su mayor comodidad.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España.  
**PIEZA ENTERA BASIC:** 2.000 - 2.500 g.  
**PIEZA ENTERA TOPGEL:** 1.500 - 2.000 g.  
**PIEZA PORCIONADA:** 80 - 100 g.  
**CAJA ENTERA:** 10 kg. **CAJA PORCIONADA:** 5 kg.







### Cinta de lomo fileteada

**DESCRIPCIÓN:**

Topgel, ofrece esta pieza con un paso más en su elaboración. Tras deshuesar y limpiar la pieza, la fileteamos y congelamos en IQF, buscando siempre la comodidad del cliente.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA BASIC:** 80 - 110 g. **PIEZA TOPGEL:** 70 - 80 g. **CAJA:** 5 kg.

### Tira de costilla

**DESCRIPCIÓN:**

Seleccionamos la parte central del costillar, con mejor imagen y aprovechamiento del producto. Te las enviamos en caja a granel congeladas una a una y envueltas en plástico individualmente. Perfecto para hacer a la parrilla o al horno.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 500 - 600 g. **CAJA:** 10 kg.



### Chuleta de lomo

**DESCRIPCIÓN:**

Chuleta procedente de la parte del lomo con hueso. Porcionada y congeladas una a una en IQF.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA BASIC:** 160 - 190 g. **PIEZA TOPGEL:** 130 - 150 g. **CAJA:** 5 kg.

### Carrillada

**DESCRIPCIÓN:**

Parte de la cara del cerdo, en particular la mejilla (con o sin hueso), se embolsa al vacío o a granel para su mejor elaboración. Es una pieza que, tras su cocción queda tierna y con un toque gelatinoso.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España **PIEZA SIN HUESO:** 125 g. **PIEZA CON HUESO:** 300 g. **CAJA C/H:** Bolsas de 800 g. al vacío 6 kg. **CAJA S/H:** Granel 10 kg.



### Cochinillo

**DESCRIPCIÓN:**

Cochinillo entero envasado al vacío individualmente. Peso perfectamente calibrado para el correcto cálculo de las raciones por pieza. Carne muy valorada, que con un correcto asado, es de las más apreciadas de la gastronomía española.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 4.000 - 5.000 g. **CAJA:** 3 piezas.

# Cerdo ibérico



El **cerdo ibérico** es un ejemplo fundamental para entender la ganadería española con una combinación perfecta entre el medio físico del ganadero, la bellota y los pastos, y el animal. En la familia del **cerdo ibérico**, hay que tener especial cuidado para garantizar su calidad y denominación de origen. En **Topgel** lo conseguimos mediante la trazabilidad del producto durante toda la vida del animal; con ello se logra un producto color rojo fuerte y una porcentaje perfecto de filtración de grasa. Garantizar el producto con denominación de **cerdo ibérico** supone que el 52% del animal viene dado por la madre que tiene que ser ibérica pura, y esta es cruzada con la raza durok. A partir de este punto, se debe tener especial cuidado con la alimentación, en la cual una vez destetado, se le da cebada trigo maíz y los últimos seis meses bellota en dehesa.

## Solomillo

### DESCRIPCIÓN:

Producto procedente del músculo dorsal, situado al final del lomo y antes del comienzo del jamón. Pieza magra por excelencia, de forma alargada. Un clásico en nuestras cocinas. Envasado en bolsa al vacío.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 300 g. **CAJA:** 6 bolsas (3,5 Kg. aprox.).



Topgel  
premium

## Carrillada

**DESCRIPCIÓN:** Parte delantera del músculo maxilofacial de la mejilla. Pieza magra, muy melosa con vetas de grasa. Procedente del despiece de canales de cerdo Ibérico. Carne más consistente en su textura, ideal para guisos. Envasado en bolsa al vacío.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 105 g.  
**BANDEJA:** 5 unids.  
**CAJA:** 7 bandejas (3 kg. aprox.)



Topgel  
premium

## Secreto o cruceta

**DESCRIPCIÓN:** Procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabezazo. Situado detrás de la paletilla. Ideal para plancha por su especial veteado haciendo su textura final más tierna. Se presenta envasada al vacío para conservar todas sus propiedades.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 300 g.  
**BOLSA:** 2 unids. **CAJA:** 5 bolsas (3 kg. aprox.)



Topgel  
premium

## Preso o bola

### DESCRIPCIÓN:

Músculo situado en la cabeza del lomo, detrás de la paletilla. Pieza en abanico, fundamentalmente magra, ideal para filetes y frituras. Se presenta envasado una a una al vacío.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 600 g. **CAJA:** 6 unids. (3,5 kg aprox.)



Topgel  
premium

## Pluma

### DESCRIPCIÓN:

Es una pieza tierna y suave, proveniente de la parte anterior del lomo, de forma triangular.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 150 g. **BOLSA:** 3 - 4 unids. **CAJA:** 6 bolsas (3 kg. Aprox.)



