

Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 255 - ABRIL 2026

Filete de bacaladilla



MENU

- EMPANADA
- EN TEMPURA
- REBOZADA
- AL HORNO
- EN SALSA
- CON PANKO

Caja de 6 Kg
120-130 gr/ud aprox.

PBO
Sin espinas



Síguenos en [f](#) [@](#) [in](#)

www.tudishosteleria.es





FLOR DE ALCACHOFA EN AOVE

FLOR DE ALCACHOFA EN AOVE
Bandeja de 6 x 6 ud

FLORES NACIDAS CON EL RESPETO DE LOS HORTELANOS MURCIANOS.




Escanea el código para ver una elaboración rápida y versátil.

AUMENTA EL VALOR A TUS PLATOS.


PIMIENTOS ASADOS CAMELIZADO
Caja de 6 tarros
1800 gr/ud

Macerados 30 h en vino moscatel.




 JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



 VERDURAS PARRILLA MEZCLA
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



 ENSALADILLA SELECTA
Caja de 4 bolsas de 2,5 Kg



LISTAS EN
4 MINUTOS
A 180°C



PANKO

cretas



Caja de 5 bolsas de 1 Kg
32-36 uds de 30gr

ByTudis
Hostelería Profesional

Crujientes y cremosas

"Elaboradas con Inteligencia Natural"



· Carabinero · · Jamón ibérico · · Boletus ·



· Cochinita pibil · · Queso azul · · Rabo de vacuno · · Chipirón ·



PINCHO DE PULPO
2 bandejas de 1,5 Kg
15-20 patas
75-100 gr/ud aprox.



**ENTRANTE LIGERO Y
FÁCIL DE COMPARTIR.**

Un lujo en la gastronomía
del Norte.

PASTEL DE CABRACHO
2 bandejas de 1 Kg



9-12 raciones
o 33 pinchos.



3

www.tudishosteleria.es





ANILLA ENHARINADA
Caja 4 bolsas de 1 Kg



SEPIA REBOZADA
Caja 4 bolsas de 1 Kg



FRITURA ESPECIAL
Caja de 2 Kg

POTÓN, ADOBO,
BOQUERÓN
Y CHIPIRÓN
ENHARINADO.

TAPAS FLAMENCAS



FILETE DE BOQUERÓN
ALIÑADO
6x650 gr
80-90 ud



SALMONETE DE SANLÚCAR
HARINADO
Caja de 4 Kg
29 ud de 35 gr aprox.



Tudis
Hostelería Profesional
ESCALOPINES DE MERLUZA
Caja de 4 bolsas de 500 gr
25 ud de 40 gr aprox.

Tudis
Hostelería Profesional
MINI FLAMENQUÍN DE YORK Y QUESO
Caja de 5 bolsas de 1 Kg
37 ud de 27 gr/ud



Tudis
Hostelería Profesional
MINI SAN JACOBO
10 bolsas de 500 gr
15 ud de 33 gr/bolsa





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

PUNTILLA LIMPIA
6 x 800 gr



NECESITA DE ENHARINADO PREVIO.

CÓMBÍNALAS CON
GUACAMOLE,
HUEVOS,
ENSALADILLA,
REVUELTOS...



GAMBA ENHARINADA CRISTAL
Caja de 3 Kg



**TORTILLITA
DE CAMARÓN
DE CÁDIZ**
48 ud de 50 gr



BOQUERÓN HARINADO
Caja de 4 Kg
55 ud de 20 gr/ud



ADOBO ENHARINADO
Caja de 5 Kg
60 ud de 18 gr/ud aprox.

Tudis
Hostelería Profesional

LANGOSTINO COCIDO
Caja de 1 Kg
60-80 ud/Kg



5L

3+1
Calidad **PREMIUM**,
un 40% más **RENTABLE**.
MEJORA TU PRECIO
3 botes + 1 sin cargo

GAMBA REBOZADA ORO
Caja de 2 kg
50 ud de 20 gr



FILETE "FILETÓN"
DE MERLUZA DEL CABO
CON PIEL +16
+500 gr aprox.



CALIDAD SIMILAR
A LA MERLUZA AUSTRAL,
AHORA EN MERLUZA DEL CABO.



LOMO DE ATÚN TROZOS
6 Kg aprox.

CAMPOS



RODAJA DE MERLUZA AUSTRAL
140-260 gr/ud



EL BACALAO QUE
VALE PARA TUS MENÚS:
RACIÓN DE 200 GR



FILETE DE BACALAO
Caja de 11 Kg
+1000



1º CONGELACIÓN ↑

TRUCHA EVICERADA ASALMONADA
Caja de 5-6 Kg
200-300 gr/ud



MÁS QUE UN PREPARADO,
ES LA PAELLA CON LOS MEJORES
INGREDIENTES. TODO EN UNA MISMA CAJA

CIGALA, LANGOSTINO,
GAMBA, MEJILLÓN,
ALMEJA Y
ANILLA DE CALAMAR

Tudis
Hostelería Profesional

PAELLA DE MARISCO "PREMIUM"
Caja de 6 Kg



PINCHO DONOSTIARRA
Bandeja de 1 Kg



ALMEJA NEGRA
Caja de 6 bolsas de 1 Kg
70-90 uds/Kg



OFERTÓN ↓

LANGOSTINO COCIDO
Caja de 1 Kg
30-40 uds/Kg

Tudis
Hostelería Profesional

Caja de 1 Kg
45/55 uds/Kg



CIGALA N-3
Caja de 1,5 Kg
21-25 uds/Kg



HAMBURGUESA "BURGER MEAT" DE VACA PREMIUM
30 uds de 180 gr 36 uds de 140 gr



ZANCARRÓN DE AÑOJO
"MORCILLO MITADES"
Caja de 5 Kg aprox.



