

Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 261 - OCTUBRE 2026

Rulo de mezcla madurado

Más del 50% de queso de cabra

Bajada
de precio

Caja de 2 uds de 850 gr



Síguenos en   

www.tudishosteleria.es



Chicken fingers

FINGERS DE POLLO
Caja de 4 bolsas de 1 Kg
27 uds de 37 gr aprox.

Fripozo



Tudis
Hostelería Profesional

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



LASAÑA MUSAKA
(BERENJENA)
Caja de 2 uds de 2 Kg



LASAÑA DE CARNE BOLOÑESA
Caja de 3 uds de 2 Kg



Tudis
Hostelería Profesional

MINI FLAMENQUÍN DE 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



SEPIA "POTÓN" REBOZADA
Caja 4 bolsas de 1 Kg



Tudis
Hostelería Profesional

ANILLA ENHARINADA
Caja 4 bolsas de 1 Kg



Tudis
Hostelería Profesional

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

1,80
€/ud



↑ ELABORACIÓN
CASERA

30% VIERIA
17% LANGOSTINO



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

LANGOSTINO VANNAMEI

Estuche de 800 gr

30-40



40-50

nuevo
PRECIO
+
BAJO

COLA DE LANGOSTINO
PELADA Y DESVENADA

Caja de 10 bolsas de 800 gr

30-50 pzas/libra

94 ud/bolsa aprox.



ALMEJA MARRÓN

Caja 6 bolsas de 1 Kg

60-80 uds



Tudis
Hostelería Profesional

GAMBA PELADA 50/70

Caja de 5 bolsas de 1 Kg (0,7Kg)

123 ud aprox.

GAMBA PELADA 30/50

Caja de 5 bolsas de 1 Kg (0,7Kg)

82 ud aprox.

GAMBA PELADA 10/30

Caja de 5 bolsas de 1 Kg (0,7Kg)

41 ud aprox.



Tudis
Hostelería Profesional

SOPA MARINERA

Caja de 6 Kg



20% TAQUITOS DE POTÓN

20% GAMBA PELADA

15% MEJILLON CARNE

15% ALMEJA CARNE

15% TAQUITOS DE CAELLA

15% TAQUITOS DE MERLUZA

Tudis
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Octubre de 2026

4

Cuando tus clientes
lo prueben
TE PEDIRÁN MÁS.

Tudis
Hostelería Profesional

PULPO PATA COCIDO EN SU JUGO

Caja de 6 ud
+300

Caja de 10 ud
200-300

VENTA POR CAJA COMPLETA

Los mejores chefs saben que
fresco en su jugo, el pulpo
SIEMPRE quede más tierno
y blanco, manteniendo todo su
SABOR en su interior.

GAMBÓN N°3
Caja de 2 Kg
30-40 pzas/Kg



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



LA PAELLA DE **Tudis**
Hostelería Profesional
PREPARADO DE PAELLA "PREMIUM"
Caja de 6 Kg



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



5

www.tudishosteleria.es





PBO.
SIN ESPINAS

FILETE DE BACALADILLA
Caja de 6 Kg
50-54 x 115 gr/ud aprox.



2 PORCIONES DE +250 GR
TE SALEN A
1,48 €/RACIÓN

*Foto sugerencia de presentación.



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



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



nuevo
PRECIO
MUCHO
+
BAJO

FILETE DE DORADA
Caja de 5 Kg
34-38 x 140 gr/ud aprox.



RODAJA DE SALMÓN SUPREMA
Caja de 6 Kg
19-23 x 285 gr/ud aprox.



nuevo
PRECIO
MUCHO
+
BAJO

PARA COMPARTIR
4-5 PERSONAS →

NOVEDAD

RODABALLO
Caja de 10 Kg
1500-2000



RODAJA DE PEZ ESPADA EXTRA
Caja de 8 Kg
26-30 x 285 gr/ud aprox.



RODAJA DE PEZ ESPADA (MENÚ)
Caja de 6 Kg
29-33 x 195 gr/ud aprox.



nuevo
PRECIO
MUCHO
+
BAJO

FILETE DE LUBINA
Caja de 5 Kg
31-35 x 150 gr/ud aprox.



TRUCHA EVISCERADA ASALMONADA
Caja de 5-6 Kg
14-18x 315 gr/ud aprox.



OK Tudis Fest



CODILLO ASADO MITADES
Caja de 6 uds (12 mitades)
350-450 gr/ud



AHUMADO

LACÓN ASADO AL HORNO
(PALETA ARTESANA)

Caja de 1 ud de 6 Kg aprox.



