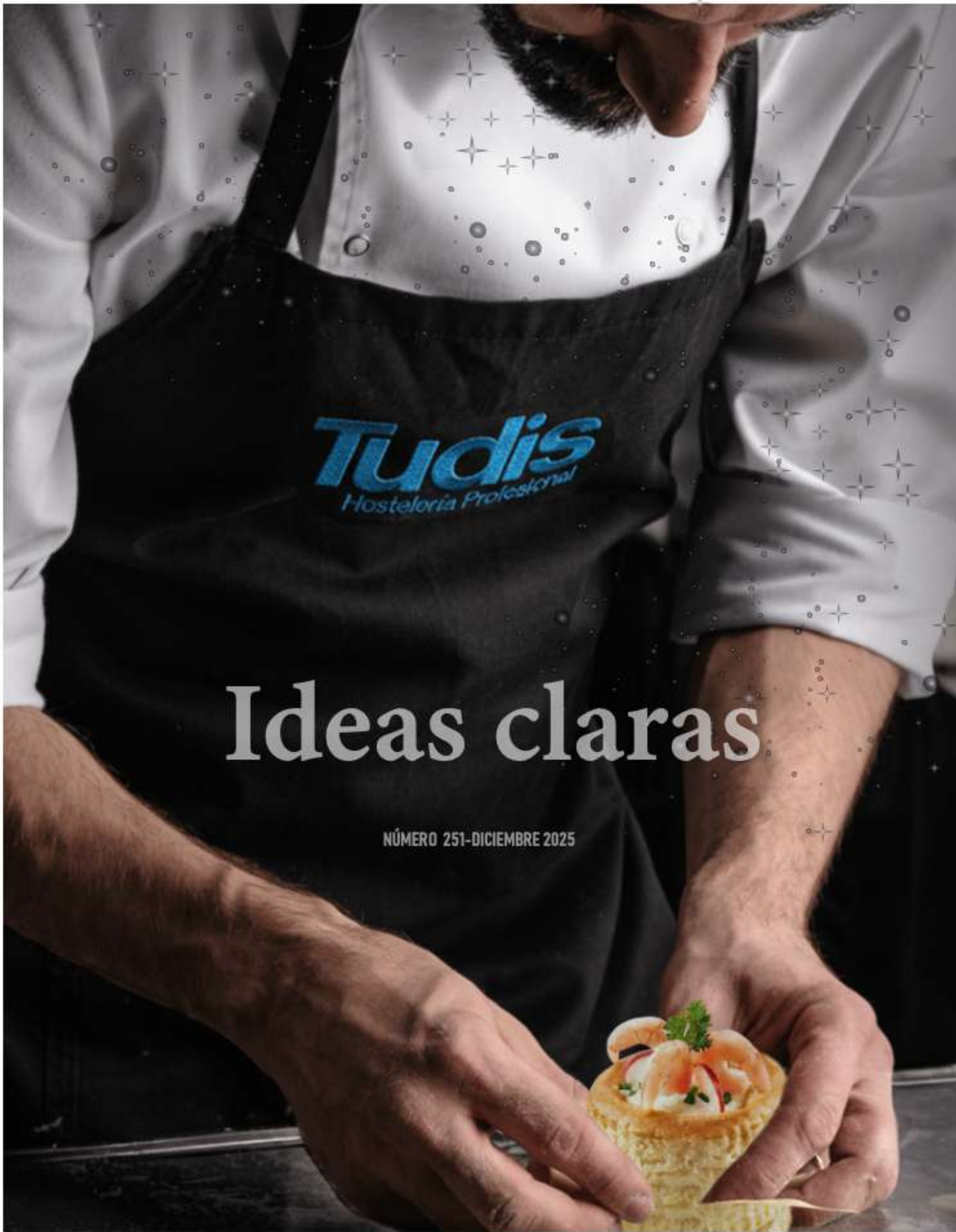




**Tudis**  
Hostelería Profesional

# Ideas claras

NÚMERO 251-DICIEMBRE 2025

Síguenos en   

[www.tudishosteleria.es](http://www.tudishosteleria.es)





