

# Tudis

Hostelería Profesional

NÚMERO 256 - MAYO 2026

## pastel de CABRACHO

2 bandejas de 1 Kg

sabor a  
primavera



9-12 raciones  
o 33 pinchos

ENTRANTE LIGERO Y  
FÁCIL DE COMPARTIR.

Un lujo en la gastronomía  
del Norte.

Síguenos en   

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



# ENTRANTES DE HOJALDRE



HOJALDRE DE QUESO  
DE CABRA  
30x100 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



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

# TEMPORADA DE EVENTOS

## CANELÓN DEGUSTACIÓN

Caja de 3 Kg  
32 uds de 94 gr  
15 cm

DE SETAS Y QUESO  
Mozzarella, Emmental,  
Cheddar y Setas (champiñones,  
shiitake y boletus)



BRANDADA  
DE BACALAO  
Bacalao 56%

DE CARNE CON  
FOIE Y TRUFA



## BACALAO Y SALMÓN

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



SAMOSA VEGETAL Y CURRY  
Caja de 1,2 Kg  
96 ud de 12,5 gr



ATADILLO DE LANGOSTINO  
PREMIUM  
Caja de 4 bolsas de 1 Kg  
32 ud de 31 gr



CRUJIENTE DE LANGOSTINO  
Caja de 4 bolsas de 1 Kg  
52 ud de 19 gr



TWISTER DE LANGOSTINO  
Caja de 4 bolsas de 1 Kg  
45 ud de 22 gr



CARAMELO DE BOGAVANTE  
Caja de 1,5 Kg  
107 ud de 14 gr



TORPEDO DE LANGOSTINO  
Caja de 4 bolsas de 1 Kg  
48 ud de 21 gr



EL BACALAO QUE  
VALE PARA TUS MENÚS:  
RACIÓN DE 200 GR

1º CONGELACIÓN ↓




FILETE DE BACALAO  
Caja de 11 Kg  
+1000



FILETE DE LUBINA  
Caja de 5 Kg



 **GUISANTE SUPERFINO**  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg

NOVEDAD



FILETE GALLO "SAN PEDRO"  
Caja de 5 Kg  
200-300 gr/ud



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



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

### RODABALLO SALVAJE

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



SIN GLASEO.  
SIN ESPINAS.

NOVEDAD



### SUPREMA DE SALMÓN NORUEGO

Caja de 4 x 1 Kg  
170-200 gr/Kg aprox.



### RAPE "GRAN SOL" S/P

1,2-1,8 Kg  
1,8-2,2 Kg  
3-4 Kg



VERDURA EN  
TEMPURA NOBLE  
5 x 1 Kg



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

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

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



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



CARRILLERA DE AÑOJO/VACUNO  
Caja de 5/8 Kg aprox.



SOLOMILLO DE CERDO  
Caja de 6 Kg aprox.



↓ ENVASADO AL VACÍO.

CARRILLERA DE CERDO  
Michnameat  
Caja de 10 Kg aprox.



FILETE DE PECHUGA DE POLLO





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 VACIO.

CHULETILLAS DE LECHAL  
Caja de 2 Kg



PIERNA DE LECHAL  
+/- 1,5 Kg



LECHAZO DE LA  
RIBERA  
DE DUERO



FALDA DE CORDERO  
Caja de 5 Kg aprox.



2,10  
€/RAC  
DE 250 GR

2 ENVASES CON 3 UNIDADES  
ENVASADAS AL VACÍO.



MAGRET DE PATO  
+350 gr/ud

PATO de  
MOULARD.  
NAVARRA

PICANTÓN  
Caja de 15 ud x 400 gr aprox.



1,99  
€/ud



UNA VUELTA A LO ORIGINAL.  
UN MENÚ DIFERENTE.



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

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

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



MÁS SABROSO.  
PRECIO VÁLIDO SÓLO  
PARA CAJAS COMPLETAS.



