



Catálogo de **Repostería**



 **Grupo Topgel**

www.grupotopgel.es

Presentación

Cuando finalizamos una comida, quedarse con buenas sensaciones que nos hagan disfrutar del menú completo es importante. Por ello en **Topgel** ponemos a tu disposición una **cuidada y variada selección de postres** para poner un buen punto y final.

Nos adaptamos a tus necesidades ya que te ofrecemos una amplio surtido de repostería adaptable **a todo tipo de eventos**, menús variados, a la carta y todo tipo de celebraciones y eventos. Los podrás utilizar en algunos casos como acompañamiento a otros platos

Igual que hay **gran variedad de sabores**, hay **variedad de precios** para adaptarnos a las necesidades, sin que ello signifique que descuidemos nuestras calidades.

¡Todo un abanico de posibilidades para complacer a tus clientes!

Contenidos

03 POSTRES INDIVIDUALES

08 BANDAS

13 COMPLEMENTOS

05 TARTAS ENTERAS

10 PLANCHAS ENTERAS

08 TARTAS PRECORTADAS

11 PLANCHAS PRECORTADAS



Postres individuales

La **opción más original** para que disfrutes de manera individual cuando finalizas una comida. Su **formato es muy cómodo y reducido lo que hace que su manipulación sea más sencilla**. Contamos con **multitud de variantes para todos los gustos** que abarcan desde el chocolate que no

puede faltar, pasando por la fruta, el yogur o el queso con denominación de origen.

Destacan novedosos postres con chocolate como ingrediente base, a tradicionales recetas como la leche frita.

Originales recetas como el "Hexágono de avellana crujiente", compuesto por diferentes texturas que se funden en tu boca, como en el "Coulant de chocolate" un producto que nos asegura el éxito a la hora de ofrecer un postre delicioso.

Minni Cannolo Siciliano



2 - 2,5 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Especialidad de la pastelería siciliana. Originario para la celebración de los carnavales, su consumo se ha popularizado a todo el mundo y se consume durante todo el año.

Se compone de una vaina de masa frita enrollada en pequeños cilindros y un relleno hecho con queso ricotta.

Su sabor es suave, y no deja sensación de pesadez, es ideal para degustar solo o compartirlo.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 28 g

ESTUCHE: 18 unidades

CAJA: 5 estuches



Canutillo idiazábal y membrillo



2 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

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

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 53 g

ESTUCHE: 16 unidades

CAJA: 6 estuches

Bola de chocolate y crujiente de turrón



2 - 2,5 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Es un postre con una deliciosa base crujiente de turrón y una textura con presencia para encantar a primera vista. Novedoso, ligero a pesar de la apariencia y apropiado para el éxito seguro.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 80 g

ESTUCHE: 6 unidades

CAJA: 5 estuches



Coulant o volcano de chocolate



2 - 2,5 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Bizcocho esponjoso de suave chocolate con corazón de chocolate líquido, que se funde al calentar. ¡Un éxito asegurado en tu carta de postres!

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 80 g

ESTUCHE: 20 unidades



Soufflé de chocolate



2 - 2,5 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Degusta este esponjoso bizcocho de chocolate de la mano de Topgel, hecho con mazapán, huevos leche y relleno de chocolate líquido. Muy cómodo de elaborar simplemente calentándolo en el microondas directamente del congelador.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 87 g

ESTUCHE: 15 unidades

Torre de yogur con frutas



2 - 2,5 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Mousse cremoso de yogur con frutas que combina sabor fresco y con una moderna presentación.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 90 g

ESTUCHE: 8 unidades

CAJA: 40 Ud.



Capricho de mousse de queso con frutas del bosque



1 hora



2 días

DESCRIPCIÓN:

Compuesto por una base de bizcocho y mousse de queso. Para su decoración empleamos mermelada de arándanos y lo adornamos con frutas naturales, arándanos y grosellas.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 85 g

ESTUCHE: 12 unidades

Capricho tres chocolates



1 hora



2 días

DESCRIPCIÓN:

Exquisita mezcla de chocolates de diferentes texturas. Compuesto por un bizcocho de cacao almibarado, separado por mousse de chocolate negro y mousse de chocolate blanco. Todo ello cubierto de virutas de chocolate negro y blanco.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 85 g

ESTUCHE: 12 Ud.

CAJA: 4 estuches.



