

Cuando tratamos con carnes, en **Topgel** tenemos siempre presentes dos principios fundamentales: calidad y variedad.

La calidad de la carne la conseguimos a través de procesos de control, rastreo y manipulación con los estándares más altos del mercado. Nuestros productos se presentan de múltiples formas, ya sea por los cortes o piezas, como por la temperatura a la que se entregan, pero todas pasan por un riguroso proceso de selección para asegurar su origen, calidad y homogeneidad de trazabilidad de las piezas y de seguridad alimentaria. Además, como referente de nuestro sector, buscamos la mejor manera de presentar nuestros productos, con nuevas tecnologías de congelado.

Cuando hablamos de variedad hablamos de ofrecerle a nuestros clientes soluciones para todas sus necesidades. Dentro de nuestro catálogo, encontrarás una inmensa variedad de productos cárnicos. Desde piezas enteras de vaca, cerdo o caza, hasta productos elaborados fáciles de racionar y listos para presentar.

Este es nuestro compromiso contigo.
El producto que necesites, con la mejor calidad y garantía de **Topgel**.

CARNES







Vacuno

Nuestras piezas de vacuno son seleccionadas desde su origen para ofrecer la máxima calidad y homogeneidad posible. Todas nuestras piezas proceden de productores certificados y aseguramos la edad del animal y su momento óptimo de matanza. Trabajamos todos los cortes para que encuentres siempre el ingrediente que necesitas para tus platos.

Los tipos de carne de vacuno se clasifican en: ternera de leche (8 meses y alimentado con leche), ternera (entre 8 y 12 meses), añojo (12 y 24 meses), novillo (de 24 a 48 meses), cebón (macho

castrado de menos de 48 meses) y vacuno mayor, que incluye el buey, la vaca y el toro, todos mayores de 48 meses.

La carne de vacuno es de gran valor nutritivo para nuestro organismo. En una alimentación equilibrada, esta carne tiene propiedades enormemente beneficiosas para los músculos. Es fuente de minerales y vitaminas que alimentan y ayudan a recuperar los músculos. Es por esto que es ideal para los deportistas, no solo para mejorar su rendimiento, sino para prevenir lesiones derivadas del ejercicio continuo.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGICOS	GAMA
LOMO ALTO	Es la zona más cercana al pescuezo correspondiente a las costillas largas.	ORIGEN: U.E.	-	-
LOMO BAJO	Es la parte más cercana a la cadera, sin costillas largas.	ORIGEN: U.E.	-	-
CARRILLADA CON Y SIN HUESO	Es la parte mas carnosa y tierna de la quijada.	ORIGEN: U.E.	-	-
MORCILLO	Situada en la parte mas baja de la pierna formando la pantorrilla.	ORIGEN: U.E.	-	-
RABO ENTERO Y PORCIONADO	Parte correspondiente a la cola de la res.	ORIGEN: U.E.	-	-
CHURRASCO	Tiras del costillar que combina con % de grasa para darle jugosidad a la pieza y la carne propia de la costilla de la res.	ORIGEN: U.E.	-	-
BISTEC	Producto seleccionado de piezas nobles para garantizar la calidad y ternera del mismo.	ORIGEN: U.E.	-	-

SOLOMILLO CON Y SIN CORDÓN

ESPECIFICACIONES:

Pieza procedente de la parte lumbar entre las costillas inferiores y la columna vertebral.

ORIGEN: U.E.



