



Tudis
Hostelería Profesional

SIN PRECIO

*La
pastelería
de los
chefs*

www.tudisgastronomia.es

Tartas “de obrador”

Descongelar 1-2 horas en frigorífico.



14 | 503
rac | **Brownie**
135 gr | **5 chocolates**
1890 gr

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



PREMARCADA

14 | 505
rac | **Manzana**
135 gr | 1890 gr

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



14 | 502
rac | **Galleta guianduia**
135 gr | 1890 gr

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



14 | 520
rac | **Sacher austriaca**
135 gr | 1890 gr

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

PREMARCADA

PREMIO NACIONAL DE TARTA SACHER



14 | 507
rac | **Tocino de cielo y piñones**
135 gr | 1890 gr

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





14 | ⁵⁰⁴
*Piñones y brownie
 con caramelo*
 rac | 1400 gr
 100 gr

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

14 | ⁵⁰⁰
Queso y frambuesa
 rac | 1890 gr
 135 gr

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



14 | ⁵⁰¹
*Queso y dulce
 de leche*
 rac | 1890 gr
 135 gr

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



14 | ⁵⁰⁹
Pistacho puro
 rac | 1600 gr
 114 gr

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



Clásicas



12 | 301705
rac | **Queso con arándanos**
100 gr | 1200 gr

Queso fresco sobre crujiente base de galleta, recubierta con mermelada de arándanos.

Descongelar 2 horas en frigorífico.

14 | 20015
rac | **Tarta de fresa 'Crostata di Fragole'**
107 gr | 1500 gr

Masa quebrada rellena con crema de vainilla, recubierta con fresas y gelatina de albaricoque.

Descongelar 6-8 horas en frigorífico.



3+1 gratis



15 | 3955
rac | **Tarta de la Abuela "banda"**
100 gr | 1500 gr

Con chocolate negro belga.

Descongelar en frigorífico.

3+1 gratis

16 | 58835
rac | **Muerte por Chocolate**
125 gr | 1500 gr

Con chocolate negro belga.



14 | 300023
rac | **Pastel de queso al horno**
128 gr | 1800 gr

Queso fresco, nata y azúcar.

Descongelar en frigorífico.

12 | 13622
rac | **Tarta brownie con nueces**
80 gr | 950 gr

Biscocho de chocolate puro con generosos trozos de nueces crujientes.

Porcionar en congelado.



Italianas



10 | 8015
Tiramisú Savoirdi
 rac | 1000 gr
 100 gr

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

Descongelar durante 3-4 horas a temperatura ambiente o en nevera durante 12-14 horas.

12 | 90020
Trancio milhojas
 rac | 1200 gr
 100 gr

Porcionar en semicongelado con cuchillo de sierra

Descongelar 6-8 horas en frigorífico.



La felicidad está en lo más simple

Gracias por confiar en nosotros



260 | 50082
Mini Profiteroles con nata
 ud/caja | 15 gr
 4x1 Kg

Petisú horneado y relleno.



90 | 50081
Profiteroles con nata
 ud/caja | 28 gr
 2x1250gr



HACIENDO EL CAMINO

Todas las tartas se descongelan en frigorífico.

12 | 300002
rac | *Tarta de Santiago*
85 gr | 1000 gr

Almendra, huevo y mantequilla.
IDG (Indicación Demográfica Protegida)
que garantiza la calidad de los ingredientes.



8 | 301502
rac | *Tarta de orujo*
100 gr | 800 gr

Base de bizcocho rellena de una fina crema de nata con orujo gallego y cubierta con gelatina.

12 | 13621
rac | *Tarta Queso Oveja Cremosa*
125 gr | 1500 gr

33%
QUESO



12 | 13611
rac | *Tarta cremosa de café*
125 gr | 1500 gr

3+1 gratis

14 | 61948
rac | *Tarta Queso estilo V.*
114 gr | 1500 gr



La tarta cremosa de
LA TÍA CRISTINA

· PASTERERÍA TRADICIONAL GALLEGA ·

DESDE 1942

Preferiblemente
porcionar en congelado.

