



Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 230 - MARZO 2024

Marca la diferencia

 VIEIRA DEL PACÍFICO 
75 bolsas de 12 ud
70/75 | "Gourmet" 65/70

Nº1 de
venta
en Galicia



Síguenos en   

www.tudishosteleria.es

MERLUZA DE PINCHO AUSTRAL
M 4-L 1,8-2,7 Kg/ud



RODABALLO SALVAJE
Caja de 5 Kg
11-12 uds/caja
300-500 gr/ud



FILETE DE LUBINA
Caja de 5 Kg
30-31 uds/caja



RODAJA DE SALMÓN SUPREMA
Caja de 6 Kg
24-25 uds/caja
230-270 gr/ud





FILETE DE BACALAO
Caja de 11 Kg
+1000



LOMO DE BACALAO "GOURMET"
Caja de 7 Kg
300-350 gr/ud



Tudis
Hostelería Profesional

TRUFAS DE MIGAS DE BACALAO
Caja de 80 uds (2x40)
20 gr/ud



MIGAS DE BACALAO
Caja de 8 bolsas de 500 gr



LOMO RACIÓN DE BACALAO
200-300 gr/ud



CROQUETÓN DE BACALAO
10 bolsas de 500gr
12 uds de 80 gr

CROQUETAS DE BACALAO "GOURMET"
10 bolsas de 500 gr
22 uds de 45 gr





LONCHAS DE BACALAO AHUMADO
Tarrina de 1 Kg - 700 gr/neto



Tudis
Hostelería Profesional

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO
Caja de 6 bolsas de 500 gr
50-70 gr/ud



GAMBA COCIDA
Estuche de 600 gr
60-80 pzas/estuche



**Da valor
a tus
arrozces**

CARABINERO BRILLANTE
30-40 udd/Kg



BOGAVANTE
400-450 gr/ud



Tudis
Hostelería Profesional

SALPICÓN CON PULPO
Caja de 6 kg



**COLA DE GAMBÓN
PELADO DEVENADO**
Caja de 6 bolsas de 800 gr
20-30 pza/lb

L



40 ud/bolsa aprox.

**COLA DE GAMBÓN
PELADO DEVENADO**
Caja de 6 bolsas de 800 gr
10-20 pza/lb

XL

25 ud/bolsa aprox.



PINCHO DE PULPO
2 bandejas de 1,5 Kg
17 patas de 80-90 gr/ud aprox.



Tudis
Hostelería Profesional
Pulpo cocido

PATAS DE PULPO COCIDO
Caja de 1500 gr-1300 gr/neto
8 patas de 170-200 gr

5,60 €/cada pata

ANTES
31,85 €/Kg

29,95
€/Kg



TUBO DE POTÓN CALAMAR 0%
Caja de 5 Kg
200-400 gr/ud



**Elaborado
sin membrana**



ANILLA ENHARINADA TRADICIONAL
Caja 4 bolsas de 1 Kg



BOQUERÓN HARINADO
Caja de 4 Kg
50 uds de 20 gr/ud



PUNTILLA ENHARINADA
Caja de 2 Kg
90-150 uds/Kg



SALMONETE DE SANLÚCAR HARINADO
Caja de 4 Kg
40 uds de 25 gr aprox.



HOJALDRE DE VIEIRAS Y LANGOSTINOS
16 uds de 150 gr/ud



100% NATURAL ESPECIADO

FINGER SOLOMILLO DE POLLO EXTRA
Caja de 4 bolsas de 1 Kg
27 uds de 37 gr





Tudis
Hostelería Profesional

VIEIRA DE MARISCO
Caja de 18 uds
110 gr/ud

carne de vieira
gamba
mejillon



VIEIRA A LA BRETONA
Caja de 18 uds
110 gr/ud

25%
carne
de vieira



TWISTER DE LANGOSTINO
Caja de 1 Kg
45 uds de 22 gr



SAQUITO DE LANGOSTINO
Caja de 1 Kg
50 uds de 20 gr



NOVEDAD

CRISPY CHICKEN BURGER
Caja de 4,14 Kg
6 bolsas de 690 gr
36 uds de 115 gr

Fripozó

100 % pechuga de pollo.
En freidora o en horno.



Tudis
Hostelería Profesional

**DELICIAS DE JAMÓN IBÉRICO
O BOLETUS**
Caja de 10 bolsas de 500 gr
40 uds de 25 gr/Kg



Tudis
Hostelería Profesional

VERDURAS EN TEMPURA NOBLE
Caja de 5 bolsas de 1 Kg

10
verduras





CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO
Caja de 6 sobres de 400 gr
350-450 gr/ud

5^a gama



BROCHETA YAKITORI DE POLLO

Caja de 1,5 Kg
50 uds aprox de 30 gr/caja



BURGER MEAT DE VACA PREMIUM

36 uds de 140 gr
ø 12 cm



*Puedes probarlo también
sin pimienta.*



CACHOPO
FILETE DE
TERNERA EMPANADO,
JAMÓN, QUESO.