REDONDO

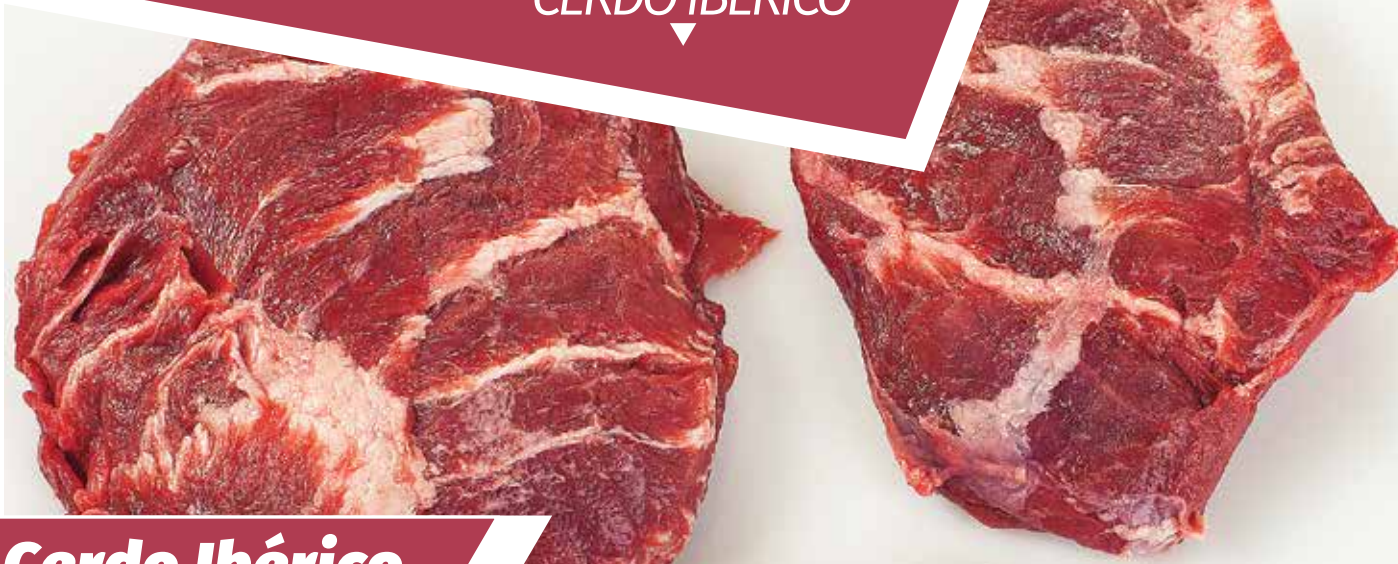
ESPECIFICACIONES:

Corte transversal del final de las patas tanto delanteras como traseras.

ORIGEN: U.E.



CERDO IBÉRICO



Cerdo Ibérico

El cerdo ibérico es el ejemplo perfecto del alimento que trasciende el ámbito gastronómico. Para nuestro país, es más un ejemplo de nuestra cultura y manera de hacer las cosas que un alimento. Habla de nuestra herencia, de nuestro paisaje y del amor por la tradición y el trabajo bien hecho.

En **Topgel** respetamos al máximo esta filosofía y nos aseguramos que todo nuestro producto de cerdo ibérico sea siempre de calidad y de denominación de origen. Esto es lo único que

garantiza las propiedades características de esta carne: color rojo encendido y una filtración de grasa perfecta.

Todos nuestros productos proviene de cerdos en los que se certifica que el 52% viene por vía materna de raza ibérica pura y que, una vez destetado, solo se alimenta con piensos de cereal y en los últimos 6 meses con bellota provenientes de dehesas nacionales.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
ABANICO	Envoltura externa de las costillas.	ORIGEN: España	-	-
LAGARTO	Parte de la carne del cerdo que se extrae de la parte entre las costillas y el lomo.	ORIGEN: España	-	-
CARRILLADA	Parte delantera del músculo maxilofacial de la mejilla.	PESO PIEZA: 105 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL PREMIUM
SECRETO O CRUCETA	Procedente del músculo situado bajo las costillas y el cabecero. Situado detrás de la paletilla.	PESO PIEZA: 300 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL PREMIUM
PRESA O BOLA	Músculo situado en la cabeza del lomo, detrás de la paletilla.	PESO PIEZA: 600 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL PREMIUM

TOPGEL PREMIUM PLUMA

Parte anterior del lomo de forma triangular.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 150 g aprox.

ORIGEN: España



TOPGEL PREMIUM SOLOMILLO

Procede del músculo dorsal, situado al final del lomo antes del comienzo del jamón.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 300 g aprox. | ORIGEN: España



Quizá sea este el producto pilar de nuestra gastronomía. ¿Quién no ha probado alguna vez los innumerables guisos, a lo largo de la geografía española, en los que este producto es el principal ingrediente?

De este animal, conseguimos aprovechar todo y desde hace años, a través del dedicado trabajo de nuestros ganaderos, se viene acabando con la idea de que es un alimento pesado o graso. Actualmente, la carne de cerdo blanco tiene un

porcentaje bajo de grasa y un aporte calórico contenido, lo que unido a su versatilidad a la hora de prepararlo, lo hace un ingrediente fundamental de nuestra cocina.