Topgel  
premium

# Caza mayor



Entrando en este delicado nivel de la **caza mayor**, **Topgel** garantiza la crianza salvaje de los animales, lo cual genera:

- 1.- Una carne con un color rojo más oscuro que la de las especies domésticas.
- 2.- La ternura y textura necesaria para este tipo de carne.
- 3.- Menor porcentaje en grasas debido a su mayor actividad y el mayor desarrollo de sus masas musculares.
- 4.- Mayor contenido proteico y ricas en hierro, fosfato, magnesio y potasio.

A partir de estos puntos genéricos pero básicos, **Topgel** realiza una selección exclusiva para generar los mejores valores en todos y cada uno de los puntos anteriores. Ofrecemos las partes más nobles de las canales, lomos y ragouts, los cuales simplemente hay que prepararlos al gusto con esmero y disfrutar de el encanto de este tipo de carnes.

## Ragout de ciervo

### DESCRIPCIÓN:

Carne del cuello, paleta o pierna, troceada, deshuesada, desvenada y limpia. Procedente de las partes más nobles y jugosas del canal del animal. Producto en crudo. Animales procedentes de crianza silvestre. Ideal para hacer guisos y estofados. Envasado al vacío.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** a consultar. **TACOS:** 30 - 40 g. **BOLSA:** 1.000 g. **CAJA:** 5 bolsas (5 kg.)



Topgel

## Ragout de jabalí

### DESCRIPCIÓN:

Carne de aguja, paleta o pierna, hecha de trozos, deshuesada, desvenada y desgrasada. Procedente de las partes más nobles y jugosas de la canal del animal. Producto en crudo. Animales procedentes de crianza silvestre. Ideal para hacer guisos y estofados.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** a consultar. **TACOS:** 30 - 40 g. **BOLSA:** 1.000 g. **CAJA:** 5 bolsas (5 kg.)



Topgel

## Lomo de ciervo

### DESCRIPCIÓN:

Cinta de Lomo de ciervo sin cordón. Lomo limpio y desvelado. Es la parte más noble de la canal, muy tierna y jugosa.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 1.000 - 3.000 g. **CAJA:** 18 kg. aprox.



## Lomo de jabalí

### DESCRIPCIÓN:

Cinta de Lomo de jabalí sin cordón. Lomo limpio y desvelado. Es la parte más noble de la canal, muy tierna y jugosa.

### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** a consultar. **PIEZA:** 1.000 - 2.000 g. **CAJA:** 14 kg. aprox.



# Cordero



Se trata de una carne que tiene gran cantidad de proteínas, las cuales generan un alto valor biológico. Del mismo modo, la carne de **cordero** tiene una aportación vitamínica muy interesante, destacando vitaminas como la B12, o en menor medida la B6. Por otro lado también tiene una importante aportación de minerales, entre los que podemos destacar el hierro, cinc o el fósforo.

Nuestra mejor garantía para nuestro producto es el control absoluto de todo el proceso de producción, el cual garantiza al 100% la mejor calidad de nuestro **cordero nacional**.

Tanto en **Cordero Lechal**  (sacrificado con unos 25 días y alimentado únicamente con leche materna) como en nuestro **Cordero Recental**  (sacrificado entre 3 y 4 meses y alimentado además de con leche materna, con pastos o pienso), podemos garantizar formatos adecuados, calibres exactos, suministro necesario, de acuerdo con nuestra filosofía de trabajo.

## Canal al medio

### DESCRIPCIÓN:

Medias canales de cordero lechal esquinado, sin cabeza y sin asadura. Envasadas al vacío una a una. Cada canal tiene un peso máximo de 6 Kg. Pieza con una ternura inusual en la carne, perfecta para asar propiciando un plato típico de nuestro país.

**POSIBILIDADES:** Lechal nacional.

### ESPECIFICACIONES:

**PIEZA:** 1/2 canal (3 Kg. máximo). **CAJA:** 4 - 1/2 canales (12 Kg. máximo).



## Paletilla

### DESCRIPCIÓN:

Paletilla extraída mediante un corte exacto, completamente estirada y envasadas al vacío retráctil.

**POSIBILIDADES:** Lechal nacional // Recental nacional // Importación.

### ESPECIFICACIONES:

**PIEZA:** Lechal -> Se presenta en distintos gramajes.

Recental -> Se presenta en distintos gramajes.

Importación -> Se presenta en distintos gramajes.

**CAJA:** Lechal 12 unids. // Recental 10 unids. // Importación 10 unids.

## Chuletillas

### DESCRIPCIÓN:

Del chuletero, cortamos las chuletillas de palo, riñonada y cadera. Sin cuello, sebo ni falda, cortadas con un grosor de 12 mm. aproximadamente. Congelación IQF embolsado.

