GRUPOTOPGEL

· Smart Food Company ·

FELIZ NAVIDAD 2026



Consulte nuestras delegaciones e información al dorso de esta revista.

GRUPOTOPGEL
· Smart Food Company ·

Productos
5ª gama

Platos de **calidad**, **listos** para servir en **pocos minutos**, con **modos de regeneración** que se **adaptan** a **cada cocina**.

COSTILLA DE VACUNO

PIEZA: 550 g.
CAJA: 8 unidades.

DESCRIPCIÓN: Pieza del costillar de vacuno preparada, macerada y cocinada en bolsa de vacío. Producto sin gluten. Producto elaborado en fresco, cocido y ultracongelado a –30 °C.

MODO DE EMPLEO:

Preparación:	Precalentamiento:	Cocción:
Descongelar completamente el producto.	Baño María a una temperatura de 85 °C durante 10 min. con bolsa.	Retirar el envoltorio y dorar el producto durante 10 min. a 200 °C.

Una vez descongelado no se debe volver a congelar.

6,33 € / la ración de 550 g
11,50 €/Kg



La **COCINA** más **NAVIDEÑA** con nuestras **SEIS**

NOVEDADES

CARRILLADA DE VACUNO (sin hueso)

PIEZA: 450 g. **CAJA:** 6 unidades.

DESCRIPCIÓN: Pieza noble procedente del despiece de vacuno. Pieza confitada con un preparado de especias y cocinada en bolsa de vacío. Artículo elaborado con materia prima fresca, envasado al vacío, cocinado a baja temperatura y ultracongelado a –30 °C.

MODO DE EMPLEO:

Preparación:	Precalentamiento:	Cocción:
Descongelar completamente el producto.	Baño María a una temperatura de 85 °C durante 10 min. con bolsa.	Retirar el envoltorio y dorar el producto durante 10 min. a 200 °C.

Una vez descongelado no se debe volver a congelar.

11,16 € / la ración de 450 g
24,79 €/Kg





PIERNA DE CABRITO

PIEZA: 750 g. **CAJA:** 6 unidades.

DESCRIPCIÓN: Pieza noble obtenida del despiece de la canal del cabrito; preparada y cocinada en bolsa de vacío.

MODO DE EMPLEO:

Preparación:	Precalentamiento:	Cocción:
Descongelar completamente el producto.	Baño María a una temperatura de 85 °C durante 10 min. con bolsa.	Retirar el envoltorio y dorar el producto durante 10 min. a 200 °C.

Una vez descongelado no se debe volver a congelar.

17,46 € / la ración de 750 g
23,29 €/Kg

PREMIUM

CROQUETA SUPREMA DE CHULETA

PIEZA: 33 g.
BOLSA: 500 g. **CAJA:** 10 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Croqueta Premium de carne de vacuno con salsa de txuleta, cremosa por dentro y crujiente por fuera.

MODO DE EMPLEO: Freír pocas unidades a la vez, sin descongelar, en abundante aceite a 190 °C durante 3-4 min.
No congelar de nuevo una vez descongelado.

0,33 €/ la pieza de 33 g
9,99 €/Kg





TARTAR DE VIEIRA

PIEZA: 100 g.
BOLSA: 20 unidades.
CAJA: 2 Kg.

DESCRIPCIÓN: Viera cortada, con aceite de oliva, aceite refinado de girasol, chalotas, jugo de limón, perejil, almidón de maíz, sal y albahaca.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 10 min. en agua fría. Le aconsejamos que consuma este producto muy fresco, inmediatamente después de descongelarlo.

4,49 €/ unidad

SOLUTION

TARTA CROSTATA DE FRUTAS MIXTA (precortada)

UNIDAD: 1.500 g. **CAJA:** 1 unidad.

DESCRIPCIÓN: Masa quebrada con crema pastelera, cubierta de frutas (fresas, frutos del bosque, kiwi, piña en almíbar) en proporciones variables y cubierta de almíbar ligero.

