

Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 258- JULIO 2026

Flor de alcachofa confitada en AOVE



Lista para sorprender

Bandeja de 6x6 ud



Escanea el código
para ver una
elaboración rápida
y profesional.

FLORES NACIDAS
CON EL RESPETO
DE LOS HORTELANOS
MURCIANOS.

Síguenos en   

www.tudishosteleria.es





VIEIRA DEL PACÍFICO 65/70
15 x 12 ud
65-70 mm

VIEIRA DEL PACÍFICO 70/75
15 x 12 ud
70-75 mm



VIEIRA DEL PACÍFICO 75/80
15 x 12 ud
75-80 mm

AHORA EN FORMATO COCEDERO EN CAJA DE 2KG

LANGOSTINO VANNAMEI
Caja de 2 Kg
30-40 ud/Kg



Tudis
Hostelería Profesional

LANGOSTINO COCIDO
Caja de 1 Kg
45-55 ud/Kg



TALLA REAL



COLA DE LANGOSTINO CON PIEL
Estuche de 2 Kg
36-40 ud/lb
152 pzas/caja

Estuche de 2 Kg
41-50 ud/lb
176 pzas/caja



Tudis
Hostelería Profesional

PIMIENTOS RELLENOS DE
BACALAO/MARISCO
Caja de 6 bolsas de 500 gr
8 ud de 55-65 gr



PULPO, LANGOSTINO
COCIDO, SURIMI DE
CANGREJO Y MEJILLÓN.
SIN CONCHAS
NI CÁSCARAS

Tudis
Hostalería Profesional

SALPICÓN CON PULPO
Caja de 6 kg



TUBO DE CALAMAR "GIGAS"
Caja de 5 Kg
200-400 gr/ud



ENSALADA DE AHUMADOS

BACALAO Y SALMÓN
Tarrina de 1 Kg - 700 gr/neto



Un lujo en la gastronomía
del Norte.



ENTRANTE LIGERO Y FÁCIL DE COMPARTIR.

PASTEL DE CABRACHO
2 bandejas de 1 Kg

9-12 raciones
o 33 pinchos. 



PBO.
SIN ESPINAS

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



2 PORCIONES
1,48 €



DORADA ENTERA EVISCERADA
Caja de 5 Kg
200-300 gr/ud



LUBINA ENTERA EVISCERADA
Caja de 5 Kg
200-300 gr/ud



SALPIMENTAR 15 MIN
ANTES DE PASARLO
POR LA PLANCHA



100% LIMPIO,
SIN SANGANCHO,
SIN ESPINAS Y
ENVASADO AL VACÍO



LOMO ATÚN BG pzc
Pieza de 5 Kg aprox.

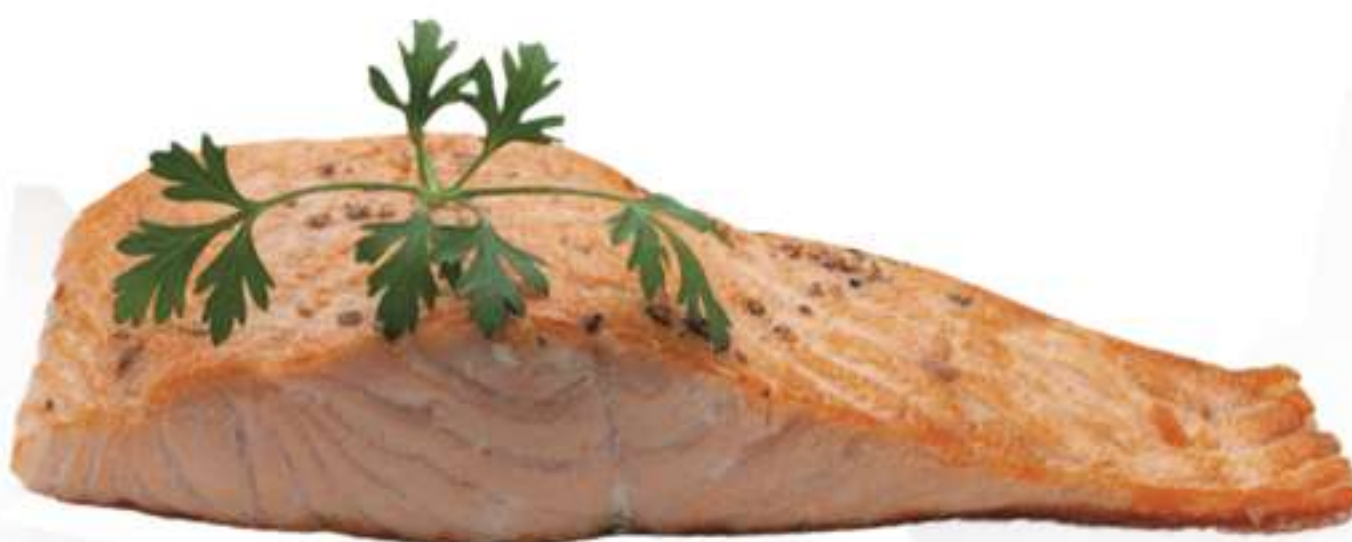
FILETE "FILETÓN"
DE MERLUZA DEL CABO
CON PIEL +16
+500 gr aprox.



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

SIN GLASEO.
SIN ESPINAS. →

SUPREMA DE SALMÓN
NORUEGO
Caja de 4 x 1 Kg
170-200 gr/Kg aprox.



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



VENTRESCA DE ATÚN S/P pzc
Thunnus albacares
Caja de +/- 10 Kg
0,8-1,5 Kg/ud





Tudis
Hostelería Profesional

MILANESA DE CERDO
Caja de 4 Kg
220 gr/ud aprox.