Leche frita

DESCRIPCIÓN:

Uno de los postres más tradicionales de nuestra gastronomía. Elaborado de manera artesanal, con leche en polvo, azúcar y maicena. En Topgel recomendamos que lo sirvas decorado con nata, crema pastelera, helado, canela o sirope. ¡Disfrútala servida en frío o en caliente! Muy económico con un coste similar al de un yogur.

ESPECIFICACIONES:

CAJA MASTER:

De 25 bolsas de 200 gramos (5 kg.).



Pastel de chocolate con caramelo



4 horas



24 horas

DESCRIPCIÓN:

Delicioso postre compuesto de un crujiente Crumble de chocolate y de refinadas cremas de caramelo y chocolate. Listo para descongelar y servir. Recomendamos dar un toque de decoración en el plato por parte del chef de cocina.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 90 g

CAJA: 16 Ud.



Tartas

¡Una de nuestras familias de postres estrella! **Las puedes disfrutar enteras y precortadas**, más sencillas de servir. Ponemos a tu disposición tartas de sabores que **nunca pueden faltar en tu mesa**, imprescindibles como tartas de queso, o de manzana.

Otras elaboradas con las recetas originales como la tradicional tarta de Santiago, o con un toque más internacional como la de toffe con cookies. Elaboradas bajo nuestros estrictos controles de calidad, animate a probarlas **con toda la garantía de Topgel**.

Enteras

Tarta de queso con arándanos



8 horas



2 días

DESCRIPCIÓN:

La tarta de queso es probablemente una de las tartas más populares del mundo. Conocida mundialmente y exportada a todas partes.

En Topgel la llevamos a tu mesa para que disfrutes, ya que en su composición empleamos los ingredientes de mejor calidad. Una suave crema de queso fresco sobre base de galleta tradicional. Cubierta por una extensa mermelada de fresa o de arándanos.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 1.000 g

CAJA: 2 Ud.



Tarta de queso con fresa





Tarta de toffe con cookies

8 horas 2 días

DESCRIPCIÓN:

Tarta formada por magdalena de chocolate, cubierta con dulce de leche, rellena de crema de queso con galletas crujientes de chocolate y cubiertas por un enrejado de toffee.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.100 g

CAJA: 1 Ud.

Tarta de tres chocolates

8 horas 2 días

DESCRIPCIÓN:

Una irresistible combinación de sabores y texturas de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro, separadas por jugosas capas de bizcochos de cacao y decorada con una suave crema de chocolate.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 950 g

CAJA: 1 Ud.



Tarta de Santiago

12 horas 3 días

DESCRIPCIÓN:

Llevamos a tu mesa una de los postres más conocidos de la gastronomía española, la tarta de Santiago. Elaborada con la receta original procedente de Galicia, con sabor inconfundible a almendras, ya que es un ingrediente importante en su composición. ¡Un postre que nunca puede fallar en tus menús!

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 800 g

CAJA: 1 Ud.

Tarta de manzana pastelera

4 horas 2-3 días

DESCRIPCIÓN:

Deliciosa tarta tradicional de queso, compuesta por una base de pasta brisa a la canela y un apetitoso relleno de crema queso.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 1.000 g

CAJA: 2 unidades





Tarta de Sacher



24 horas



24 horas

DESCRIPCIÓN:

Deliciosa tarta suiza de chocolate compuesta por tres capas de bizcocho de chocolate sacher y dos capas de mermelada de albaricoque, finamente cubiertas con cobertura de chocolate.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 1.150 g

CAJA: 2 Ud.

Tarta San Marcos



24 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Deliciosa tarta compuesta de dos rellenos con sabores complementarios, uno de intensa trufa y una suave nata, que se combinan con tres jugosos bizcochos y una cubierta de yema caramelizada rematada con un crujiente granillo de almendra.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.200 g

CAJA: 1 Ud.



Tarta de manzana con nueces



5 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Degusta esta deliciosa tarta de manzana con una base de masa crujiente. La presentamos decorada con nueces.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 1.100 g

CAJA: 2 Ud.

Precortadas



Muerte por chocolate



8 horas



2 días

DESCRIPCIÓN:

Deliciosa e imponente tarta rellena de crema de chocolate de la mejor calidad, cubierta de trufa y bañada en salsa de chocolate y escamas de chocolate negro, solo apta para amantes del buen chocolate.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2.000 g Precortada en 16 Ud.