**POSIBILIDADES:** Lechal nacional // Recental nacional // Importación.

### ESPECIFICACIONES:

**PIEZA:** Lechal 40 g. - 60 g // Recental 80 g. - 100 g. // Importación 80 g. - 100 g.

**BOLSA:** Lechal 2.500 g. // Recental 2.500 g. // Importación interfoliado.

**CAJA:** Lechal 5 Kg. // Recental 5 kg. // Importación 4 kg.



## Chuletillas de palo

### DESCRIPCIÓN:

Del chuletero del cordero recental, podemos seleccionar únicamente las chuletillas de palo, las cortamos para el cliente que así lo solicite. En congelación IQF y embolsadas.

**POSIBILIDADES:** Recental nacional.

### ESPECIFICACIONES:

**PIEZA:** Recental -> 80 - 100 g. **BOLSA:** 2.500 kg. **CAJA:** 5 kg.





### Chuletero (carret)

**DESCRIPCIÓN:** Pieza entera con un el corte exacto. Contiene chuletas de palo, riñonada y cadera. Extraemos el cuello, riñón, sebo y falda para conseguir un chuletero listo para porcionar en chuletas o asar directamente sin necesidad de manipulación. Lo presentamos envasado al vacío uno a uno.

**POSIBILIDADES:** Lechal nacional // Recental nacional.

**ESPECIFICACIONES:**

**PIEZA:** Lechal-> hasta 1.200 g. // 1.200 g. - 1.800 g.  
Recental-> 1.900 g. - 2.400 g // 2.400 g. - 3.000 g.

**CAJA:** 6 unidades.

### Pierna

**DESCRIPCIÓN:**

Pierna extraída mediante un perfecto corte, envasadas al vacío.

**POSIBILIDADES:** Lechal nacional // Recental nacional // Importación.

**ESPECIFICACIONES:**

**PIEZA:** Lechal -> Se presenta en distintos gramajes.

Recental -> Se presenta en distintos gramajes.

Importación -> Se presenta en distintos gramajes.

**CAJA:** Lechal 12 unids. // Recental 10 unids. // Importación 10 unids.



### Piezas

**DESCRIPCIÓN:**

Con el mismo cuidado y esmero que extraemos y envasamos las paletillas y piernas, las presentamos unidas en un formato para la comodidad del cliente y mejorar sus escandallos.

**POSIBILIDADES:** Lechal nacional.

**ESPECIFICACIONES:**

**PIEZA:** Hasta 1.100 g. (ambas piezas) // hasta 1.350 g. (ambas piezas).

**CAJA:** Lechal: 6 piernas + 6 paletillas (12 unds).

### Pierna chuleteada

**DESCRIPCIÓN:**

Centro de la pierna del cordero, chuleteada. Embolsado en IQF. Es perfecto, para los amantes del cordero en todas sus variantes.

**POSIBILIDADES:** Recental nacional.

**ESPECIFICACIONES:**

**PIEZA:** Chuleta de piernas de 1.200 g. - 1.600 g. **BOLSA:** 2.500 g. **CAJA:** 5 kg.



### Jarrete

**DESCRIPCIÓN:**

Es la parte inferior de la pierna del cordero (también se conoce como garrón). Pieza muy sabrosa, envasadas en IQF y perfectamente calibrada sin taba.

**POSIBILIDADES:** Recental nacional // Importación.

**ESPECIFICACIONES:**

**PIEZA:** Recental 200 g. // Importación 350 g. **CAJA:** 5 kg.

# Aves

## Pollo, Pato, Pavo, Caza Menor

La carne de **ave** es una carne muy ligera, digestiva y baja en calorías.

Rica en proteínas, contiene también vitaminas del grupo B, hierro, potasio y fósforo.

A nivel informativo indicar que, en la piel es donde se deposita el mayor número de grasas de las **aves**.



## Pollo

- 1.- La carne de **pollo** es un alimento muy valioso en nuestra dieta.
- 2.- En el **pollo** destaca su aporte proteico de alto valor biológico, con un promedio del 20% de proteínas.
- 3.- Es muy bajo en grasas con un promedio del 9%. Las grasas de **pollo** contienen colesterol pero su mayoría se encuentra en la piel, la pechuga es la más sana y baja en colesterol.
- 4.- Su contenido ácido fólico y vitamina B3 es ideal para el correcto funcionamiento cerebral y protegen al organismo de la anemia.
- 5.- Dentro del apartado de los minerales posee buenas cantidades de Hierro, Zinc, Fósforo y Potasio, minerales esenciales para cualquier individuo y que facilitan el trabajo de contracción de los músculos.
- 6.- A diferencia del vacuno no contiene gran cantidad de purinas por lo tanto, junto con su bajo aporte de grasas convierten al **pollo** en un alimento de fácil digestión que puede ser utilizado en afecciones gástricas y es muy útil en las dietas de adelgazamiento.
- 7.- El **pollo Topgel** dispone de un completo control integrado de la producción (C.I.P) que comienza en la alimentación de las reproductoras hasta el sacrificio del animal con 48 días de vida.
- 8.- La trazabilidad del **pollo Topgel** asegura que todos los productos están correctamente identificados, la identificación refleja el estado de inspección y asegura la capacidad para seguir la historia, aplicación y localización del producto, por eso nuestro **pollo Topgel** dispone de la seguridad sanitaria que todos queremos tener.
- 9.- Las piezas de **pollo Topgel** se encuentran calibradas lo que facilita el cálculo de escandallos de sus platos.