Tudis
Hostelería Profesional

PECHUGA CON BECHAMEL "VILLARROY"
Caja de 10 bolsas de 500 gr
5 uds de 100 gr/ud



Tudis
Hostelería Profesional

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

Tudis
Hostelería Profesional

**MERLUZA RELLENA CON
PUERROS Y GAMBAS**
Caja de 20 uds
180-200 gr/ud



ELABORACIÓN
CASERA



Tudis
Hostelería Profesional

**VERDURA EN
TEMPURA NOBLE**
5 x 1 Kg

TAMBIÉN COMO GUARNICIÓN

PIMIENTO ROJO, VERDE Y AMARILLO,
CALABACÍN, BERENJENA, COLIFOR,
BRÓCOLI, ZAHANORIA, ALCACHOFA
Y ESPÁRRAGO TRIGUERO

Tudis
Hostelería Profesional

CHIPIRÓN ENHARINADO TRADICIONAL
Caja de 4x1 Kg

↑ MISMA RECETA QUE
LA ANILLA ENHARINADA



Tudis
Hostelería Profesional

GAMBA REBOZADA "ORO"
Caja de 2 Kg
50 ud de 20 gr



Tudis
Hostelería Profesional

CRUNCHY DE POLLO CRUJIENTE
Caja de 3 bolsas de 1 Kg
30 uds de 33 gr



Fripozó

**CROCANTIS DE POLLO
"PALOMITAS"**
**CROCANTIS DE
QUESO GOUDA**
Caja de 3 bolsas de 1 Kg
76 uds de 13 gr/ud



RECUBIERTOS DE MEZCLA
DE ARROZ Y MAÍZ CON UN
PUNTITO DE CARAMELO.



**JALAPEÑOS VERDES
CON QUESO CHEDDAR**
Caja de 6 bolsas x 1 Kg
31 ud de 32 gr





CODILLO COCIDO MITADES

Caja de 7 Kg
1-1,2 Kg/ud



EL CORTE A CUCHILLO PERMITE QUE LA GELATINA Y EL COLÁGENO SE FUNDAN MEJOR EN LOS GUISOS.

RABO DE VACUNO
CORTADO A CUCHILLO
Caja de 7,5 Kg aprox.



MOUSSE DE PATO
Lata de 950 gr



MAGRET DE PATO
+350 gr/ud

6 ALBÓNDIGAS
0,72
€/UD



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





PROPUESTAS PARA BRASA Y PARRILLA



FILETE DE LOMO ADOBADO

Caja de 6 Kg

14 uds de 170-175 gr



Tudis
Hostelería Profesional

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO

Caja de 5 Kg

100-110 ud de 35-55 gr



SIN DESCONGELAR,
DIRECTAMENTE
A LA PLANCHA.

Corte de 1,5 cm



SECRETO "AROMA IBÉRICO"

Caja de +/- 5 Kg al vacío



ORIGEN CASTILLA Y LEÓN

CHULETILLAS DE LECHAL

Caja de 2 Kg

LA CAJA SE COMPONE DE UN CARRÉ HECHO CHULETILLAS.
13 TIENEN QUE SER DE PALO, LAS OTRAS 12 DE VACÍO.
PARA COMPLETAR LA CAJA DE 2 KILOS SE AÑADE
POR CADA UNA DE PALO, UNA DE VACÍO.



RODAJA DE MORCILLA DE BURGOS

Caja de 2 bolsas de 25 ud
30 gr/ud aprox.



ACONSEJABLE CONSUMIR DESPUÉS DE LOS
3 DÍAS SIGUIENTES A SU DESCONGELACIÓN
PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA CREMOSA.

BURRATA "BURRATINA"
6x125 gr



JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



PIMIENTO ITALIANO FRITO
Caja de 2 bolsas de 1 Kg
100-120 ud/Kg
**CORTADO
A CUCHILLO**



**MEZCLA DE SETAS
"CON BOLETUS" BARRECHA**
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



GUINDILLA REBOZADA EN TEMPURA
2 bolsas de 1 Kg
250 ud/Kg aprox.



**UNA RACIÓN
POR MENOS DE
2,00€**



**ENSALADILLA RUSA
CON ATÚN**
**CONSULTA POR
LOS DIFERENTES
FOMATOS.**

RULO DE MEZCLA
Caja de 2 uds de 850 gr
80 % cabra y 20 % vaca

RULO DE CABRA
Caja de 2 uds de 1 Kg
100% cabra



AGUACATE MITADES
Caja de 10 bolsas de 1 Kg



DADOS DE AGUACATE
Caja de 5 bolsas de 1 Kg

AHORA TAMBIÉN
PARA TUS ENSALADAS,
TOSTAS Y DESAYUNOS

**VARIEDAD
KENT**

DADOS DE MANGO
Caja de 5 bolsas de 1 Kg



¿HAS PENSADO QUE TUS CLIENTES
NO ELIGEN LA MARCA?
Eligen por el sabor



5L



3+1

Calidad **PREMIUM**,
un 40% más **RENTABLE.**

MEJORA TU PRECIO
3 botes + 1 sin cargo

TARTA DE MOUSSE DE PISTACHO PURO

14 raciones de 115 gr

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



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@rodriguezyrenes.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 258

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
congelado



Descongelar



Descongelar
y consumir



Listo para
consumir



Freidora



Sartén



Olla



Horno



Parrilla
BBQ



Microondas



Temperatura
preparación



Tiempo
preparación