CACHOPO DE TERNERA-JAMÓN

Caja de 3 Kg
10-11 uds de 300 gr/ud aprox.



PECHUGA DE POLLO ENTERA

FILETE DE PECHUGA DE POLLO



8



FILETE DE PECHUGA DE PAVO

Caja de 5 Kg
50 ud de 100 gr aprox

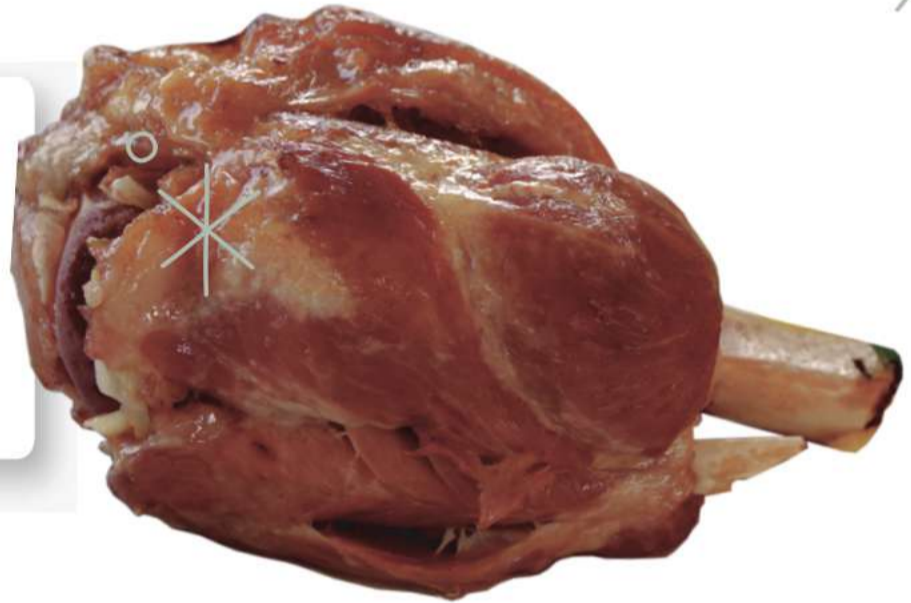


*¡Impresionante!
Es sabrosa,
tierna y jugosa*



CODILLO ASADO MITADES

Caja de 6 ud (12 mitades)
350-450 gr/ud



CHULETILLAS DE LECHAL

Caja de 2 Kg



BACON LONCHEADO
3x2 bandejas de 500 gr
38 lonchas x 26 gr

SECRETO SABOR IBÉRICO
Caja de +/- 5 Kg al vacío

500 gr



LACÓN AL HORNO ASADO (PALETA ARTESANA)
Caja de 1 ud



5L



3+1
Calidad **PREMIUM**,
un 40% más **RENTABLE**.

MEJORA TU PRECIO
3 botes + 1 sin cargo



5%
dto

Tudis
Hostelería Profesional
ACEITE ALTO OLEICO 80 %
3 garrafas de 5 L

**SELECCIÓN
ESPECIAL EXCLUSIVA
PARA HOSTELERÍA.**



GUISANTE SUPERFINO
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



CEBOLLA CAMELIZADA
6 bandejas de 500 gr



RULO DE CABRA MEZCLA
Caja de 2 uds de 850 gr
80% CABRA
20% VACA



**REVUELTO DE VERDURAS
Y SETAS**
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



BASE DE HOJALDRE MONBAKE
Caja de 15 uds de 900 gr
55x35 cm

Lanzamiento
30 %dto

Descongelar durante 30'
y hornear a 190 °C
durante 30-35 min.

FROZEN SWEET



PLANCHA DE BIZCOCHO.
POSTRES RENTABLES
HACIÉNDOLO TÚ MISMO.

Frutas del bosque

Grosellas (rojas y negras), fresas, guindas y frambuesas en almíbar.

Acompañamiento de postres: yogures, mousses, panna cotta, tarta de queso o fruta.



Descuento de más de
2,50 €
en cada bote.