### Pechuga entera

#### DESCRIPCIÓN:

Musculatura de la parte pectoral del pollo que envuelve a las costillas. Pechuga de pollo de calidad superior, caracterizada por su congelación IQF. Ideal para sacar filetes.

#### ESPECIFICACIONES:

CAJA: 6 Kg.



### Cuartos traseros

#### DESCRIPCIÓN:

Pieza que incluye los muslos (jamoncito + contramuslo) y la parte unida al espinazo del animal. Es decir, corte que contiene parte de la espalda, el fémur la tibia y el peroné. Ración dispuesta para, tras un buen horneado, ser consumida.

#### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. PIEZA: 320 - 400 g. CAJA: 4 Kg.



### Contramuslo entero

#### DESCRIPCIÓN:

Otra parte recomendable por su jugosidad y tamaño perfecto de menú, son los contramuslos. Es el fémur de la canal con su musculatura y piel. Se presentan interfoliados.

#### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. PIEZA: 140 - 180 g. CAJA: 4 Kg.



### Muslos

#### DESCRIPCIÓN:

Fémur, tibia y peroné del pollo. Interfoliados y comprendidos en un rango de peso, una posibilidad más en la canal del pollo para definir su carta.

#### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. PIEZA: 250 - 300 g. CAJA: 4 Kg.





### Jamoncito

**DESCRIPCIÓN:**

Parte inferior del muslo; tibia y peroné del pollo con el músculo y la piel que los envuelven. Los calibramos por tamaños. Se presentan interfoliados.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** estándar 90 - 130 g. // Jumbo + 130 g. **CAJA:** 4 kg.



### Alas

**DESCRIPCIÓN:**

Pieza entera y su cobertura natural de la piel. Presentadas interfoliadas en un formato ideal para la restauración y calibradas por tamaños. Producto típico para el picoteo.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** estándar 80 - 120 g. // Jumbo + 120 g. **CAJA:** 4 kg.



### Entero

**DESCRIPCIÓN:**

Procedente de canales frescas de primera calidad, se presenta sin cuello, cabeza, patas ni traquea. Para su mejor manipulación lo presentamos desplumado y eviscerado (pulmones, hígado y molleja). Lo calibramos para enviarle el peso que necesite.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** distintos gramajes. **CAJA:** 10 unids.



### Picantón

**DESCRIPCIÓN:**

Hembra del pollo Label. Su principal característica es que alcanza en su crianza un menor peso que el pollo. Calibramos las piezas y lo desplumamos, extraemos las vísceras y lo presentamos sin cuello ni patas. Tiene una carne más sabrosa que la del pollo. Por tradición se prepara a estilo rústico, a la brasa o asado.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 250 - 300 g. (disponible en otros calibres). **BANDEJA:** 2 Piezas. **CAJA:** 10 Bandejas.



### Pechuga fileteada

**DESCRIPCIÓN:**

Pechuga de pollo seleccionada y fileteada para mejorar sus escandallos y por supuesto ahorrarle tiempo. Se presenta interfoliada.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **CAJA:** 3 kg.



### Contramuslo fileteado

**DESCRIPCIÓN:**

A través del despiece a mano de contramuslos conseguimos como resultado un filete sin hueso y sin piel de unos 110 g. Presentamos interfoliado una pieza muy jugosa y sabrosa.

**DESCRIPCIÓN:**

**ORIGEN:** España. **CAJA:** 3 kg.



## Pavo

El **pavo** forma parte de las carnes blancas. Su preparación y características son muy similares a la carne de pollo aunque posee menos grasa.

Por su composición y propiedades, así como por ser una opción muy saludable, es una opción perfecta para incorporar al día a día.

Rico en proteínas y fácil de digerir, es una carne de creciente incorporación en nuestras dietas, ya que supone un bajo aporte en kilocalorías, ausencia casi total de hidratos de carbono, elevado aporte en proteínas, y un buen aporte en minerales y vitaminas del tipo B.

El **pavo** es un alimento que tiene mucho que ofrecernos además de su alto valor tradicional y culinario.

### Redondo

**DESCRIPCIÓN:**

Carne de pavo con piel, salmuera, agua, sal y pimienta. Pieza de forma cilíndrica, con malla elástica para su mayor protección. Una vez asado o cocinado a la brasa, ya estará listo para ser loncheado y servido con guarnición o salsa al gusto. Envasado uno a uno al vacío.