Topgel garantiza que nuestros productos son siempre de ganado nacional y de fuentes certificadas que nos ayudan a presentar de la mejor manera posible las piezas con un pulido y despieces 100% manuales.

Cerdo Blanco

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGICOS	GAMA
SOLOMILLO INYECTADO	Situado en la cara interna del lomo en su parte baja.	PESO PIEZA: 500 - 800 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL BASIC
SOLOMILLO SIN INYECTAR	Situado en la cara interna del lomo en su parte baja.	PESO PIEZA: 300 - 500 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
CINTA DE LOMO ENTERA INYECTADO	Parte del lomo sin hueso.	PESO PIEZA: 5 Kg aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL BASIC
CINTA DE LOMO ENTERA SIN INYECTAR	Parte del lomo sin hueso.	PESO PIEZA: 3,5 Kg aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION



TOPGEL BASIC

CINTA DE LOMO FILETEADO INYECTADO

Parte del lomo sin hueso fileteada.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 80 - 110 g aprox.

ORIGEN: España

TOPGEL SOLUTION

CINTA DE LOMO FILETEADO SIN INYECTAR

Parte del lomo sin hueso fileteada.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 70 - 80 g aprox.

ORIGEN: España



CARRILLADA CON HUESO

Carrilladas externas de cerdo, obtenidas del despiece de la cabeza.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 300 g aprox.

ORIGEN: España.

TOPGEL SOLUTION

CARRILLADA SIN HUESO

Carrilladas externas de cerdo, obtenidas del despiece de la cabeza.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 125 g aprox.

ORIGEN: España.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGICOS	GAMA
PIES Y MANOS	Enteros o cortados.	PESO PIEZA: 200 g aprox. ORIGEN: España	-	-
TACOS INYECTADOS	Carne de paleta de cerdo deshuesada.	ORIGEN: España	-	TOPGEL BASIC
TACOS SIN INYECTAR	Carne de paleta de cerdo deshuesada.	ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
CODILLO ENTERO	Parte ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo.	PESO PIEZA: 600 - 800 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL BASIC
CODILLO TROCEADO	Parte ubicada entre la unión de los dos huesos de la pata, donde se forma el codo.	PESO PIEZA: 300 - 400 g aprox. ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION






Cerdo Blanco

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CABEZA ENTERA	Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo.	PESO PIEZA: 2 - 2,5 Kg ORIGEN: España	-	TOPGEL BASIC
CABEZA ENTERA	Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo.	PESO PIEZA: 1,5 - 2 Kg ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
CABEZA FILETEADA	Pieza situada en la parte del pescuezo, encima del lomo.	PESO PIEZA: 80 - 100 g ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
TIRA DE COSTILLA	Parte central del costillar.	PESO PIEZA: 500 - 600 g ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
SECRETO	Parte entre la paletilla y la panceta.	ORIGEN: España	-	-
CHULETA DE LOMO INYECTADA	Procedente de la parte del lomo con hueso.	PESO PIEZA: 160 - 190 g ORIGEN: España	-	TOPGEL BASIC
CHULETA DE LOMO	Procedente de la parte del lomo con hueso.	PESO PIEZA: 130 - 150 g ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
OREJA	Oreja de cerdo blanco con oído.	PESO PIEZA: 200 - 250 g aprox. ORIGEN: España	-	-
MOLLEJAS	Glándulas de la garganta adheridas al corazón de cerdo.	ORIGEN: España	-	-
COCHINILLO	Alimentado exclusivamente de leche materna.	PESO PIEZA: 4 - 5 Kg ORIGEN: España - Segovia	-	-
RABO	Forma alargada, consistencia firme y ósea.	ORIGEN: España	-	-
SESOS	Vísceras.	ORIGEN: España	-	-
CARETA A TACOS	Careta de cerdo exenta de pelo, limpia y troceada a tacos.	ORIGEN: España	-	-