MODO DE EMPLEO: Descongelar a temperaturas de refrigeración durante al menos 6-8 horas. Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a temperatura de entre 0 y +4 °C en un máximo de 3 días.

1,92 €/ la ración de 120 g
24,03 €/unidad



nuestros REFRIGERADOS

Elige nuestra **calidad PREMIUM**



FOIE GRAS MICUIT

ORIGEN: Francia.
LATA: 400 g.
CAJA: 8 latas.

DESCRIPCIÓN: Bloque de foie gras de pato sin trozos.

4,16 €/la ración de 100 g
16,65 €/lata

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



TAPA DEL CANTÁBRICO

BOTE: 1 Kg. **CAJA:** 4 botes.

DESCRIPCIÓN: Plato preparado a base de surimi y salsa.

1,04 €/la ración de 150 g
6,90 €/Kg

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



HUMMUS

BOTE: 1 Kg.
CAJA: 4 botes.

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

0,51 €/la ración de 100 g
5,13 €/bote

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



QUESO RULO MEZCLA CABRA Y VACA

UNIDAD: 850 g. **CAJA:** 2 unidades.

DESCRIPCIÓN: Elaborado con leche pasteurizada de cabra y vaca.

1,75 €/la ración de 150 g
9,90 €/unidad

QUESO BRIE

PIEZA: 3 Kg aprox.
CAJA: 1 unidad.

DESCRIPCIÓN: Queso de pasta blanca y corteza enmohecida comestible, ideal para dar un toque diferente a tus platos, salsas, tostas, etc.



1,91 €/la ración de 150 g
12,76 €/Kg



QUESO MEDIO IBÉRICO VIEJO CONDE DUQUE

PIEZA: 1,5 Kg aprox. **CAJA:** 4 piezas.

DESCRIPCIÓN: Al estar elaborado con leche cruda, le confiere un sabor intenso al paladar. Alto contenido en leche de oveja y cabra (mínimo un 25% de cada tipo de leche). El formato en mitades es muy versátil, el producto se mantiene por más tiempo en perfectas condiciones al estar envasado al vacío.

1,46 €/la ración de 100 g
14,56 €/Kg

LANGOSTINO
(cocido)

ESPECIE: *Penaeus vannamei.*
ARTE DE PESCA: Acuicultura. **ORIGEN:** Sudamérica.
ESTUCHE: 2 Kg. **CAJA:** 4 estuches.

CALIBRE **25-38**
0,24 €/ la pieza de 30 g
7,95 €/Kg

CALIBRE **38-42**
0,20 €/ la pieza de 25 g
7,85 €/Kg

CALIBRE **40-60**
0,15 €/ la pieza de 20 g
7,55 €/Kg

CALIBRE **60-80**
0,11 €/ la pieza de 14 g
7,60 €/Kg

CALIBRE **80-100**
0,08 €/ la pieza de 11 g
7,65 €/Kg

Elige nuestra **calidad** SOLUTION



Elige nuestra **calidad** SOLUTION



LANGOSTINO VANNAMEI

ESPECIE: *Penaeus vannamei.* **ARTE DE PESCA:** Acuicultura.
ESTUCHE: 2 Kg. **CAJA:** 6 estuches.

CALIBRE **30-40**
0,18 €/ la pieza de 28 g
6,50 €/Kg

CALIBRE **40-50**
0,14 €/ la pieza de 22 g
6,25 €/Kg

CALIBRE **50-60**
0,11 €/ la pieza de 18 g
5,85 €/Kg

CALIBRE **60-70**
0,08 €/ la pieza de 15 g
5,65 €/Kg

GAMBA (cocida)

ESPECIE: *Parapenaeopsis spp.*
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Nigeria.
ESTUCHE: 1 Kg.
CAJA: 10 estuches.