Calentando la porción
10 segundos en microondas,
mejora su cremosidad.



12
rac

125 gr

13801

**Tarta cremosa
de queso**

1500 gr

Cod: 13812

**Ahora precortada
12 rac**



14 ³⁰¹⁰³²
rac | **Tarta galleta y caramelo**
107 gr | **1500 gr**

Rellena de galleta entre dos capas de bizcocho de chocolate, decorada con cobertura de caramelo.
Descongelar en frigorífico.



Receta maestra.



14 ¹⁰⁰¹⁵⁶
rac | **Tarta carrot cake korfest**
110 gr | **1500 gr**

Descongelar 4 horas a temperatura ambiente.



14 ⁷⁰⁰⁸⁰⁵
rac | **Choco Kinder**
135 gr | **1900 gr**

Base de galleta cubierta por galletas empapadas en café, intercaladas con chocolate blanco con sabor a avellana, crema y chocolate. Decorada con cacahuete crujiente y trocitos de chocolate Kinder.
Descongelar en frigorífico.

14 ¹⁴⁵⁶²
rac | **Explosión de galleta Lotus**
93 gr | **1300 gr**

Base de galleta con mantequilla bajo un relleno de cheesecake de queso crema, decorado con cobertura de dulce de leche.
Descongelar en frigorífico.



Tartas porcionadas



26
cm

12

rac

150 gr

⁴⁷⁸¹⁰
Manzana y caramelo

4 x 1800 gr

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

Retirar la lámina antes de descongelar. Descongelar 9 horas en frigorífico. Introducir en el microondas 50-70" para un mejor sabor



12

rac

116 gr

³⁰²⁷⁴¹

Pastel biscuit cheese

1400 gr

Galleta tostada, relleno cheesecake cubierta de caramelo.



12

rac

91 gr

³⁰²⁷³⁹

Pastel red velvet

1100 gr

Dos bizcochos red velvet, relleno de cheesecake y decorado con red velvet.



24

rac

110 gr

⁸⁷⁶⁰

Milhojas sabor yema

2650 gr

Tres capas de hojaldre rellenas de nata y crema pastelera, terminada al estilo "crema tostada".

9. Descongelar 3 horas en frigorífico

Tudis
Hostelería Profesional

Pastelería de



24 rac | 302410 Pl. Queso - Arándanos
83 gr | 2000 gr



24 rac | 302027 Crema Catalana
83 gr | 2000 gr

*Todas las planchas se descongelan en frigorífico.



770430 BRAZO NATA PRECORTADO

*Las cajas son de uno u otro sabor y no se pueden mezclar.



Caja de 3 ud x 15 rac x 50 gr

770431 BRAZO TRUFA PRECORTADO



12 rac | 302740 Pastel tarta cuadrada de galleta de la abuela
115 gr | 1400 gr

Base de crema pastelera, galleta tostada y chocolate.



10 rac | 1984 Tarta manzana normanda
75 gr | 3x750 gr

Pasta brisa, con rebanadas de manzana y compota de manzana.
Descongelar 5 a 6 horas en frigorífico o calentar 10 minutos al horno a 160-180°C