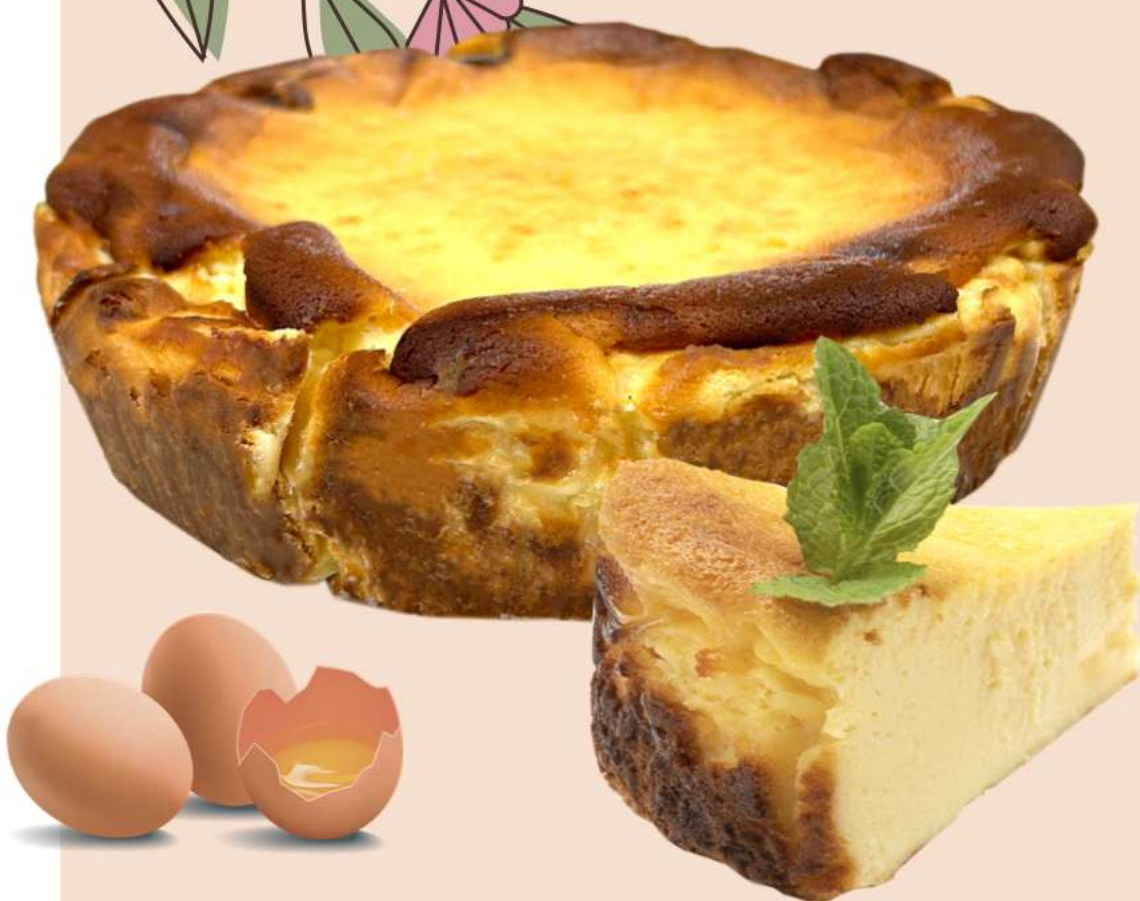
1,7 Kg/neto

La Cremona de LA TÍA CRISTINA

· PASTELERÍA TRADICIONAL GALLEGA ·
DESDE 1942

Si porcionas en
12 rac de 125 gr
el precio es

Porcionar en congelado y calentar 10 segundos
en microondas antes de servir.



Tarta brownie 5 chocolates

Si porcionas en
14 raciones de 128 gr
el precio es



Base de brownie relleno de cobertura de chocolate,
chocolate con leche, blanco y glaseado de chocolate.



Tiramisú savoiardi

Si porcionas en
10 raciones de 100 gr
el precio es



Savoiardi bañados en café, cubierto de crema
chantilly y mascarpone, espolvoreado con cacao.



Alcopa

Palencia
979 710 274
tudishosteleria@alcopa.es

Valladolid

983 101 947
tudishosteleria@alcopa.es
www.tudisgastronomia.es
Att. al cliente y whatsapp:
652 62 62 13

Dialco Aranda

Aranda de Duero
947 500 028
comercial@tudisaranda.com
www.tudisaranda.com

Fri-la

Guipúzcoa
943 690 812
joakin@frilasl.com
www.frilagipuzkoa.com

Rodríguez y Renes

Burgos
947 244 116
www.tudisburgos.com

Álava

945 128 687
alberto@rodriguezyprenes.com
www.tudisvitoria.com

Vascofrigo

Arrigorriaga - Bilbao
946 71 25 40
comercial@vascofrigo.com
www.tudisbizkaia.com
Att. al cliente y whatsapp:
619 08 61 17

Folleto
nº 230

Los precios y pesos indicados por ración son aproximados.
Platos: sugerencia de presentación.
Precios exclusivos para profesionales. Válidos salvo error tipográfico o fin de existencias. IVA no incluido.

CLAVE
ICONOS



Preparar
y congelado



Descongelar



Descongelar
y consumir



Listo para
consumir



Freidora



Sartén



Olla



Horno



Parrilla
BBQ



Microondas



Temperatura
preparación



Tiempo
preparación