

Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 254 - MARZO 2024

CANELÓN DEGUSTACIÓN de BRANDADA DE BACALAO

NOVEDAD



Pasta muy fina con un sabor
equilibrado entre el ajo y el bacalao.

Síguenos en   

www.tudishosteleria.es



LOMO DE BACALAO "EXTRA"
Caja de 7 Kg
200-300 gr/ud



LOMO DE BACALAO "GOURMET"
Caja de 7 Kg
300-400 gr/ud



RODABALLO SALVAJE
Caja de 5 Kg
10-11 uds/caja
300-600 gr/ud



RODAJA DE SALMÓN SUPREMA
Caja de 6 Kg
230-270 gr/ud



FILETE DE CABRACHO "SALVAJE"
Caja de 5 Kg
200-300 gr/ud





FILETE DE DORADA
Caja de 5 Kg
120-160 gr/ud



FILETE DE LUBINA
Caja de 5 Kg
120-160 gr/ud



MIGAS DE BACALAO
Caja de 8 bolsas de 500 gr



CHICHARRO DEL ATLÁNTICO

Caja de 4 Kg
200-300 gr/ud

Caja de 4 Kg
300-400 gr/ud



FILETE DE BACALADILLA AUSTRAL PARA TUS
Caja de 6 Kg
150 gr/ud aprox.

AHORA PESCADO
ECONÓMICOS
PARA TUS
MENÚS DIARIOS



AHORA
PBO
Sin espinas



CHIPIRÓN LIMPIO CON PIEL
Caja de 6 bandejas de 1 Kg
33 uds de 30 gr

MÁS
SABROSO

CHIPIRÓN LIMPIO SIN PIEL
Caja de 6 bandejas de 1 Kg
33 uds de 30 gr



PRECIO VÁLIDO
SÓLO PARA
CAJAS
COMPLETAS

Tudis
Hostelería Profesional

GAMBA PELADA 50/70
Caja de 5 bolsas de 1 Kg

GAMBA PELADA 30/50
Caja de 5 bolsas de 1 Kg

GAMBA PELADA 10/30
Caja de 5 bolsas de 1 Kg



Tudis
Hostelería Profesional

LANGOSTINO COCIDO

Caja de 1 Kg
30-40 uds/Kg

Caja de 1 Kg
45/55 uds/Kg



**FILETE DE ANCHOA
EN ACEITE DE OLIVA**
Bandeja de 650 cc
325 gr escurrido
100 ud aprox



KRISSIA BARRITAS
Caja de 5 ud de 1 Kg
24 x 43 gr



Krissia



CARPACCIO DE PULPO
20 sobres de 50 gr

AA
ANGULAS
AGUINAGA

Tudis
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Marzo de 2026





Tudis
Hostelería Profesional

SALPICÓN CON PULPO
Caja de 6 kg



Preparado de
PAELLA DE MARISCO "PREMIUM"
Caja de 6 Kg

Tudis
Hostelería Profesional



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



PASTEL DE CABRACHO
Caja de 2 uds de 1 Kg

COMPRANDO CAJA COMPLETA



9-12 raciones
o 33 pinchos

Tudis
Hostelería Profesional

SOPA MARINERA "PREMIUM"
Caja de 6 Kg



MEJILLÓN CARNE, ALMEJA CARNE,
GAMBA PELADA, CALAMAR,

VIEIRA DEL PACÍFICO 20/30
Bolsa de 1 Kg
70-75 mm

VIEIRA DEL PACÍFICO 30/40
Bolsa de 1 Kg
65-70 mm





CACHOPO Tudis

Hostelería Profesional

MINI CON PIMIENTO

Caja de 2,5 Kg

12-13 uds de 180/220 gr/ud aprox.

CLÁSICO O CON PIMIENTO

Caja de 2,5 Kg

8 uds de 300 gr/ud aprox.

DE TERNERA CON CECINA

Caja de 2,5 Kg

8 uds de 300 gr/ud aprox.



PIMIENTO DE PADRÓN

Caja de 2 bolsas de 1,5 Kg

200-250 ud/bolsa

Tudis
Hostelería Profesional

MILANESA DE CERDO

Caja de 4 Kg

220 gr/ud aprox.



Segundos platos



CORDON BLEU DE POLLO

"el cachopo de pollo"

Caja de 3 Kg

150-210 gr/ud

PECHUGA EMPANADA Tudis
Hostelería Profesional

Caja de 4 Kg

38 uds de 85-130 gr/ud aprox

100% natural
con especias.