1,73 €/ la ración de 150 g
11,53 €/Kg



Elige nuestra **calidad** SOLUTION

Los **Productos del Mar** no solo ofrecen **beneficios nutricionales**, sino que también **aportan SABORES** y **TEXTURAS ÚNICAS** a las preparaciones culinarias.

SARDINAS
(ahumadas)

ESPECIE: *Sardina pilchardus.*
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Marruecos.
PIEZA: 14 g aprox.
ESTUCHE: 550 g.
CAJA: 10 estuches.

2,56 €/ la ración de 150 g
9,40 €/estuche

Elige nuestra **calidad** SOLUTION



Elige nuestra **calidad** SOLUTION



BOQUERONES AL VINAGRE

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

2,57 €/ la ración de 150 g
8,55 €/estuche

LOMOS DE BACALAO SELECTO

ESPECIE: *Gadus moruha.*
ARTE DE PESCA: Pesca extractiva.
ORIGEN: Islandia.
PIEZA: +300 g.
CAJA: 2 Kg.

8,60 €/ la pieza de 300 g
28,67 €/Kg



DADOS SEPIA DE MARRUECOS
(IQF)

ESPECIE: *Sepia officinalis.*
ORIGEN: Marruecos.
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 6 bolsas.
Con piel y sin piel.



PRECIOS A CONSULTAR



DORADA FILETE (con piel)

ESPECIE: *Sparus aurata.*
ZONA DE PESCA: FAO 37 pescado de acuicultura.
ORIGEN: Turquía.
PIEZA: Calibres 120-160 y 160-200.
CAJA: 5 Kg.

Elige nuestra calidad SOLUTION

CALIBRE **120-160 C/P**
2,18 €/ la ración de 140 g
15,55 €/Kg

CALIBRE **160-200 C/P**
2,63 €/ la ración de 180 g
14,60 €/Kg

LUBINA FILETE (con piel)

ESPECIE: *Dicentrarchus Labrax.*
ZONA DE PESCA: FAO 37 pescado de acuicultura.
ORIGEN: Turquía.
PIEZA: Calibres 120-160 y 160-200.
CAJA: 5 Kg.

Elige nuestra calidad SOLUTION

CALIBRE **120-160 C/P**
2,23 €/ la ración de 140 g
15,95 €/Kg

CALIBRE **160-200 C/P**
3,05 €/ la ración de 180 g
16,95 €/Kg



Nos regimos por **dos criterios** principales con nuestras carnes: **CALIDAD** y **VARIEDAD**.

Elige nuestra **calidad PREMIUM**



CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

ORIGEN: España.
CAJA: 5 Kg aprox.

DESCRIPCIÓN: Parte delantera del músculo maxilofacial de la mejilla.

2,09 €/ la ración de 150 g

13,95 €/Kg



SOLOMILLO DE CERDO

CAJA: 6 Kg.

DESCRIPCIÓN: Situado en la cara interna del lomo en su parte baja.

0,98 €/ la ración de 150 g

6,55 €/Kg

Elige nuestra **calidad SOLUTION**





BOLITAS DE CODORNIZ

BOLSA: 20 unidades aprox.
CAJA: 6 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Despiece de codorniz, muslo con piel y hueso, en forma de bolita.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 24 h. en el frigorífico y cocinar al gusto.

0,68 €/ unidad

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



HAMBURGUESA ANGUS

PIEZA: 200 g.
CAJA: 25 unidades.

DESCRIPCIÓN: Carne de vacuno Angus (94%).

MODO DE EMPLEO:

Cocinar a temperatura interna de 70 °C durante al menos 2 min.

2,79 €/ la pieza de 200 g
13,95 €/Kg

BURGER SELECCIÓN BUEY Y VACA

PIEZA: 200 g.
CAJA: 16 unidades.

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

MODO DE EMPLEO: 150 °C, 4 min. cada lado. 190 °C, 5 min.