VARIOS

Varios

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
BURGUET MEAT VACUNO MINI	88% carne de vacuno.	PESO PIEZA: 20 g ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION
BURGUET MEAT VACUNO	70% carne de vacuno.	PESO PIEZA: 70 g ORIGEN: U.E.		TOPGEL SOLUTION
BURGUET MEAT VACUNO	80% carne de vacuno.	PESO PIEZA: 150 g ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION
BURGUET MEAT VACUNO	80% carne de vacuno.	PESO PIEZA: 220 g ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION
BURGUET MEAT MIXTA	30% carne de vacuno, 30% carne de cerdo.	PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION
HAMBURGUESA DE TERNERA GALLEGA	100% carne de vacuno gallega.	PESO PIEZA: 180 g ORIGEN: España		TOPGEL SOLUTION
BURGUER MEAT (CARNE PICADA)	Carne picada de vacuno preparada (87%).	ORIGEN: U.E.		-
RAGOUT DE TORO	Procedentes de delanteros y partes magras del animal.	ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION
RAGOUT DE TORO EXTRA	Procedente de cadera y aguja.	ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION
CONEJO ENTERO	Canal de conejo joven. Pieza eviscerada con cabeza.	PESO PIEZA: 900 - 1,4 Kg ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION

CARPACCIO DE BUEY

Premarinado. 92% carne de buey.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 70 g | ORIGEN: U.E.



TOPGEL SOLUTION ALBÓNDIGAS

Carne de vacuno y cerdo.

ESPECIFICACIONES: PESO PIEZA: 25 g | ORIGEN: U.E.



La caza mayor es una de las carnes con más personalidad que se pueden encontrar. Bien sea por su particular sabor, adquirido por la heterogeneidad de la alimentación de estos animales en su entorno natural o por su textura y consistencia, fruto de unas musculaturas muy desarrolladas y con un bajo porcentaje de grasa.

Es la base de platos muy sabrosos e ideales para las estaciones más frías, aunque en los últimos tiempos se está utilizando con gran éxito en preparaciones más ligeras y frescas.

Ciervo

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CANAL DE CIERVO	Canal en cuartos o troceado.	ORIGEN: España	-	-
CINTA DE LOMO	Cinta de lomo de ciervo sin cordón.	PESO PIEZA: 1 - 3 Kg aprox. ORIGEN: España	-	-
PALETILLA	Corresponde a las patas delanteras del venado.	ORIGEN: España	-	-
SOLOMILLO	Es el corte más magro del venado. No contiene grasa intramuscular.	ORIGEN: España	-	-
PIERNA	Corte que ofrece varios subcortes que ofrece gran variedad de preparación.	ORIGEN: España	-	-
REDONDO	Corte transversal del final de las patas tanto delanteras como traseras.	ORIGEN: España	-	-

Jabalí

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CANAL	Canal en cuartos o troceado.	ORIGEN: España	-	-
CINTA DE LOMO	Cinta de lomo de jabalí sin cordón.	PESO PIEZA: 1 - 2 Kg aprox. ORIGEN: España	-	-
PALETILLA	Corresponde a las patas delanteras del venado.	ORIGEN: España	-	-
PIERNA	Pierna corte que ofrece varios subcortes que ofrece gran variedad de preparación.	ORIGEN: España	-	-
SOLOMILLO	Solomillo es el corte más magro del venado. No contiene grasa intramuscular.	ORIGEN: España	-	-

TOPGEL SOLUTION RAGOUT DE CIERVO

Carne del cuello, paleta o pierna.

ESPECIFICACIONES: TACO: 30 - 40 g. | ORIGEN: U.E.



TOPGEL SOLUTION RAGOUT DE JABALÍ

Carne de aguja, paleta o pierna.

ESPECIFICACIONES: TACO: 30 - 40 g. | ORIGEN: U.E.





En **Topgel** ponemos siempre un particular cuidado en la selección de nuestros proveedores y en su forma de trabajar. En el caso del cordero, nos aseguramos de que los animales pasen por el despiece en el momento exacto de su desarrollo. Desde los ternos lechazos de 23 días, alimentados única y exclusivamente con leche materna al sabroso recental de hasta

4 meses, nos encargamos que nuestros productos de cordero lleguen en las condiciones óptimas y en su punto justo. Así conseguimos que el sabor de nuestros cortes y su jugosidad y textura sean siempre la clave de éxito de tus platos.

Nuestro catálogo de piezas te ofrece toda la flexibilidad que tú necesitas y la variedad que tus clientes esperan tener.