menú con calidad premium

Mejores ingredientes, mejor tarta



24 302407
Pl. San Marcos
rac
83 gr | 2000 gr



24 302443
Pl. Chocolate con naranja
rac
83 gr | 2000 gr



24 302024
Pl. Tres Chocolates
rac
83 gr | 2000 gr



24 302425
Pl. Licor Café
rac
83 gr | 2000 gr



24 302427
Pl. Dulce de Leche
rac
83 gr | 2000 gr



24 302409
Pl. Tiramisú
rac
75 gr | 1800 gr



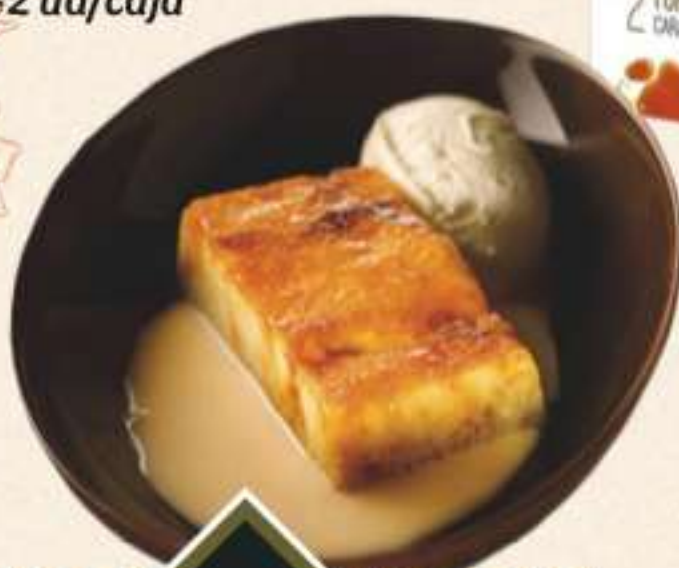
24 302445
Pl. Selva Negra
rac
83 gr | 2000 gr



24 302419
Pl. Turrón
rac
83 gr | 2000 gr

Torrija caramelizada de brioche

16 pack de 2 ud
100 gr/ud aprox.
32 ud/caja



7030
Chocolate blanco
Caja de 18 ud de 90 gr

Coulant



7011
Chocolate francés
Caja de 27 ud de 110 gr



7012
Tarta de queso
Caja de 27 ud de 100 gr



9055
Chocolate sin gluten
Caja de 18 ud de 120 gr

Mini repostería

56
ud
29 gr

601860

Repostería clásica
8 variedades

Borracho-Lyonesa de crema-Sarita de trufa y almendra-Mini petisú de chocolate-Pastel de yema-Pastel sacher-Mini petisú de crema-Rizado blanco de trufa a la naranja.



50
ud

6054

Surtido pastelitos repostería



Postres individuales



24
ud
70 gr

62860

Brownie con nueces

Suave chocolate con nueces y cobertura crujiente.

2+1 gratis



50
ud
15 gr

58953

Trufas de chocolate



World's sweets



30 | ¹³⁹²
ud | *Crepe plain*
50 gr
*17,5 cm



50 | ³⁰⁸⁴¹
ud | *Base para crepes*
40 gr
*27 cm



30 | ¹⁰³²⁵⁰
ud | *Gofre belga*
90 gr
*Envasado individualmente



114 | ⁷⁷
ud | *Mini gofre belga*
35 gr
*Envasado individualmente



25 | ¹⁰³²²⁷
ud | *Cookie chocolate*
95 gr



72 | ²⁶¹
ud | *Tortitas pancake*
40 gr
*11-13 cm/ud



American cakes 24 cm



14

12109

BIGGER CAKE

Linda's Fudge

rac

170 gr

2380 gr

Tarta de crema de chocolate rellena con seis capas de bizcocho con drops de chocolate y crema de fudge de chocolate.



18

12003

RAINBOW CAKE

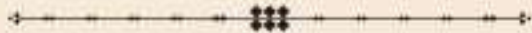
Red Velvet Cake

rac

128 gr

2300 gr

Cuatro capas de bizcocho de Red Velvet, con crema de queso; decorado con migas de bizcocho red Velvet, bolitas de arroz chocolateado y rayado de chocolate.



18

12050

LAYER CAKE

American cookies

rac

128 gr

2300 gr

Tres capas de bizcocho con cookies rellenas de crema de vainilla. Decoradas con rosetas del mismo relleno y cobertura de chocolate y cookies.