2,65 €/ la pieza de 200 g
13,25 €/Kg



CARPACCIO DE BUEY

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

2,41 €/ la ración de 70 g
48,11 €/estuche





SOLOMILLO DE VACA

PIEZA: +2,4 Kg.
CAJA: 15 Kg aprox.

6,90 €/ la ración de 225 g
30,65 €/Kg

Son una **alternativa**
CONVENIENTE, ECONÓMICA y **RÁPIDA**
para disfrutar de excelentes comidas.

Elige nuestra **calidad PREMIUM**



CROQUETAS CREMOSAS DE BOLETUS

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

DESCRIPCIÓN: Croqueta con bechamel cremosa, rellena de trozos de boletus deshidratado y rebozada con pan rallado japonés (Panko).

MODO DE EMPLEO: Sacar las croquetas del congelador 30 min. antes de freír. Una vez listas, freír en abundante aceite a 175 °C (alcanzar 75 °C centro producto), en tandas de 6-8 unidades, procurando no moverlas, hasta que estén bien doradas.

0,31 €/ la pieza de 25 g
12,40 €/Kg

CROQUETAS CREMOSAS CON GAMBAS AL AJILLO Y TIO PEPE

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

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

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

0,30 €/ la pieza de 25 g
11,80 €/Kg

Elige nuestra **calidad PREMIUM**



Elige nuestra **calidad PREMIUM**



CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA

PIEZA: 40 g. **BOLSA:** 1 Kg. **CAJA:** 4 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Croqueta con Hongo Boletus y aroma de trufa. Bechamel suave y cremosa elaborada con leche fresca.

MODO DE EMPLEO: 180 °C, 4 min y 30 seg.

0,34 €/ la pieza de 40 g
8,60 €/Kg

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



DÁTIL CON ALMENDRA Y BACON

PIEZA: 22 g.
BOLSA: 500 g. **CAJA:** 10 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Dátil relleno de almendra envuelto en loncha de bacon.

MODO DE EMPLEO:

0,23 €/ la pieza de 22 g
10,43 €/Kg

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



GYOZAS FUNGUS POLLO

PIEZA: 20 g.
BOLSA: 1,5 Kg. **CAJA:** 2 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Masa rellena congelada precocinada, rellena de pollo y hongos.

MODO DE EMPLEO: A fuego moderado unos 2 min.
Precalentar a 200 °C 15 min.
160 °C, 3 min. sin descongelar. 6-10 min. Hervir 3 min.

0,15 €/ la pieza de 20 g
7,15 €/Kg

Elige nuestra **calidad SOLUTION**



FAGOT DE ESPÁRRAGOS CON BACON

PIEZA: 50 g aprox.
CAJA: 40 unidades aprox.

DESCRIPCIÓN: Espárragos trigueros envueltos en bacon cocido y ahumado.

MODO DE EMPLEO:
200 °C, 1 y ½ min. 180 °C, 5-6 min. 180 °C, 8-10 min.

0,90 €/ la pieza de 50 g
35,95 €/caja

NIDO DE PATATAS CON SETAS DEL BOQUE

PIEZA: 100 g.
CAJA: 24 unidades.

DESCRIPCIÓN: Base de patata y queso emmental en forma de nido con un relleno cremoso de setas.

MODO DE EMPLEO: Horno con ventilador: Precalentar el horno a 180 °C. Poner los productos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y dejar que se calienten 25 min.

1,21 €/ la pieza de 100 g
28,95 €/caja





CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO

PIEZA: 30 g. **BANDEJA:** 10 unidades.
CAJA: 10 bandejas.

DESCRIPCIÓN: Langostino vannamei 28% envuelto en un hilo de patata.

MODO DE EMPLEO: 160-180 °C entre 3-5 min.

0,47 €/ la pieza de 30 g
4,70 €/bandeja

CRUJIENTE DE LANGOSTINO

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

DESCRIPCIÓN: Langostino cubierto por un crujiente empanado.