**ESPECIFICACIONES:**

**PIEZA:** 2.000 g. **CAJA:** 5 Unids. (10 Kg)





### Estofado

**DESCRIPCIÓN:**

Tacos de carne del contramuslo del pavo. Carne procedente de la parte del músculo que genera un producto muy sabroso perfecto para ser guisado.

**ESPECIFICACIONES:**

CAJA: 5 Kg.



### Ossobuco

**DESCRIPCIÓN:**

Filetes de contramuslo procedentes de la pieza cortada en rodajas.

**ESPECIFICACIONES:**

CAJA: 5 Kg.



### Pechuga

**DESCRIPCIÓN:**

Una de las piezas más valoradas de la canal, perfecta para filetear, es la zona más magra del pavo.

**ESPECIFICACIONES:**

CAJA: 5 Kg.



### Jamoncito

**DESCRIPCIÓN:**

Procedente del muslo del pavo con piel, de pavo hembra o macho. Su carne roja es la parte más jugosa del animal. Tiene múltiples aplicaciones en la cocina.

**ESPECIFICACIONES:**

PIEZA: Macho + 500 g. // Hembra - 500 g.

CAJA: 5 Kg.



## Pato

Carne que posee un rico sabor y ofrece multitud de posibilidades culinarias.

Rica en grasas insaturadas, desde **Topgel** podemos ofrecer todas las garantías de calidad, rendimiento y origen del producto.

**Topgel** a través de la cría de animales en libertad y mediante una alimentación tradicional controlada, generamos un producto caracterizado por ser una carne tierna, con una textura y un color intenso.

Una gama que da notoriedad a nuestra mesa.

### Confit

**DESCRIPCIÓN:**

Pierna de pato gordo, confitada en su propia grasa. Origen certificado Suroeste Francés, criados y cebados con alimentación 100% vegetal. Producto confitado que, para su presentación en plato, sólo necesita dorarse y acompañarlo de alguna guarnición al gusto. Envasado en lata para la conservación de todas sus propiedades.

**ESPECIFICACIONES:**

ORIGEN: Francia PIEZA: 210 g. aprox. // 175 g. aprox.

LATA: 10 unds. // 12 unds.



### Foie gras micuit

**DESCRIPCIÓN:**

Bloque de foie gras de pato sin trozos, con un toque de Armagnac y especias. Origen certificado francés. Producto para consumir directamente. Loncheado sobre una rebanada de pan tostado es una forma sencilla y apetitosa de presentación. Envasado en lata para la conservación de todas sus propiedades.

**ESPECIFICACIONES:**

ORIGEN: Francia. LATA: 400 g. CAJA: 4 latas.



### Hígado (foie) crudo

#### DESCRIPCIÓN:

Hígado de pato crudo entero. No extraídas las venas para su perfecto loncheado. Procedentes de pato criados y cebados con alimentación 100% vegetal. Fácil elaboración de la pieza, ideal como complementos a otros platos, o como plato exquisito tan sólo con un poco de sal y pimienta. Envasado uno a uno al vacío. Se presenta en dos calidades y calibrados para conseguir adaptarnos a tus necesidades en cada momento.

#### ESPECIFICACIONES:

**CALIDAD ESTÁNDAR:** PIEZA: 600 - 800 g. CAJA: 4 - 5 Unids. (3 kg. aprox.)  
**CALIDAD EXTRA:** PIEZA: 550 g. aprox. CAJA: 5 Unids. (3 kg. aprox.)



Topgel premium

### Magret (pechuga)

#### DESCRIPCIÓN:

Pechuga de pato variedad Mulard, envasado al vacío.

#### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** Francia. **PIEZA:** 300 - 400 g.  
**CAJA:** 12 Unids. (4 kg. aprox.)



Topgel premium

### Escalope de foie gras

#### DESCRIPCIÓN:

Hígado de pato porcionado en raciones de 40/60 g. perfecto para la realización de tostas o el acompañamiento de carnes.

#### ESPECIFICACIONES:

**PIEZA:** 40 - 60 g.  
**CAJA:** 5 Bolsas (5 kg.)



## Caza menor

La **caza menor**, poco a poco va adquiriendo mayor aceptación en el mercado por su sabor peculiar y excelencia en el plato.

La temporada de **caza menor** se produce en otoño pero gracias a **Topgel** puedes disfrutar de las mejores perdices y codornices en cualquier momento del año y en su estado perfecto.

Como alimento saludable y natural, se caracteriza por carecer de residuos fármacos y por su cría silvestre ser una carne con bajo contenido en grasa.

### Bolitas de codorniz

#### DESCRIPCIÓN:

Seleccionamos la carne recogida en la parte inferior del muslo dejando ver la parte del hueso (tipo chupa-chups). Producto ideal para cóctel por su fácil manipulado por el comensal. Producto para cocinar. Preparados, fritos o rebozados, hacen de este producto una interesante opción como aperitivo o entrante para banquetes.