**Tudis**  
Hostelería Profesional

VIEIRA DE MARISCO  
Caja de 18 uds  
110 gr/ud



CARNE DE VIEIRA,  
GAMBA Y  
MEJILLÓN

VIEIRA A LA BRETONA  
Caja de 18 uds  
110 gr/ud

25% CARNE  
DE VIEIRA

**Tudis**  
Hostelería Profesional

**Tudis**  
Hostelería Profesional

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



**Tudis**  
Hostelería Profesional

del 1 al 31 de Mayo de 2026



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

**Tudis**  
Hostelería Profesional

SALPICÓN CON PULPO  
Caja de 6 kg



OFERTÓN ↓

LANGOSTINO COCIDO  
Caja de 1 Kg  
30-40 uds/Kg



**Tudis**  
Hostelería Profesional

Caja de 1 Kg  
45-55 uds/Kg

CIGALA N-0  
Caja de 1,5 Kg  
8-10 uds/Kg



FLOR DE  
ALCACHOFA  
EN AOVE



Escanea el código  
para ver una  
elaboración rápida  
y profesional.

FLORES NACIDAS  
CON EL RESPETO  
DE LOS HORTELANOS  
MURCIANOS.

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



# INGREDIENTES PARA ENSALADAS



BURRATA "BURRATINA"  
6x125 gr

2,44  
€/ud

**Tudis**  
Hostelería Profesional

"ANGULEIRAS DEL NORTE"  
Caja 20 bandejas de 200 gr



TIRA DE PECHUGA  
DE POLLO ASADA  
Caja de 4 bolsas de 2,5 Kg



ENSALADA DE ALGA WAKAME  
Caja de 10 bolsas de 1 Kg



DADOS DE AGUACATE  
Caja de 6 bolsas de 1 Kg



DADOS DE MANGO  
Caja de 5 bolsas de 1 Kg



CEBOLLA CARAMELIZADA  
6 bandejas de 500 gr  
25,95 €/caja



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



SOPAS  
FRÍAS **5+1 GRATIS**  
TRADICIONALES



SALMOREJO  
6 botellas de 1 L



GAZPACHO  
6 botellas de 1 L



**Tudis**  
Hostelería Profesional

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



**5+1 GRATIS**

TOMATE RALLADO  
6 botellas de 1 L



**Tudis**  
Hostelería Profesional

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



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



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



PRUEBA A FREIRLA  
EN TU FREIDORA. Precio por  
caja completa.

BROCHETA DE POLLO  
ASADO  
Caja de 5 bolsas de 1 Kg  
10 uds/ bolsa de 100 gr/ud



# TARTA BROWNIE CON NUECES 950 gr

Muy agradecida con el calor.



NOVEDAD

12 rac de 80 gr

Preferiblemente porcionar  
en congelado.  
Calentando la porción 20 segundos  
en microondas, mejora su cremosidad.

Alcoba  
Palencia  
979 710 274  
[tudishosteleria@alcoba.es](mailto:tudishosteleria@alcoba.es)

Valladolid  
983 101 947  
[tudishosteleria@alcoba.es](mailto:tudishosteleria@alcoba.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](mailto:comercial@tudisaranda.com)  
[www.tudisaranda.com](http://www.tudisaranda.com)

FriLa  
Guipúzcoa  
943 690 812  
[joakin@frilasl.com](mailto:joakin@frilasl.com)  
[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  
[alberto@rodriguezyprenes.com](mailto:alberto@rodriguezyprenes.com)  
[www.tudisvitoria.com](http://www.tudisvitoria.com)

Vascofrigo  
Arrigorriaga - Bilbao  
946 71 25 40  
[comercial@vascofrigo.com](mailto:comercial@vascofrigo.com)  
[www.tudisbizkaia.com](http://www.tudisbizkaia.com)  
Att. al cliente y whatsapp:  
619 47 55 66

Folleto n° 256 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



180  
Temperatura preparación



20  
Tiempo preparación