MODO DE EMPLEO: 160-180 °C, 3-5 min. 200 °C, 5-7 min.

0,48 €/ la pieza de 25 g
4,80 €/bandeja







RAVIOLI DE LANGOSTINO

PIEZA: 20 g. **BANDEJA:** 10 unidades. **CAJA:** 12 bandejas.

DESCRIPCIÓN: Ravioli de pasta filo relleno de langostino vannamei 44%, calamar 7% y verduras.

MODO DE EMPLEO: 3-5 min. 250 °C, 5-7 min.

0,44 €/ la pieza de 20 g
4,35 €/bandeja



BOLETUS EDULIS
(tapón)

ORIGEN: Europa.
BOLSA: 1 Kg. **CAJA:** 5 bolsas.

DESCRIPCIÓN: Tamaño pequeño de 20-40 mm de diámetro de sombrero.

1,64 €/ la ración de 100 g
16,40 €/Kg

Elige nuestra **calidad** PREMIUM



CONCHA VIEIRA

PIEZA: 90 g.
CAJA: 12 unidades.

DESCRIPCIÓN: Concha vieira rellena de carne de vieira 19%.

MODO DE EMPLEO: 200 °C, unos 20 min.

1,52 €/ la pieza de 90 g
18,20 €/caja

MERLUZA RELLENA DE PUERROS Y GAMBAS

PIEZA: 160 g aprox.
CAJA: 20 unidades.

DESCRIPCIÓN: Merluza rellena de puerros y gambas con un crujiente rebozado.

MODO DE EMPLEO: 10 min.

1,77 €/ la ración de 160 g
11,05 €/Kg

Elige nuestra **calidad** PREMIUM



Elige nuestra **calidad** SOLUTION



HOJALDRE VIEIRA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PIEZA: 100 g.
CAJA: 30 unidades.

DESCRIPCIÓN: Carne de vieira 16%, espárragos verdes 5%.

MODO DE EMPLEO: 210 °C, 10 min.

1,37 €/ la pieza de 100 g
40,95 €/caja

GRUPOTOPGEL
· Smart Food Company ·

REPOSTERÍA

Ofrecemos a nuestros clientes una **amplia** y **deliciosa** selección de **POSTRES** que son el **BROCHE PERFECTO** para completar una buena comida.

Elige nuestra **calidad PREMIUM**



CANUTILLO IDIAZÁBAL Y MEMBRILLO

PIEZA: 53 g.
ESTUCHE: 16 unidades.
CAJA: 6 estuches.

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.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 2 h en nevera.

1,25 €/ la pieza de 53 g
19,95 €/estuche

Elige nuestra **calidad SOLUTION**

SURTIDO DE REPOSTERÍA CON 10 VARIEDADES

PIEZA: 15-30 g aprox.
CAJA: 1,5 Kg.

DESCRIPCIÓN: Te llevamos a la mesa esta excelente combinación de pequeños pastelitos individuales con gran variedad de sabores.

MODO DE EMPLEO: 4 h en nevera.

0,37 €/ la pieza de 19 g
28,95 €/caja





CHEESE CAKE SAN SEBASTIAN

PIEZA: 95 g.
CAJA: 20 unidades.

DESCRIPCIÓN: Tarta de queso individual horneada de sabor suave y muy cremosa.

MODO DE EMPLEO: Quitar el film de plástico y dejar descongelar durante 3 h a +4°C.

1,46 €/ la pieza de 95 g
29,23 €/caja



OB37

Elige nuestra calidad PREMIUM

MOUSSE DE LIMONCELLO

PIEZA: 100 g. **CAJA:** 12 unidades.

DESCRIPCIÓN: Postre cremoso texturizado de limón y licor de limoncello.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 8 h en nevera.