#### ESPECIFICACIONES:

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 12 - 20 g. **BANDEJA:** 20 unids. **CAJA:** 6 bandejas.



Topgel premium



Topgel

### Codorniz

**DESCRIPCIÓN:**

Codorniz desplumada, eviscerada, sin patas y sin la última falange del ala. Animal excelente para ser guisado, preparar con relleno, estofado o en un exquisito escabeche. Calibramos las piezas y las envasamos en film protector para mejorar el análisis de coste por ración.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 120 -140 g. (disponible en otros calibres).  
**BANDEJA:** 4 ó 16 piezas. **CAJA:** 20 ó 6 Bandejas.

### Perdiz

**DESCRIPCIÓN:**

Perdiz cuidadosamente desplumada y eviscerada. Ave criada en granja. Apreciada por su carne rosada y muy gustosa. Ofrece un excelente resultado en guisos o en escabeche.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 380 - 440 g. (disponible en otros calibre).  
**BANDEJA:** 2 ó 6 piezas. **CAJA:** 4 ó 12 bandejas.



Topgel

# Conejo



Pertenece a las carnes blancas, tiene un menor contenido en ácido úrico que las carnes rojas, lo que le convierte en una carne apta para personas con hiperuricemia o gota.

También es un alimento recomendado para las épocas en las que queremos aumentar nuestra masa muscular debido a su alto contenido en proteínas de muy alto valor biológico.

Podemos decir que un ejemplo de carne saludable, rica en proteínas y baja en grasa es la del conejo.



Topgel

### Conejo entero

**DESCRIPCIÓN:**

Canal de conejo joven para garantizar su máxima ternura. Pieza eviscerada con cabeza. Congelado uno a uno y retráctilado individualmente con film protector.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 900 - 1.400 g.  
**CAJA:** 5 Unds. (6 - 7 Kg. Aprox.).



### Muslo de conejo

**DESCRIPCIÓN:**

Del despiece de conejo, seleccionamos muslo y contramuslo, para ofrecer una ración perfecta de una de las partes más tiernas de este animal. Cada caja dispone de unas 24 piezas con multitud de posibilidades en su cocina.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 175 g. - 225 g.  
**CAJA:** 5 Kg. aprox.



Topgel

### Conejo troceado

**DESCRIPCIÓN:**

Canal de conejo joven de gran ternura, troceado en porciones de 2,5 cm. - 3,0 cm. de grosor para su mejor manejo de cara al restaurador.

**ESPECIFICACIONES:**

**ORIGEN:** España. **PIEZA:** 900 - 1.400 g.  
**CAJA:** 3 Unds. Troceadas (4 Kg. Aprox.).



# Carnes rellenas

Siguiendo las instrucciones de nuestros clientes, damos un paso más con el fin de ahorrarles tiempo y trabajo.

Para ello hemos generado una gama de productos semielaborados.

Mediante el perfeccionamiento del proceso, podemos ofrecer a precios realmente competitivos, carnes cerdo, pollo, etc. Con diversos rellenos, siempre pendiente de un último toque del jefe de cocina.

## Cabeza de lomo de cerdo rellena a la jardinera

### DESCRIPCIÓN:

Cabeza de lomo de cerdo de primera calidad con una base de jamón curado rellena de verduras, zanahoria y guisantes, y con aderezos naturales. Todo ello enmallado para una elaboración más sencilla y con mayor rendimiento para sus cortes.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 2.500 g. aprox. CAJA: 2 Unids. (5 kg.)



## Muslo pollo relleno jamon y queso

### DESCRIPCIÓN:

Muslo entero de pollo deshuesado relleno de paleta de york y queso edamer. Se presentan, para su mayor comodidad y mejor presentación, enmallados uno a uno. Una unidad es una ración perfecta.

### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. PIEZA: 200 g. CAJA: 25 Unids. (5 Kg.)

## Pollo relleno asado

### DESCRIPCIÓN:

Producto ya terminado (con merma 0); calentar y servir.  
Pollo deshuesado a mano totalmente natural, sin aditivos ni salmuera, asado en horno y relleno de carne de pollo, paleta de cerdo, jamón serrano y dátiles. Se presenta a peso fijo de 1kg, enmallado para su mejor elaboración. Producto sin gluten.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 1.000 g. CAJA: 2 Unids. (2 Kg.)



## Cadera de ternera rellena a la jardinera

### DESCRIPCIÓN:

De la canal de la ternera, seleccionamos esta pieza de categoría Primera A, para rellenarla entre otros ingredientes de jamón serrano, zanahoria, guisantes y aderezos naturales. Todo ello lo enmallamos lo que da lugar a un producto exquisito digno de los mejores chefs.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 1.800 g. aprox. CAJA: 2 Unids. (3,5 Kg.)