Lechal

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
MEDIO LECHAL	Lechazo al medio sin grasa ni riñón.	PESO PIEZA: 2 - 4 Kg aprox. ORIGEN: España	-	-
CHULETERO DE LECHAL	Pieza entera. Contiene chuleta de palo, riñonada y cadera.	PESO PIEZA: 1,2 - 1,8 Kg aprox. ORIGEN: España	-	-
FRENCH RACK	Corte de 8 costillas del centro del carré de cordero.	ORIGEN: España	-	-
CHULETILLAS	Se sacan del lomo. Las más apreciadas son las de palo; las chuletas sin palo son las de la riñonada.	GROSOR: 12 - 15 mm. ORIGEN: España	-	-
PIERNA/ PIERNA DESHUESADA (MAZA)	Es la pieza que con mayor frecuencia se emplea en el despiece ovino.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-
PALETILLA	Son las patas delanteras. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-
CUELLO Y FALDA	Región cervical de la columna vertebral y sus músculos. También se le llama pescuezo.	PESO PIEZA: Variable ORIGEN: España	-	-
JARRETE	Parte inferior de la pierna del cordero.	PESO PIEZA: Variable ORIGEN: España	-	-

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CHULETERO	Pieza entera, contiene chuleta de palo, riñonada y cadera.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España	-	-
FRENCH RACK	Corte de 8 costillas del centro del carré de cordero.	ORIGEN: España	-	-
PIERNA/ PIERNA DESHUESADA (MAZA)	Pierna extraída mediante un corte perfecto.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España	-	-
PALETILLA	Son las patas delanteras. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España	-	-
JARRETE	Parte inferior de la pierna del cordero (garrón).	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España	-	-
CALDERETA CORDERO	Dados de caldereta (falda+cuello) 1ª calidad, cortado a tacos 2x2 cm.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: España	-	-

CHULETILLAS

Parte anterior del lomo de forma triangular.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 150 g aprox. | ORIGEN: España



PIERNA CHULETEADA

Centro de la pierna del cordero chuleteada.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: A consultar | ORIGEN: España



Casquería

La casquería pasa por un momento dulce de redescubrimiento gastronómico. De la cocina de necesidad y aprovechamiento, los diferentes productos de casquería han pasado a tener un papel importante dentro de las cartas nacionales.

No solo con las preparaciones tradicionales, sino con técnicas modernas que han sabido potenciar sus cualidades más delicadas, su textura y su inconfundible sabor.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CORAZÓN	Viscera roja, carne muy jugosa.	ORIGEN: España	-	-
HIGADO	Menudencias sabrosas y nutritivas.	ORIGEN: España	-	-
MOLLEJAS	Se trata de una glándula que está sobre el corazón denominada "timo", presente sobretodo en animales jóvenes.	ORIGEN: España	-	-
TRIPAS	Es el estómago o panza del animal. Se cuecen con manitas de cordero con el hueso.	ORIGEN: España	-	-
LENGUA	Lengua de cordero sin adherencias de la laringe.	ORIGEN: España	-	-
MANITAS	Con hueso o deshuesadas.	ORIGEN: España	-	-
ASADURA	Asadura de cordero (corazón, pulmones, hígado, limpia de grasa y tráquea).	ORIGEN: España	-	-
CRIDADILLAS O TURMAS	Son los testículos del cordero.	ORIGEN: España	-	-



Topgel te ofrece un amplio catálogo de producto de aves para llevar a tu mesa. Esta es una de las carnes básicas en la alimentación diaria que, por su bajo contenido en grasas, su alto nivel proteico y su fácil digestión la convierte en un éxito seguro para todos los paladares. Además su versatilidad, bien como ingrediente principal o acompañado de otros, te permitirá realizar infinidad de platos para todos los bolsillos.

Nuestra gama incluye básicos de aves de corral así como caza menor, para que puedas elegir siempre el producto que más se ajuste a tu carta.

Gracias a nuestro sistema de conservación, podemos garantizarte siempre la mejor calidad en nuestros productos en cualquier temporada.

Pollo

El pollo es la carne de ave por excelencia, concentra prácticamente toda su grasa en la piel, por lo que permite realizar platos ligeros, sabrosos, con gran aporte de proteínas y fácil digestión. Apta para todo tipo de dietas, tiene un nivel muy bajo de colesterol.