1,45 €/ la pieza de 100 g

17,45 €/caja



Elige nuestra calidad PREMIUM

COULANT DE CHOCOLATE

PIEZA: 100 g. **CAJA:** 20 unidades.

DESCRIPCIÓN: Auténtica receta del famoso postre de Coulant de Chocolate.

MODO DE EMPLEO: Descongelar 6-8 h en nevera.

1,03 €/ la pieza de 100 g

20,60 €/caja



COULANT DE GALLETA CARAMELIZADA

PIEZA: 100 g. **CAJA:** 24 unidades.

DESCRIPCIÓN: Coulant a base de crema de galleta Lotus.

MODO DE EMPLEO: Sacar del envase las unidades a consumir e introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35-40 segundos a 700 W aprox. O descongelado centrado en el microondas durante 25-30 segundos a 700 W aprox., hasta alcanzar los 85°C en el centro del producto.

2,07 €/ unidad



Elige nuestra **calidad SOLUTION**

COULANT DE PISTACHO

PIEZA: 100 g. **CAJA:** 24 unidades.

DESCRIPCIÓN: Coulant a base de deliciosa crema de pistacho.

MODO DE EMPLEO: Sacar del envase las unidades a consumir e introducir el producto congelado centrado en el microondas durante 35-40 segundos a 700 W aprox. O descongelado centrado en el microondas durante 25-30 segundos a 700 W aprox., hasta alcanzar los 85°C en el centro del producto.

2,30 €/ unidad



Elige nuestra **calidad SOLUTION**

GRUPO**TOPGEL**
· *Smart Food Company* ·

DELEGACIONES A SU DISPOSICIÓN



CENTRAL
913 431 110

ALBACETE
967 246 331

ALICANTE
965 492 162

ALMERÍA
968 467 514

ARANDA DE DUERO
975 226 456

ASTURIAS
987 250 000

ÁVILA
925 821 500

BADAJOZ
925 821 500

BARCELONA
938 495 572

BURGOS
987 250 000

CÁCERES
925 821 500

CÁDIZ
956 404 012

CIUDAD REAL
926 321 254

CÓRDOBA
957 421 713

CUENCA
969 331 324

GIRONA
938 495 572

GRANADA
958 570 100

GUADALAJARA
915 075 552

GUIPÚZCOA
943 611 764

HUELVA
959 317 900

HUESCA
976 470 287

IBIZA
971 310 812

JAÉN
957 421 713

LA RIOJA
941 256 390

LEÓN
987 250 000

LUGO
982 263 715

MADRID
915 075 552

MÁLAGA
952 231 153

MALLORCA
971 206 761

MURCIA
968 467 514

NAVARRA
948 188 511

ORENSE
987 250 000

PALENCIA
987 250 000

SALAMANCA
987 250 000

SEVILLA
902 353 555

SORIA
975 226 456

TERUEL
978 606 335

TOLEDO
925 821 500

VALENCIA
961 340 715

VALLADOLID
987 250 000

ZAMORA
987 250 000

ZARAGOZA
976 470 287

Para cualquier duda o consulta elija la delegación más cercana a Ud.

ISO 9001 EMPRESA CERTIFICADA Certificado Nº 8134-E

SIGNIFICADOS MODOS DE EMPLEO

HORNO · HORNO CON VENTILADOR · MICROONDAS · GRILL · SARTÉN · FREIDORA · AIRFRYER · COCER · VAPORERA · BAÑO MARÍA · GOFRERA · TOSTADOR · DESCONGELAR

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

Todos nuestros productos cuentan con información alergénica específica para su tranquilidad y la de sus clientes.

SÉSAMO · CACAHUETES · ALTRAMUCES · HUEVO · MOSTAZA · GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITO · PESCADO · CRUSTÁCEOS · LÁCTEOS · MOLUSCOS · APIO · SOJA

OB37

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 16-11-2026 al 31-12-2026, salvo error tipográfico o fin de existencias.