**Tudis**  
Hostelería Profesional

**LANGOSTINO COCIDO**

Caja de 1 Kg  
30-40 uds/Kg

Caja de 1 Kg  
45/55 uds/Kg



**CARNE "TXANGURRO"  
DE CENTOLLO Y BUEY**  
Bandeja de 500 gr



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



**LANGOSTINO SALVAJE**

Caja de 2 Kg  
30-40 uds/Kg

20-30 uds/Kg

**Notialis**



**GAMBÓN N°2 ABORDO**

Caja de 2 Kg  
20-30 pzas/Kg



**BOGAVANTE**  
400-450 gr/ud

**BOGAVANTE AZUL**  
400-600 gr/ud



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

**Tudis**  
Hostelería Profesional

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

**Tudis**  
Hostelería Profesional



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**BROCHETA DE LANGOSTINO**  
Estuche de 600 gr  
12 uds de 50 gr por estuche



**CIGALA N-0**  
Caja de 1,5 Kg  
Peso escurrido 1,25 Kg  
Caja de 8-10 ud/Kg

**MEJILLÓN MEDIA CONCHA CH**  
40-60 uds/Kg



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**LANGOSTINO CRUDO**  
Estuche de 800 gr  
20-30 uds/estuche

**Tudis**  
Hostelería Profesional

**LANGOSTINO CRUDO**  
Estuche de 800 gr  
30-40 uds/estuche



**COLA DE GAMBÓN  
PELADO DEVENADO**  
Caja de 6 bolsas de 800 gr  
20-30 pza/lb

**L**

**COLA DE GAMBÓN  
PELADO DEVENADO**  
Caja de 6 bolsas de 800 gr  
10-20 pza/lb

**XL**



**NATURAL**  
Sin ningún  
tipo de tratamiento.



40 ud/bolsa aprox.

25 ud/bolsa aprox.



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**PATAS DE PULPO COCIDO**  
Caja de 1500 gr-1300 gr/neto  
8 patas de 170-200 gr



**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**



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



**CALAMAR CON PIEL  
"HOLANDA"**  
Caja de 5 Kg aprox.  
100-170 gr/ud



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**"ANGULEIRAS DEL NORTE"**  
Caja 20 bandejas de 200 gr



**PROMOCIÓN**  
**2 UD DE 150 GR  
DE REGALO**



**2 BANDEJAS DE  
BOQUERÓN ALIÑADO 150 GR**



**3 BANDEJAS DE  
PINTXO DONOSTIARRA**

**Tudis**  
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Diciembre de 2025

Pulpo, langostino cocido,  
surimi de cangrejo y mejillón.  
sin conchas ni cáscaras

**Tudis**  
Hostelería Profesional

**SALPICÓN CON PULPO**  
Caja de 6 kg



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**PIMIENTOS RELLENOS DE  
CARRILLERA AL VINO TINTO**  
Caja de 10 bolsas de 500 gr  
8 ud de 55-65 gr aprox.



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**PIMIENTOS RELLENOS DE  
BACALAO/MARISCO**  
Caja de 6 bolsas de 500 gr  
50-70 gr/ud