El contenido en ácido fólico y vitamina B3, que ayuda al funcionamiento del cerebro, lo hace especialmente indicado para mayores y pequeños.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
JAMONCITO / JAMONCITO JUMBO	Parte inferior de la pata por debajo de la articulación de la rodilla.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-
CONTRAMUSLO ENTERO	Formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla.	PESO PIEZA: 140 - 180 g ORIGEN: España	-	-
CONTRAMUSLO FILETEADO	Formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla, fileteado.	PESO PIEZA: 80 - 100 g ORIGEN: España	-	-
CUARTOS TRASEROS	El corte incluye un muslo, una pata y parte de la espalda.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-
PECHUGA ENTERA	Disponible con hueso, sin hueso, con piel y sin piel.	PESO PIEZA: + 140 g ORIGEN: España	-	-
PECHUGA FILETEADA	Disponible con hueso, sin hueso, con piel y sin piel, fileteada.	PESO PIEZA: Sin calibrar ORIGEN: España	-	-
POLLO ENTERO LIMPIO	Pollo entero.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-
ALAS	Constan de tres secciones o falanges	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-
MEDIO POLLO LISTO	89% de pollo, sazonado para conseguir sabor limón o barbacoa.	ORIGEN: España	-	-
MUSLO DE POLLO	Contramuslo y el jamoncito.	ORIGEN: España	-	-
HÍGADO	Hígado limpio sin hiel con o sin corazón.	ORIGEN: España	-	-
TROCEADO DE PAELLA	Troceado con las alas partidas, traseros con ragout partidos en varios trozos y la pechuga junto la carcasa también partida en trozos.	ORIGEN: España	-	-
PICANTÓN	Sin patas ni cabeza y eviscerado.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	-

Si buscamos ingredientes para dietas especialmente bajas en grasas, el pavo es un gran aliado. Manteniendo todo el sabor y la jugosidad, esta ave es especialmente recomendable para utilizar en menús semanales como fuente de proteína sin saturar el nivel de grasa o de hidratos.

Su uso se ha ido extendiendo mucho en los últimos años y se utiliza tanto en platos del día a día como en menú de celebraciones especiales.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
ALAS / ALAS JUMBO	Contraala de pavo, de tamaño superior a las de pollo.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: U.E.	-	-
CHULETA	Contramuslo de pavo cortado en chuletas.	ORIGEN: U.E.	-	-
CONTRAMUSLO	Fémur del pavo.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: U.E.	-	-
JAMONCITOS + 500 / - 500	Con piel, con hueso , hembra o macho.	ORIGEN: U.E.	-	-
REDONDO	Carne de pavo, con piel, salmuera, agua, sal y pimienta.	PESO PIEZA: 2 Kg ORIGEN: U.E.	-	-
OSSOBUCCO	Corte en sentido trasversal. La carne se sirve con el hueso en el centro.	ORIGEN: U.E.	-	-

Pato

Este ave tan popular en muchas gastronomías europeas destaca por su sabor y la textura de su carne roja. Es un producto que aporta un valor culinario muy alto y permite unas preparaciones muy sabrosas. Es ideal tanto para preparar a la plancha, pues

es rico en grasas saturadas y muy jugoso, como para guisar con salsas de temporada. Incluso en preparaciones más exóticas, siempre hace destacar el plato. Si estás buscando sorprender y agasajar a tus comensales, este es tu producto.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CONFIT	Pierna de pato, confitada en su propia grasa.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: Francia	-	TOPGEL PREMIUM
FOIE GRAS	Bloque de foie gras de pato sin trozos.	LATA: 400 g ORIGEN: Francia	-	TOPGEL PREMIUM
HÍGADO	Hígado de pato entero.	PESO PIEZA: A consultar ORIGEN: A consultar	-	-
MANCHÓN	Alas de pato confitadas.	ORIGEN: A consultar	-	-
CONFIT DESMIGADO	Carne de pato confitado (manchón) deshilachado.	ORIGEN: A consultar	-	-

ESCALOPE

Hígado de pato porcionado.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 40 - 60 g | ORIGEN: A consultar



MAGRET

Pechuga de pato.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 300 - 400 g | ORIGEN: Francia