CAJA: 1 Ud.

Bandas

Las bandas son el formato más clásico que te ofrecemos en **Topgel**. Ponemos a tu disposición todo **tipo de bandas** desde las más tradicionales como el brazo gitano, el postre preferido de los amantes del chocolate, la banda de tres chocolates y las delicatessen más internacionales como el tiramisú Savoirdi.

Destacan todas ellas por tener un formato muy cómodo al emplatarlas, y **admitir complementos** que le den un toque personal.



Banda de Tiramisú rústica



5 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Tiramisú de forma rectangular con suave crema Zabaione y doble capa de bizcocho, generosamente empapado en café.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 900 g

CAJA: 1 Ud.

Banda de Tiramisu Savoirdi



1 hora



3 días

DESCRIPCIÓN:

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

ESPECIFICACIONES:

PESO: 950 g

CAJA: 1 Ud.





Banda Idiazabal



3 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Tarta con base de bizcocho y con una mousse de queso Idiazabal intercalada con una lámina de crema de membrillo y terminada a base de caramelo de nueces.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 715 g

ESTUCHE: 2 Ud.

CAJA: 6 estuches

Brazo de gitano



4-5 hora



2 días

DESCRIPCIÓN:

Postre que mantiene el formato clásico en forma de tubo.

Compuesto por una plancha de bizcocho y crema pastelera, que se presenta enrollada y decorada con crema y chocolate para consumir en porciones de diferentes tamaños.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.500 g

CAJA: 1 Ud.



Banda de San Marcos



8 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

La clásica tarta de San Marcos, elaborada a partir de un esponjoso bizcocho de chocolate y natural, nata y cobertura de chocolate con yema y caramelo, adornado con virutas de chocolate, todo ello, en un formato más innovador.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 800 g

CAJA: 1 Ud.

Banda de tres chocolates



8 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Bizcocho de chocolate, relleno de trufa y todo ello cubierto de chocolate blanco. Además está decorado con virutas y crujientes de chocolate.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 800 g

CAJA: 1 Ud.



Planchas

Elaboradas con productos de primera calidad que consiguen un delicioso sabor en todas las variedades. Conseguimos unos productos que destacan por su uniformidad lo que facilita la tarea del cocinero, ya que en el caso de las precortadas están dispuestas en raciones iguales. Entre las diferentes opciones que llevamos a tu mesa destacan entre otras la “selva negra” ideal para los paladares más chocolateros, la esponjosa de “nata y fresas”, el clásico “milhojas” o la de queso y limón que deja una sensación fresca después de una comida.

Enteras



Plancha de queso con arándanos



8 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho blanco y relleno con nata, azúcar, leche entera, queso fresco y decoradas con mermelada de arándanos.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2 Kg.

CAJA: 1 Ud.

Plancha de queso y limón



8 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado sobre dos planchas de bizcocho relleno de nata, queso fresco y con cobertura de suave textura de limón.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2 Kg.

CAJA: 1 Ud.



Plancha Tiramisú



8 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto de repostería elaborado con dos planchas de bizcocho, nata y queso fresco cubierto de cacao

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.800 g

CAJA: 1 Ud.

Plancha San Marcos



1-2 horas



3 días

DESCRIPCIÓN:

Plancha de bizcocho, nata y trufa todo cubierto de yema, almíbar y azúcar quemado con una suave capa de gelatina.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2.300 g

CAJA: 1 Ud.



Precortadas



Brownie pecan cortado



4 horas



4 días

DESCRIPCIÓN:

Auténtico pastel brownie americano, compuesto de pasta de cacao en polvo, huevos, azúcar y nueces de Pecán.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.920 g precortada en 24 raciones.

CAJA: 2 Ud.

Milhojas Plancha precortada



2-3 horas



24 horas

DESCRIPCIÓN:

Tres capas de masas de hojaldre guarnecidas con crema, decoración: fondant jaspeado.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.440 g precortada en 24 Ud.

CAJA: 1 Ud.



Plancha precortada de selva negra



2-3 horas



1 día

DESCRIPCIÓN:

Esponjoso bizcocho de chocolate, relleno de nata.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.560 g precortada en 24 Ud.

CAJA: 1 Ud.

Plancha de nata y fresas con fresón



24 h.