18

12001

LAYER CAKE

Tarta Carrot Cake

rac

128 gr

2300 gr

Bizcocho de zanahorias, especias y nueces, cubierta de suave crema de queso.



14

12108

BIGGER CAKE

Big Original Cheesecake

rac

180 gr

2600 gr

Tarta de queso estilo New York Cheesecake, rellena de crema de queso horneada y con base de galleta digestive.

Tartas

FRIGO
RESTAURACIÓN

porcionadas



16 | 83234
Muerte por chocolate
rac | 2000 gr
125 gr



Capas de helado de chocolate, salsa de chocolate y crujientes trozos de galleta.



11 | 58837
Tarta de la Abuela
rac | 1100 gr
100 gr

Con chocolate negro belga.



12 | 82598
Tarta Sacher
rac | 950 gr
79 gr



Bizcocho de chocolate con una capa fina de mermelada de albaricoque y cubierto con un glaseado de chocolate negro.



14 | 82677
Tarta de queso estilo V.
rac | 1600 gr
114 gr



10 | 82655
Tiramisú Veneto
rac | 1250 gr
125 gr



Bizcochos de soletilla bañados en café expresso y napados con una suave combinación de cremade mascarpone.



12 | 58830
Queso y arándanos Frigo
rac | 1500 gr
83 gr



30 | 83230
Trufas de chocolate
rac | 15 gr
15 gr



24 | 58842
Brownie con nueces
ud | 70 gr
70 gr

Suave chocolate con nueces y cobertura crujiente.

My original cake rocky road

Con caramelo, cubos de bizcocho y nueces pecanas.

Pastel tipo
brownie.



36 | 53316

rac
78 gr

2350 gr

Descongelar 8 horas en frigorífico
o 4 horas a temperatura ambiente



Bases pasteleras



113002

Placa 99% manteq. hojaldre

14 ud

57x37 cm



101807

Base hojaldre

15x900gr

55x35 cm



36

Plancha bizcocho

10 ud Para enrollar





61525
Gel repostería Helios
4,4 Kg



830
Ken Cobertura Negra 64%
5 Kg



778
Ken cobertura blanca 30%
5 Kg



1465
Dados de mango
"Variedad Kent"
5x1 Kg



4761
Piña trozos
4x2,5 Kg



1900
Manzana en gajos
10x1 Kg



800
Frutas del bosque
10x1 Kg

9347
Frutas bosque silvestre
4x2,5 Kg



41650
Crema de ricotta
10x1 Kg

congelado
FORMATO: Manga pastelera



33390
Vaina cannoli
12 bandejas de 24x10,5 gr



1265
Coco



2816
Lima



12651
Piña



1269
Cereza



12621
Limón

Purés



1266
Mango



1261
Fruta de la pasión



1254
Fresa



11253
Frambuesa



1267
Mandarina



7858
Mermelada de melocotón
4,2 Kg



798798
Mermelada de fresa
4,2 Kg



1456
Mermelada de arándanos
4,2 Kg



741
Crema mascarpone
6x500 gr



50
Crema queso
4 Kg



1137
Crema queso
3 Kg



57221
Crema queso
Cheeseon 26%
2 Kg



2210
Ken nata 38% azul Pasteurizado
12x1 L



40003
Ken nata spray
12x500 gr



100085
Ken trufa
6x2,3 Kg



2221
Ken láctea 35%
12x1 L



100087
Tocino de cielo
6x2,4 L



100086
Preparado de queso
6x2,1 L

ALCOPA

Valladolid
Tel: 983 10 19 47


Palencia
Tel: 979 71 02 74

www.tudisgastronomia.es
alcopa@alcopa.es

Síguenos en



LEYENDA ICONOS:

 Plancha premarcada

 Plancha porcionada

 Tarta premarcada

 Tarta porcionada

 Diámetro

 Sin gluten

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

Tudis
Hostelería Profesional