Caza Menor

La caza menor que **Topgel** selecciona y ofrece a sus clientes todo el año, gracias a su excelencia en los procesos de conservación, es otro de esos productos con los que siempre se puede destacar en la cocina. Son carnes de intenso sabor y de carne de textura muy sutil que se pueden utilizar tanto para preparar aperitivos fríos como platos principales.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
BOLITAS DE CODORNIZ	Muslo y contramuslo de codorniz.	PESO PIEZA: 15 - 25 g ORIGEN: España	-	TOPGEL PREMIUM
CODORNIZ	Sin cabeza, sin patas y totalmente eviscerada.	PESO PIEZA: 110 - 130 g ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION
PERDIZ	Con cabeza, sin patas y totalmente eviscerada.	PESO PIEZA: Varios calibres ORIGEN: España	-	TOPGEL SOLUTION

CARNES RELLENAS

Topgel ha diseñado productos elaborados a base de las mejores carnes para ayudarte a ahorrar tiempo y esfuerzo. Nuestra gama es muy amplia e incluye diferente combinaciones de rellenos y carnes, aptas para diversos usos y siempre con la calidad de **Topgel**.

Si buscas un producto semielaborado rápido y fácil de preparar, **Topgel** es tu mejor aliado.

Carnes rellenas

TOPGEL SOLUTION CABEZA DE LOMO DE CERDO RELLENA A LA JARDINERA

Cabeza de cerdo rellena de verduras.

ESPECIFICACIONES:
PESO PIEZA: 2,5 Kg
ORIGEN: A consultar



TOPGEL SOLUTION POLLO RELLENO A LA JARDINERA

Pollo deshuesado relleno.

ESPECIFICACIONES:
PESO PIEZA: 1,2 - 1,4 Kg
ORIGEN: A consultar



Nuestros productos de 5ª gama están especialmente pensados para calentar y servir.

No lo pienses más, si buscas velocidad en el servicio pero no quieres perder en calidad ni renunciar a preparar platos con fundamento, estos productos son ideales para ti.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
CODILLO DE CERDO ASADO	Codillo de cerdo salmuerizado, horneado y una vez envasado al vacío sometido a tratamiento térmico.	PESO PIEZA: 450 - 500 g ORIGEN: España		-
COSTILLA DE CERDO BBQ	Tira de costilla de cerdo horneada, envasada al vacío con salsa barbacoa y sometida a tratamiento térmico.	PESO PIEZA: 450 - 500 g ORIGEN: España		-
PECHUGA	Pechuga de pollo fileteada a la plancha.	PESO PIEZA: 37 g ORIGEN: España		-

TOPGEL PREMIUM CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO CONFITADA

Carrillada de cerdo en su jugo.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 70 - 90 g | ORIGEN: A consultar



TOPGEL PREMIUM CARRILLADA DE TERNERA CONFITADA

Carrillada confitada en su propio jugo.

ESPECIFICACIONES:

PESO PIEZA: 350 - 450 g | ORIGEN: A consultar



BROCHETAS

Las brochetas están diseñadas con un objetivo muy claro: ofrecer un producto sin mermas, listo para cocinar y con un precio fijo por pieza.

Sabemos que la rentabilidad es importante y que no es fácil encontrar siempre platos lo suficientemente versátiles como para completar un menú.

Estas deliciosas brochetas de ave y cerdo son el producto ideal para ahorrarte tiempo y dinero.

Brochetas

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	ALÉRGENOS	GAMA
BROCHETA DE POLLO CON VERDURAS	Tacos de carne, con pimiento verde y cebolla.	PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: España	-	-
PINCHO DE POLLO	Tacos de carne de pollo sin hueso y sin piel	PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: A consultar	-	-
MINIBROCHETA DE POLLO	Tacos de pollo combinados con pimiento rojo y verde.	PESO PIEZA: 30 g ORIGEN: A consultar	-	TOPGEL SOLUTION
BROCHETA DE PAVO	Tacos de pavo sin piel.	PESO PIEZA: 80 g ORIGEN: A consultar	-	-
PINCHO MORUNO CON / SIN MANTECA	Tacos de magro de jamón de cerdo del país, adobados y pinchados en una varilla de madera de 25 cm de largo.	PESO PIEZA: 80 - 85 g ORIGEN: U.E.	-	TOPGEL SOLUTION