# 5ª Gama



## Toppel, cocina para ti; Ventajas del "Calentar y servir".

- 1.- Simplificación de los procesos de trabajo.
- 2.- Control de coste por ración (escandallos perfectos).
- 3.- Ahorro de costes en personal e infraestructura.
- 4.- Estandarización de la oferta.
- 5.- Servicio de cocina 24 h.
- 6.- Seguridad e higiene alimentaria controlada.
- 7.- Optimización de recursos.

## Codillo de cerdo asado

**DESCRIPCIÓN:** Codillo trasero de cerdo, salmuerizado, horneado y una vez envasado al vacío, sometido a tratamiento térmico. El ahorro energético y de tiempo que supone la elaboración de este producto es considerable.

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 450 - 550 g. CAJA: 8 PIEZAS (4 kg.)

**MODO DE PREPARACIÓN: BAÑO MARÍA:** Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C), introducir la bolsa al baño maría 15 minutos a 90° C. Sacar el producto de la bolsa con el jugo y encostrar en la salamandra.

**HORNO:** Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C), poner el producto en una fuente adecuada e introducir en el horno precalentado a 180° C durante 15 min.

**MICROONDAS:** Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C) introducirlo en microondas en una fuente adecuada durante 2 - 3 minutos a potencia 800 W.



## Pechuga de pollo fileteada a la plancha

### DESCRIPCIÓN:

Pechuga de pollo macerada, cortada y cocinada en la plancha. Congeladas en IQF.

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 37 g.  
**BOLSA:** 1.000 g. **CAJA:** 4 Bolsas (4 Kg.)

**MODO DE PREPARACIÓN: HORNO:** en horno de convección, una vez descongelado el producto, a temperaturas de 200° C durante 3 - 4 minutos. **MICROONDAS:** sin descongelar el producto, introducirlo en microondas en una fuente adecuada durante 1 - 2 minutos a potencia de 800 W. **PARRILLA O SARTÉN:** sin descongelar el producto, a fuego medio calentar el producto aprox. 1 minuto por cada cara. Incorporar si se desea algunas gotas de aceite para intensificar la coloración dorada final del producto.



## Cinta de lomo fileteada a la plancha

**DESCRIPCIÓN:** Lomo de cerdo condimentado, fileteado, cocinado en horno continuo, congelado IQF y envasado a granel.

**ESPECIFICACIONES:**  
**PIEZA:** 50 g. **BOLSA:** 1.000 g.  
**CAJA:** 4 Bolsas (4 Kg.)



## Pollo asado tradicional

**DESCRIPCIÓN:** Pollo entero eviscerado y especiado. Producto horneado, envasado al vacío, sometido a tratamiento térmico y congelado IQF.

**ESPECIFICACIONES:**  
**PIEZA:** 900 g. **CAJA:** 4 Unds.

### MODO DE PREPARACIÓN:

**MICROONDAS:** tras su descongelación, perforar la bolsa por 4 ó 5 puntos y calentar 2 - 3 minutos en microondas.

**HORNO:** Una vez descongelado, sacar el pollo de la bolsa y ponerlo en una fuente adecuada. Introducir el horno precalentado a 200° C durante aprox. 5 min.



## Costilla de cerdo a la barbacoa

### DESCRIPCIÓN:

Tira de costilla de cerdo horneada, envasada al vacío una a una conjuntamente con salsa barbacoa, y sometida a tratamiento térmico.

**ESPECIFICACIONES:** PIEZA: 450 g. - 550 g. CAJA: 4 Unds. (2 Kg.)

### MODO DE PREPARACIÓN:

**BAÑO MARÍA:** Introducir la bolsa al baño maría 15 minutos a 90° C. Sacar el producto de la bolsa con el jugo y encostrar en la salamandra.

**HORNO:** Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C), poner el producto en una fuente adecuada e introducir en el horno precalentado a 180° C durante 15 min.

**MICROONDAS:** Partiendo de temperatura de refrigeración (0° C - 3° C) introducirlo en microondas en una fuente adecuada durante 2-3 minutos a potencia 800 W.



# Brochetas



Las brochetas que ofrecemos en Topgel ofrecen las siguientes ventajas:

- Peso fijo por pieza.
- Perfecto escandallo del plato.
- Originalidad, colorido y variedad en sus cartas.
- Ración definida.
- Libre de mermas.
- Producto listo para cocinar. Sin manipulación.
- Variedad de ingredientes y gramajes.

## Pincho moruno

### DESCRIPCIÓN:

Pincho moruno elaborado con 5 tacos de magro de cerdo macerados y pinchados en varillas de madera, guardando unos estrictos controles sanitarios. Congelados individualmente y de manipulación muy sencilla. Pueden consumirse con o sin mantecam según la zona geográfica de España.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 80 g. CAJA: 25 pinchos (2 kg.)



