



Tudanca comercializa su exquisito hojaldre Gourmet para canal Horeca

El **Hojaldre Tudanca** es el resultado de una **centenaria receta** que desde **1879** ha estado guardando celosamente la familia Tudanca en su obrador de pastelería y que han podido disfrutar numerosos clientes que acudían directamente a los establecimientos ubicados en Aranda de Duero y Burgos.

La gran aceptación que ha tenido en el consumidor y su cada vez mayor demanda ha llevado a la empresa a plantearse **ampliar la comercialización de la receta familiar**.

Para evitar que en ese proceso se perdiera la calidad de la elaboración artesanal, se han realizado distintas pruebas que permitirán comercializar el Hojaldre Gourmet Tudanca para trabajos de hostelería manteniendo siempre la garantía de su elaboración artesanal.

La masa sigue elaborándose en **el obrador propio de pastelería artesano** que lleva regentando generación tras generación la familia Tudanca, pero es preparada ya en formato Gastronorm 1/1, que se corresponde con las medidas 530 x 325 mm y bajo la norma ES-631. Y se presenta congelada en cajas de poliespan, siendo necesario mantener la cadena de frío para su conservación.

Este sistema permite utilizar una masa de hojaldre de alto nivel de calidad, y tan sólo es necesario seguir las recomendaciones del obrador Tudanca para recuperar las delicadas y crujientes láminas de su masa de hojaldre.

Las láminas de Hojaldre Gourmet Tudanca cocidas se pueden utilizar para cualquier elaboración culinaria, dulce o salada; desde las milhojas de crema o nata, a tartas de frutas, empanadas, aperitivos o solomillo Wellington... Su fórmula de elaboración centenaria genera una fina y crujiente lámina, delicadísima al paladar.

La empresa está trabajando actualmente en crear una red de distribuidores que permita extender la comercialización de la receta familiar, que ha sido ya utilizada por conocidos chefs, entre los que se encuentran Pedro Larumbe, Mario Sandoval o Adolfo de Toledo entre otros. Además de la excelente relación calidad-precio del Hojaldre Gourmet Tudanca, el cliente va a contar con la garantía de tener un proveedor de reconocida trayectoria pastelera.

Contacto: obrador.tudanca@gmail.com

Más información y fotos
Efecto Directo - Cristina Tierno
91 530 99 90 - 636 29 32 16