FALDA DE CORDERO
Caja de 5 Kg aprox.



2 ENVASES CON 3 UNIDADES
ENVASADAS AL VACÍO.



nuevo
PRECIO
+
BAJO

CARNE DE GUIJAR "AÑOJO"
Caja de 5 Kg



ESTOFADO DE CORDERO
Caja de 5 Kg



TIRA COSTILLA
8 Kg aprox.
4 paquetes de 2 uds



CON MUCHA CARNE.
IWP (SISTEMA DE ENVASADO
QUE CONSERVA LA FRESCURA).



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



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

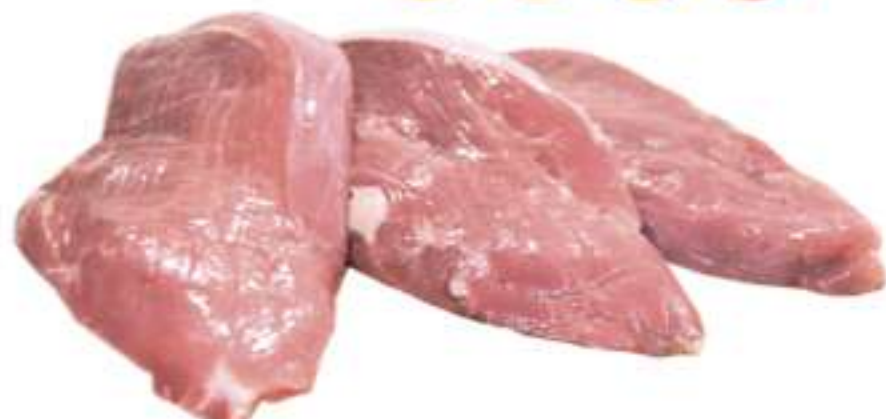
RABO DE VACUNO AÑOJO
CORTADO A CUCHILLO
Caja de 7,5 Kg aprox.



GARANTÍA DE CARNE GALLEGA



CARRILLERA DE CERDO EXTERNA
Caja 10 Kg aprox.



PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO
Caja de 10 Kg
Paquetes de 1 Kg aprox

HAMBURGUESA ANGUS GRILL
Caja de 3,6 Kg
20 uds de 180 gr

Ø13 cm



CALLOS NATURALES Y TRADICIONALES

**CALLOS
GUISADOS**
de 8x450gr

**CALLOS
GUISADOS**
de 8x900 gr

**CALLOS
BLANCOS TROCEADOS**
de 8x900 gr



Tudis
Hostelería Profesional
FILETE DE BOQUERÓN ALIÑADO
Bandeja de 650 gr
500 gr escurrido
80-90 ud



Tudis
Hostelería Profesional
FILETE DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA
Bandeja de 650 cc
325 gr escurrido
100 ud

100 ud
GARANTIZADAS



BACON LONCHEADO AHUMADO
4x2 bandejas de 500 gr
38 lonchas x 26 gr



95% PANCETA

**SÓLO VENTA
POR CAJA
COMPLETA**

QUESO LONCHAS MEZCLA HORECA
Caja de 6 bandejas de 500 gr
25 lonchas de 20 gr



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

PLANCHAS CONFITERÍA PREMIUM

24 rac de 83 gr

SELVA NEGRA



★ QUESO Y
ARÁNDANOS



★ DULCE
DE LECHE



★ TRES
CHOCOLATES



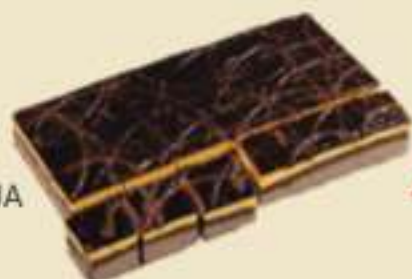
★ TURRÓN



★ TIRAMISÚ



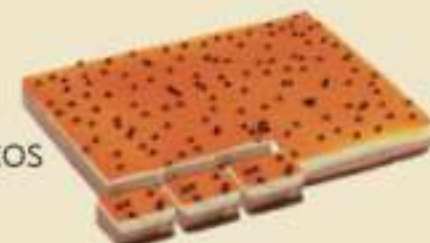
★ CHOCOLATE
CON NARANJA



★ LICOR CAFÉ



★ SAN MARCOS



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 261

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