Topgel

## Brocheta de Pollo con verduras

### DESCRIPCIÓN:

Tacos de carne de pollo adobada sin hueso y sin piel, combinada con pimiento verde y cebolla. Congelados individualmente en IQF, los ingredientes se presentan insertados en palos de bambú de uso alimentario.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 80 g. CAJA: 2 kg. (25 unids. aprox.)



## Pincho de pollo adobado

### DESCRIPCIÓN:

Tacos de carne de pollo sin hueso y sin piel. Los pinchos se elaboran adobando la carne mediante un proceso totalmente artesanal. Congelados individualmente en IQF presentando el producto en palos de bambú de uso alimentario.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 80 g. CAJA: 2 kg. (25 unids. aprox.)



## Brocheta de pavo

### DESCRIPCIÓN:

Buscando más variedad en nuestro surtido y viendo los beneficios dietéticos que supone la carne de pavo en nuestra dieta, presentamos estos tacos de carne de pavo sin piel. Ración perfecta para degustar de 140 g.

### ESPECIFICACIONES:

PIEZA: 140 g. CAJA: 5 kg.



## Mini brocheta de pollo

### DESCRIPCIÓN:

Perfecta para pinchos, aperitivos, buffets, entrantes, etc. Ofrecemos estos tacos de pollo, insertados en barillas de 10 cms. y combinados con rodajas de pimiento rojo y verde. Un toque de color y sabor para esta minibrocheta Topgel.

### ESPECIFICACIONES:

ORIGEN: España. PIEZA: 30 g. CAJA: 50 unids. (1,5 kg. aprox.)



Topgel

# Para completar

## Las 4 gamas de productos Grupo Topgel

### 1. Productos de mar



**PESCADOS AZULES:**  
ATÚN  
SALMÓN  
VARIOS

**PESCADOS DE CUERO:**  
PEZ ESPADA  
CAELLA

**PESCADOS DE ACUICULTURA**  
**PESCADOS BLANCOS:**  
BACALAO  
MERLUZA  
VARIOS

**CEFALÓPODOS:**  
PULPO  
CALAMAR

**MARISCOS:**  
MARISCOS  
BIVALVOS  
VARIOS

### 2. Carnes



**VACUNO**  
CERDO BLANCO  
CERDO IBÉRICO

**CAZA MAYOR**  
CORDERO

**AVES**  
POLLO  
PAVO  
PATO  
CAZA MENOR

**CONEJO**  
CARNES RELLENAS  
5ª GAMA  
BROCHETAS

### 3. Precocinados, preparados y verduras



**TAPAS:**  
CROQUETAS  
APERITIVOS  
LOS "CLÁSICOS"  
TORTILLAS

**PRIMEROS PLATOS:**  
VERDURA AL NATURAL  
VERDURA REBOZADA  
SALTEADOS  
VARIOS

**SEGUNDOS PLATOS:**  
PASTA  
PRECOCINADOS CARNE  
PRECOCINADOS PESCADO  
CREPES - HOJALDRES  
VARIOS

**GUARNICIONES:**  
PATATAS  
HONGOS Y SETAS  
VARIOS  
COMPLEMENTOS

### 4. Repostería



**POSTRES INDIVIDUALES**  
TARTAS  
TARTAS PRECORTADAS  
BANDAS

**PLANCHAS**  
PLANCHAS PRECORTADAS  
COMPLEMENTOS  
DIETAS ESPECIALES

## DELEGACIONES



**ALBACETE**  
967 246 331

**ALMERÍA**  
902 353 555

**ASTURIAS**  
985 980 914

**ÁVILA**  
902 190 684

**BARCELONA**  
938 495 572

**CÁDIZ**  
956 404 012

**CIUDAD REAL**  
926 321 254

**CÓRDOBA**  
902 458 888

**CUENCA**  
969 331 324

**GIRONA**  
938 495 572

**GRAN CANARIA**  
902 190 684

**GRANADA**  
902 353 555

**GUADALAJARA**  
915 075 552

**GUIPÚZCOA**  
943 300 210

**HUELVA**  
902 202 039

**HUESCA**  
902 101 066

**IBIZA**  
971 310 812

**JAÉN**  
902 353 555

**LA RIOJA**  
941 256 390

**LEÓN**  
902 243 434

**LLEIDA**  
902 101 066

**MADRID**  
915 075 552

**MÁLAGA**  
902 353 555

**MALLORCA**  
971 206 761

**MURCIA**  
968 467 514

**PALENCIA**  
902 243 434

**SALAMANCA**  
902 243 434

**SEVILLA**  
902 202 039

**SORIA**  
975 226 456

**TARRAGONA**  
902 101 066

**TERUEL**  
978 606 335

**TOLEDO**  
925 720 134

**VALENCIA**  
961 340 715

**VALLADOLID**  
902 243 434

**VIZCAYA**  
944 830 699

**ZAMORA**  
902 243 434

**ZARAGOZA**  
902 101 066

**CENTRAL**  
913 431 110