**CARPACCIO DE PULPO**  
20 sobres de 50 gr

**AA**  
ANGULAS  
AGUINAGA



**TARRINA DE BACALAO AHUMADO**  
Tarrina de 1 Kg - 700 gr/neto

**PASTEL DE CABRACHO**  
Caja de 2 uds de 1 Kg

9-12 raciones  
o 33 pinchos



**Tudis**  
Hostelería Profesional  
**PASTEL DE  
CABRACHO  
DE MAR**



**Bacalao y salmón**

**ENSALADA DE AHUMADOS**  
Tarrina de 1 Kg - 700 gr/neto



**TARRINA DE SALMÓN AHUMADO**  
Tarrina de 1 Kg - 700 gr/neto



Escritorio





### RODABALLO SALVAJE

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



### FILETE DE CORVINA SALVAJE

Caja de 10-13 Kg  
1000-2000 gr/ud



**Salvaje**



*Filete selecto  
con carne blanca  
al golpe de calor*



### LENGUADO EVISCERADO

Caja de 10 Kg  
350-500 gr



### RAPE "GRAN SOL" S/P

1,2-1,8 Kg

1,8-2,2 Kg

2,5-3 Kg





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



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



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



**LOMO BACALAO "GOURMET"**  
Caja de 7 Kg  
300-350 gr/ud



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



**RODAJA DE MERLUZA AUSTRAL**  
140-260 gr/ud





**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*



**Tudis**  
Hostelería Profesional

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

**0,39 €/ud**  
**9,85 €/Kg**



*Elaboración  
casera.*

**Tudis**  
Hostelería Profesional

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



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

**Tudis**  
Hostelería Profesional



**PECHUGA EMPANADA**  
Caja de 4 Kg  
38 uds de 85-130 gr/ud aprox

*100% natural  
con especias.*



**Tudis**  
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Diciembre de 2025

**Listas**  
en 4 minutos  
a 180° C

## PANKOCretas

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

• Carabinero • • Jamón ibérico • • Boletus •



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



Ración  
de 250 gr  
**2,73 €**

**Tudis**  
Hostelería Profesional

**ANILLA ENHARINADA  
TRADICIONAL**  
Caja de 4 bolsas de 1 Kg



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**GAMBA REBOZADA "ORO"**  
Caja de 2 Kg  
50 uds de 20 gr



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

**Fripozó**



Base de crema de carne  
de mejillón gallego,  
cubierto por una suave bechamel  
y fino empanado.



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**MEJILLÓN RELLENO ARTESANO**  
Caja de 15 bandejas de 12 ud



**Tudis**  
Hostelería Profesional

**DELICIAS DE JAMÓN IBÉRICO  
DELICIAS DE BOLETUS**  
Caja de 10 bolsas de 500 gr  
40 uds de 25 gr/Kg





## PICANTÓN

Caja de 15 ud x 400 gr aprox.



**Una vuelta a lo original.**  
Un menú diferente.

## Rabo de vacuno

cortado a cuchillo

Caja de +/-7,5 Kg



**MAGRET DE PATO**  
+ 350 gr/ud



**CHULETILLAS DE LECHAL**  
Caja de 2 Kg



**PIERNA DE LECHAL**  
+/- 1,5 Kg



**CONFIT DE PATO**  
12 ud



**ESCALOPE DE FOIE**  
40-50 gr/ud



**HÍGADO DE PATO**  
+600 gr



*Sólo requiere un golpe de horno  
para calentarlo, dorar su piel y  
conseguir un acabado crujiente.*

**Corte  
especial**  
PARA CANAPÉS  
Y PLANCHA



SE PUEDE  
COCINAR SIN  
PREVIA  
CONGELACIÓN

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



**LAGARTO**  
**SABOR IBÉRICO**  
Caja de +/- 5 Kg al vacío



**PRESA**  
**SABOR IBÉRICO**  
Caja de +/- 5 Kg al vacío



**PLUMA**  
**SABOR IBÉRICO**  
Caja de +/- 5 Kg al vacío



**SECRETO**  
**SABOR IBÉRICO**  
Caja de +/- 5 Kg al vacío



**CARRILLERA DE CERDO**  
Caja de 11 Kg aprox.



**CARRILLERA DE AÑOJO**  
Caja de 6/8 Kg aprox.



**SOLOMILLO "TOSTA" AÑOJO**  
Caja de +/- 10 Kg (7 paquetes)





# TORREZNOS (CORTEZA DE CERDO) CONGELADOS



IMPRESINDIBLE DESCONGELAR Y DEJAR  
OREAR LA NOCHE ANTERIOR A SU UTILIZACIÓN

**1** En una sartén con un dedo de aceite de girasol llevar a 120° y echar torreznos hasta que la corteza esté blanda, entonces subir la temperatura a 180° hasta que dejen de salir burbujitas y esté la corteza inflada.