3 días

DESCRIPCIÓN:

Elaborada a partir de dos capas de bizcocho, nata de primera calidad y una decoración con grandes fresas troceadas. Dispone de un formato más cómodo debido a que las fresas no se extropean, consiguiendo que se sirva siempre en perfecto estado y con total cobertura.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2 Kg. precortada en 21 Ud.

CAJA: 1 Ud.





Plancha de tarta manzana

8 horas 4 días

DESCRIPCIÓN:

Plancha elaborada de hojaldre cubierto con suave crema pastelera y cubierta por manzana y una capa de gelatina.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.800 g precortada en 24 Ud.

CAJA: 1 Ud.

Topgel
basic

Plancha precortada de queso y arándanos

8 horas 4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos blancos, relleno de un batido de queso fresco y nata y acabado con mermelada de arándanos. Cabe destacar la calidad de los ingredientes utilizados, la uniformidad en el producto final. Muy interesante el coste del producto final en relación a las 30 raciones que obtenemos del mismo.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2 Kg. precortada en 30 raciones.

CAJA: 1 Ud.



Topgel
basic

Plancha precortada San Marcos

8 horas 4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos uno blanco y otro de chocolate. Relleno de un batido de nata, cobertura chocolate y acabado con yema. Cabe destacar la calidad de los ingredientes utilizados, la uniformidad en el producto final.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2 Kg.

CAJA: 1 Ud. Precortada en 30 Ud.



Topgel
basic

Plancha precortada de bombón

8 horas 4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto de repostería elaborado con dos bizcochos de chocolate, relleno de un batido de nata, leche y cacao y acabado con baño bombón y pepitas de chocolate.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 2 Kg.

CAJA: 1 Ud. Precortada en 30 raciones.



Topgel
basic

Plancha precortada de Tiramisú

8 horas 4 días

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado con bizcocho suave blanco, relleno de nata, queso fresco y un acabado de cacao.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.800 g

CAJA: 1 Ud. Precortada en 30 Ud.



Topgel
basic

Complementos

Los **productos más deliciosos** para empezar el día con un buen desayuno o bien para picar algo por la tarde. Ponemos a tu disposición los tradicionales churros, las crepes más dulces que podrás acompañar de multitud de productos y el clásico americano por excelencia: Las tortitas.

También podrás disponer de **productos que sirven de ayuda al cocinero** para acompañar otros postres y **darles su toque personal**. Disponemos de una nata montada en spray, de extraordinaria calidad. Ideal para acompañar todo tipo platos, además de unas frutas rojas que serán la guinda de todos tus postres otorgándoles un toque personal.

Para finalizar tus comidas con un dulce sabor de boca, podrás degustar unas deliciosas trufas de chocolate ideal para los amantes de este dulce. **Contamos con un variado** surtido compuesto por diez productos distintos y unos exquisitos profiteroles.



Churros de lazo

15 min.

DESCRIPCIÓN:

Churros elaborados con masa de harina de trigo escaldada, agua y sal.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 17 g

CAJA: 3 bolsas de 500 g o 3 bolsas 1 kg.

Tortitas pancakes

24 horas 24 horas

DESCRIPCIÓN:

Pancake de estilo americano, con mantequilla. Una textura suave con un sabor auténtico. Fácil de preparar: calentar para la merienda, como base de postre con crema y fresas, etc.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 40 g

DIÁMETRO: 11 cm.

CAJA: 70 Ud. de 40 g



Placa de hojaldre de margarina

10 min. 24 horas

DESCRIPCIÓN:

Para el uso del cocinero, permite elaborar hojaldres dulces y también salados. Es de fácil empleo porque se corta muy bien según las necesidades y con total ausencia de mermas.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 625 g Ud.

CAJA: 16 Ud.

PESO: (10 Kg.)



Crepes finos tradicionales casero

45 min. 2 días

DESCRIPCIÓN:

Los crêpes finos "caseros" de Bretaña pueden consumirse azucarados o al natural, rellenos (con chocolate, bolas de helado, plátano, pera, manzana, dulce de leche, o también con rellenos salados) o no. También frescos o recalentados, para el desayuno, el brunch, de segundo, de postre para la merienda o para llevar.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 50 g

CAJA: 40 Ud. de 50 g 2 Kg.

DIÁMETRO: 27 cm.