POLLO L★VERS
PECHUGA EMPANADA
"FOOD FACTORY"



Macerada en adobo
y empanada



Tudis
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Marzo de 2026



Tudis
Hostelería Profesional

GAMBA REBOZADA "ORO"

Caja de 2 Kg

50 uds de 20 gr



Tudis
Hostelería Profesional

**ANILLA ENHARINADA
TRADICIONAL**

Caja de 4 bolsas de 1 Kg



FINGERS DE POLLO

Caja de 4 bolsas de 1 Kg

27 uds de 37 gr aprox.

Fripozo



MINI ROLLITO DE PRIMAVERA

Caja de 4 Kg

50 ud de 20 gr/ud



¡Croquetas



cremosas!

CAJA DE 3 KG

25 UDS DE 40 GR/KG

Tudis
Hostelería Profesional

**ELABORADAS CON
LECHE FRESCA**



★ CHIPIRÓN



★ BOLETUS



★ BACALAO



★ JAMÓN



★ CHISTORRA



★ QUESO DE CABRA



FALDA DE CORDERO
Caja de +/- 5 Kg



ASAR AL HORNO.

2 envases con 3 unidades
envasadas al vacío.



CHULETILLAS DE LECHAL
Caja de 2 Kg



PIMIENTO ITALIANO FRITO
Caja de 2 bolsas de 1 Kg
100-120 ud/Kg

*Cortado
a cuchillo*



**REVUELTO DE AJETES,
TRIGUEROS Y LANGOSTINOS**
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



PIERNA DE LECHAL
+/- 1,5 Kg



SE PUEDE
COCINAR SIN
PREVIA
CONGELACIÓN



ENTRECOT CORTADO
Caja de 5 Kg
Peso fijo +/- 23 ud x 220 gr



Rabo de vacuno

cortado a cuchillo

Caja de +/-7,5 Kg



RAGOUT DE CIERVO
Caja de 5 Kg



RAGOUT DE JABALÍ
Caja de 5 Kg



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



GUISANTE SUPERFINO
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



FILETE DE PECHUGA DE POLLO

7,85 €/Kg



10
verduras

iudis
Hostelería Profesional

VERDURAS EN TEMPURA NOBLE
Caja de 5 bolsas de 1 Kg





NOVEDAD

Hojaldre de queso de cabra

30x100 gr/ud



Nido de hojaldre de vieiras y espárragos trigueros

30x100 gr/ud



Hojaldre de vieiras y gambas

16x150 gr/ud

MODO DE EMPLEO:

Precalentar el horno 10 min. a 210°C. Colocar los hojaldres congelados sobre una bandeja para horno. Hornear durante 25 minutos temperatura 210°C



Tudis
Hostelería Profesional

VIEIRA DE MARISCO

Caja de 18 uds

110 gr/ud

Carne de vieira,
gamba,
mejillón



VIEIRA A LA BRETONA

Caja de 18 uds

110 gr/ud

25%
Carne
de vieira

Caja de 3 Kg
32 uds de 94 gr
15 cm



Canelón Degustación



De setas y queso

Mozzarella, Emmental,
Cheddar y Setas (champiñones,
shiitake y boletus)

*De carne con
foie y trufa*



*Brandada
de bacalao*

Bacalao 56%



6x400 gr
13,45 €/Kg
5,38 €/ud

5ª gama

CARRILLERA DE CERDO
al vino
tinto

Descongelar el día antes en frigorífico, calentar el producto
en microondas en un recipiente
a máxima potencia durante 5 minutos.

Homogeneizar la salsa con una cuchara, ASÍ DE FÁCIL.

Solución inmediata y rentable
para tus presentaciones.



SAKITO DE
LANGOSTINO

Caja de 1 Kg
50 ud x 20 gr



SAQUITO DE VERDURAS
Y QUESO DE CABRA

Caja de 1,5 Kg
100 ud de 15 gr



SAQUITO DE CARRILLERA
DE TERNERA

Caja de 1,5 Kg
100 ud de 15 gr



TARTA DE MANZANA Y CARAMELO

**3+1
Gratis**
25% dto

12X150 gr

Masa hojaldrada rellena de manzanas,
crema pastelera y decorada con caramelo.

** Descongelar 9h en frigorífico y 50 segundos en microondas para servir.*

ROSCAS

1 Kg

-Limón

Novedad

-Chocolate

-Pasas y nueces



Alcoba

Palencia

979 710 274

tudishosteleria@alcoba.es

Valladolid

983 101 947

tudishosteleria@alcoba.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
n° 254**

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 listo para
consumir



Friedora



Sartén



Olla



Horno



Parrilla
BBQ



Microondas



Temperatura
preparación



Tiempo
preparación