**2** DESCONGELAR Y HORNEAR.



Caja de 4 Kg

Antes

Después



**BOLETUS TROZO "EXTRA"**  
Caja de 5 bolsas de 1 Kg



**BOLETUS LAMINADO 1ª**  
Caja de 4 bolsas de 1 Kg



CALIDAD EXTRA  
ELABORADO EN SORIA



**CARDO**  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



**ESPÁRRAGO VERDE TRIGUERO**  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg  
16-20 uds/Kg



**MOUSSE DE PATO**  
Lata de 950 gr

**10  
verduras**

**Tudis**  
Hostelería Profesional

**VERDURAS EN TEMPURA NOBLE**  
Caja de 5 bolsas de 1 Kg



**Tudis**  
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Diciembre de 2025

12

### Hojaldre de vieiras y gambas

16x150 gr/ud  
Precalentar el horno 10 min.  
a 210°C. Colocar los hojaldres  
congelados sobre una bandeja  
para horno. Hornear durante  
25 minutos temperatura 210°C



5ª gama

6x400 gr

### 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.



### Nido de hojaldre de vieiras y espárragos trigueros

30x100 gr/ud  
Precalentar el horno 10 min.  
a 210°C. Colocar los hojaldres  
congelados sobre una bandeja  
para horno. Hornear durante  
20 minutos temperatura 210°C



**VERDURAS PARRILLA MEZCLA**  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



**CORAZONES DE ALCACHOFA**  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



**JULIANA DE PIMIENTOS ASADOS**  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



# 2+1

6 ud/caja  
80 gr/ud



Postres  
individuales



TIRAMISÚ



CHEESECAKE  
FRUTAS DEL BOSQUE



3 CHOCOLATES

MAGNUM  
BOMBONIERA

Acierta cuando te pidan  
el mejor surtido de bombones.  
También para compartir.



12 BOMBONCITOS  
DE 3 SABORES  
10X12 UD

Relanzamiento  
TARTA de  
WHISKY HELADA

20% dto



1800 ml

CARTE D'OR  
CARTE D'OR 2,4 L



Por la compra de tres helados  
de Carte D'or de 2,4L  
LLÉVATE OTRO GRATIS



VAINILLA DE  
MADAGASCAR  
Con vainas de vainilla

2,4L - 1200g



CHOCOLATE NEGRO  
CON CACAO DE ECUADOR  
Con chocolate del 70%

2,4L - 1200g



CANELA CON CRUJIENTES  
DE CARAMELO  
Helado crema de canela con  
trociitos de caramelo crujiente

2,4L - 1200 gr



GALLETAS SPÉCULOOS  
Sabor galleta con trocitos de  
galleta de canela

2,4L - 1200g



PRALINÉ  
Con trocitos de avellanas  
caramelizadas

2,4L - 1200g



COCO  
Con coco rallado

2,4L - 1200g



PIÑA TROPICAL  
Con trocitos de piña

2,4L - 1560g



LIMÓN  
Con limones de Sicilia

2,4L - 1560g



MANGO  
Con mango de la India

2,4L - 1560g



FRAMBUESA  
Con trocitos de frambuesa

2,4L - 1560g



Chocolate francés  
Caja de 27 ud de 110 gr

¡EL AUTÉNTICO!  
Horneado por fuera  
y líquido por dentro.