Crepes finos tradicionales neutros

45 horas 2 días

DESCRIPCIÓN:

Crepes compuestos por pasta muy sencilla a base de harina, huevos y leche. Permite mil combinaciones dulces y saladas según lo utilicemos con diferentes ingredientes.

Hay infinitas y deliciosas variedades para crepes saladas: De salmón y langostinos, de espinacas con queso etc. Las crepes dulces las podrás preparar: Rellenas de crema, con helado de vainilla, las tradicionales de manzana, etc.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 25 g

CAJA: 160 Ud. 4 Kg.

DIAMETRO: 18 cm.

Crepes de chocolate

24 horas 3 días

DESCRIPCIÓN:

Ofrecen una exquisita, rápida y práctica alternativa para postres y meriendas, con una relación calidad precio excelente.

En restauración, se ofrecen como postres selectos y artesanales. Se pueden acompañar de siropes, nata, helado y crema inglesa, así como de frutos secos o fruta natural laminada. Son muy operativos, ya que en unos segundos se pueden regenerar en el microondas o en la plancha, decorar y servir. También están exquisitos si se sirven fríos cubiertos con chocolate caliente y acompañados por una bola de helado.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 90 g

CAJA: 20 unid.



Crepe de chocolate con avellanas

2 horas 2 días

DESCRIPCIÓN:

Crepes rellenos de cacao y avellana, que pueden servirse del tiempo, con helado de vainilla, o simplemente con nata y puedes adaptarlos a tus desayunos, meriendas o postre.

ESPECIFICACIONES:

UNIDAD: 40 g

CAJA: 2 estuches (40 Ud.)

Nata montada en spray

24 horas 3 semanas

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.

ESPECIFICACIONES:

PESO: 0,769 Kg. - 0,895 Kg.

CAJA: 6 botes de 750 ml.





Macedonia de frutas tropicales

1-2 horas 24 horas

DESCRIPCIÓN:

Macedonia de frutas tropicales peladas, sin semillas, en atractivas formas de dados y bolas, seleccionadas en el punto óptimo de madurez. Ideal para buffets de desayuno, postre o como acompañamiento de helados

ESPECIFICACIONES:

PESO: 1.000 g

CAJA: 6 bolsas

Frutas rojas ultracongeladas

24-48 horas 1 a 2 días

DESCRIPCIÓN:

Estas frutas del bosque, se pueden utilizar para adornar un plato, tanto dulce como salado, además podrás emplearlas como materia prima de calidad para elaborar helados o tartas, y también smoothies o mermeladas.

ESPECIFICACIONES:

ENVASE: Barqueta de 1 Kg.

CAJA: 8 barquetas 8 Kg.



Trufa tradicional

15 min. 3 días

DESCRIPCIÓN:

Trufa de chocolate con nata y un punto de brandi. El postre perfecto para compartir después de una comida o a media tarde.

ESPECIFICACIONES:

ESTUCHE: 50 Ud. de 15 g

CAJA: 12 estuches

Surtido de repostería de 10 variedades

2-4 horas 5 días

DESCRIPCIÓN:

Surtido de repostería ideal para compartir, formado por diez variedades de pasteles: tocinillo de cielo, petit - four de trufa - plátano, pastel mousse de limón, trufas heladas, pastel de kiwi - pasas, pastel de choco - nueces, bolas de coco confitado, pastel mousse de fresa, rizado de naranja y flan. Se presenta en una bandeja de cartón con cada una de las variedades dispuestas en un blíster transparente.

ESPECIFICACIONES:

CAJA: 76 Ud. de unos 15-30 gramos (caja de 1.500 g)



Profiteroles con nata super

20 min. 2 días.

DESCRIPCIÓN:

Profiteroles de masa choux, rellenos de nata de primera calidad. Se pueden servir acompañados de sirope de chocolate que les aportará un toque de color y presencia al plato.

ESPECIFICACIONES:

BOLSA: 0.50 g, unidades de 17 g

CAJA: 8 bolsas de 500 g

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 RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. Repostería



POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS ENTERAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS ENTERAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS

DELEGACIONES

 **Grupo Topgel**



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
925 821 500

VALENCIA
961 340 715

VALLADOLID
902 243 434

ZAMORA
902 243 434

ZARAGOZA
902 101 066

CENTRAL
913 431 110