MUCHOS LO DICEN:
el mejor codillo
para los últimos
codillos de la temporada.



ALA PARTIDA POLLO
Caja de 5 bolsas de 1 Kg

TIRA COSTILLA
8 Kg aprox.
4 paquetes de 2 uds



COMO COMIDA PRINCIPAL,
PERFECTA PARA ASAR

Cada costilla
repartida en 4 raciones
de 4 costillas de 250 gr

Fripozó ALBÓNDIGAS
Caja de 2 bolsas de 2 Kg
45 ud de 22 gr/ud



6 ALBÓNDIGAS
0,72€/UD

PALADAR IBÉRICO

CORTES DE CARTA ADAPTADOS A TUS MENÚS.



LAGARTO
Caja de +/- 5 Kg al vacío



SECRETO
Caja de +/- 5 Kg al vacío



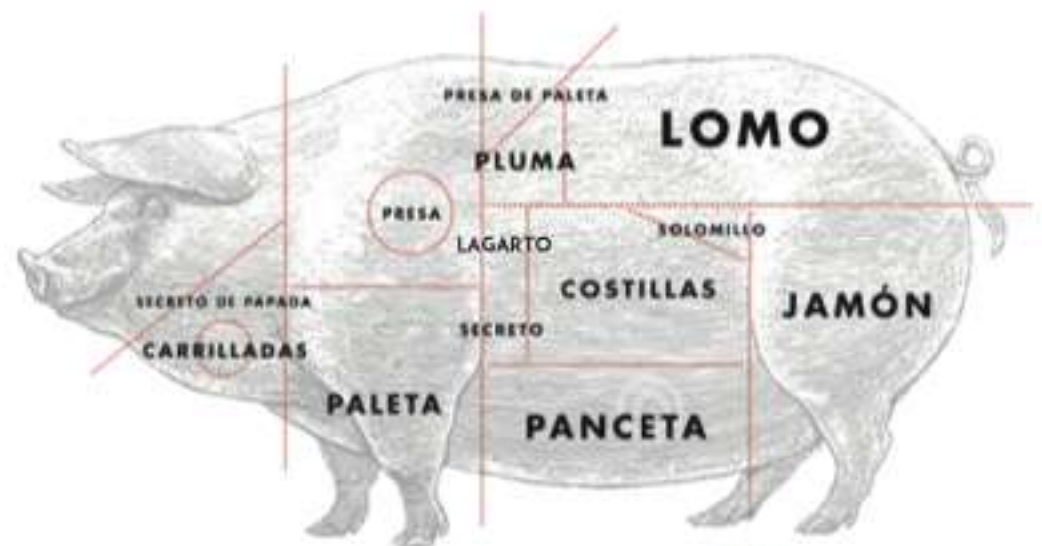
PRESA
Caja de +/- 5 Kg al vacío



PLUMA
Caja de +/- 5 Kg al vacío



CARRILLERA DE CERDO INTERNA
Caja de +/- 6 Kg al vacío



EL LEGADO DE RECETAS CON TRADICIÓN FAMILIAR.

*Descongelar 1-2 horas en frigorífico.



MANZANA CASERA
14 rac de 107 gr

Base de hojaldre rellena de crema pastelera con manzana fileteada y gelatina de manzana.



GUIANDUJA
14 rac de 114 gr

Base de bizcocho blanco relleno de mousse de galleta y mousse de chocolate blanco con galletas troceadas terminado con glaseado de crema guianduja.



TOCINO DE CIELO Y PIÑONES
14 rac de 100 gr

Base de galleta con crema de queso y tocino de cielo relleno de piñones terminada con lámina de tocino de cielo.



QUESO CON FRAMBUESA
14 rac de 135 gr

Queso philadelphia al horno sobre una mousse de queso marmoleada con frambuesa.

QUESO DULCE DE LECHE
14 rac de 135 gr

Queso philadelphia al horno sobre una mousse de queso marmoleada con dulce de leche.



TARTAS DE OBRADOR

Calidad y respeto
por los ingredientes.



TARTA BROWNIE 5 CHOCOLATES
14 rac de 128 gr

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



TARTA DE PIÑONES Y BROWNIE
CON CARAMELO
14 rac de 128 gr

Base de brownie de chocolate con confitura de albaricoque, mousse de chocolate blanco, terminada con caramelo tostado y muchos piñones.



TARTA DE PISTACHO PURO
14 raciones de 114 gr

Base de bizcocho blanco con mousse de pistacho y núcleo de mousse de chocolate blanco terminado con pistachos tostados.



TARTA SACHER AUSTRIACA
14 raciones de 100 gr

Base de bizcocho brownie, rellena de mermelada de albaricoque y terminada con chocolate de avellana. Premarcada.

RED VELVET
14 rac de 128 gr

Tarta semifria. Bizcocho rojo, relleno de crema de queso, decorado en superficie con arroz blanco y rallado de chocolate.



♥ Cheesecakes y pannacottas ♥ Cremas pasteleras y mantequillas ♥ Rellenos y acabados ♥ Helados, croissants y palmeras



Crema de pistacho

2+1

900 gr

GRATIS

**Textura
cremosa
y fluida.**



Escanea el código
y comprueba todas sus aplicaciones.



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

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

Rodríguez y Renes
Burgos
947 244 116
www.tudisburgos.com

Álava
945 128 687
alberto@rodriguezzyrenes.com
www.tudisvitoria.com

Vascofrigo
Arrigorriaga - Bilbao
946 71 25 40
comercial@vascofrigo.com
www.tudisbizkaia.com

Att. al cliente y whatsapp:
619 47 55 66

Folleto nº 255 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**