Chocolate sin gluten  
Caja de 18 ud de 120 gr

Coulant



Chocolate blanco  
Caja de 18 ud de 90 gr



Tarta de Queso  
Caja de 27 ud de 100 gr

Tudis  
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Diciembre de 2025

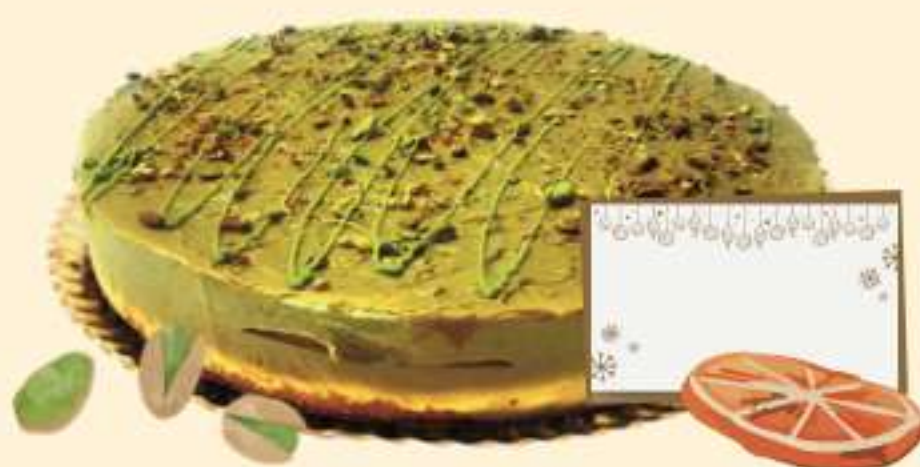
14



### Tarta "explosión de galleta Lotus"

 Precortada en  
14 raciones de 93 gr  
el precio es

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



### Tarta de pistacho puro

Si porcionas en  
14 raciones de 114 gr  
el precio es

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

## La repostería de la Hostelería



### Tiramisú savoiardi

Si porcionas en  
10 raciones de 100 gr  
el precio es

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



La Creación de

### LA TÍA CRISTINA

PASTELERÍA TRADICIONAL GALLEGA

DESDE 1942

Si porcionas en  
12 rac de 125 gr  
el precio es



Porcionar en congelado y calentar 10 segundos  
en microondas antes de servir.



### Tarta de piñones y brownie con caramelo

Si porcionas en  
14 raciones de 128 gr  
el precio es

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



### Tarta brownie 5 chocolates

Si porcionas en  
14 raciones de 128 gr  
el precio es

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



# Gastro EVENTOS



**SAMOSA VEGETAL Y CURRY**

Caja de 1,2 Kg  
96 ud de 12,5 gr



**CRUJIENTE DE  
LANGOSTINO**

Caja de 4 bolsas de 1 Kg  
52 ud de 19 gr



**TWISTER DE  
LANGOSTINO**

Caja de 1 Kg  
48 ud de 21 gr

**TORPEDO DE  
LANGOSTINO**

Caja de 1 Kg  
48 ud de 21 gr



**ATADILLO DE  
LANGOSTINO  
PREMIUM**

Caja de 1 Kg  
32 ud de 31 gr



**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

**Alcopa**

Palencia  
979 710 274  
alcopa@alcopa.es

Valladolid  
983 101 947  
alcopa@alcopa.es  
[www.tudisgastronomia.es](http://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](http://www.tudisaranda.com)

**Frila**

Guipúzcoa  
943 690 812  
joakin@frilasl.es  
[www.frilagipuzkoa.es](http://www.frilagipuzkoa.es)

**Rodríguez  
y Renes**

Burgos  
947 244 116  
[www.tudisburgos.com](http://www.tudisburgos.com)  
Álava  
945 128 687  
ryr@rodriguezyrenes.com  
[www.tudisvitoria.com](http://www.tudisvitoria.com)

**Vascofrigo**

Arrigorriaga - Bilbao  
946 71 25 40  
comercial@vascofrigo.com  
[www.tudisbizkaia.com](http://www.tudisbizkaia.com)  
Att. al cliente y whatsapp:  
609 47 55 66

**Folleto  
nº 251**

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