

Maheso se prepara para la Navidad con cinco nuevos lanzamientos que aúnan tradición e innovación

- La compañía presenta cinco nuevos lanzamientos pensados para aquellos restauradores que buscan soluciones de alimentación para las comidas navideñas con todo el sabor y la originalidad
- Entre las novedades de Maheso destacan distintos tipos de croquetas como la de cochinillo, castaña y manzana; la de bacalao ajoarriero y la de queso de cabra y cebolla caramelizada
- El grupo de alimentación lanza también un canelón XXL de pollo de corral con ciruelas y orejones y una lasaña de cochinillo de 190 gramos



Barcelona, 12 de noviembre de 2024.- Maheso, compañía de soluciones de alimentación para el mercado nacional e internacional, se prepara para la Navidad con nuevos lanzamientos para todos los públicos. Ante las demandas cada vez más exigentes de los comensales, el grupo presenta cinco nuevos productos desarrollados para que los restauradores puedan conquistar aquellos paladares que buscan propuestas innovadoras y ágiles para los encuentros navideños con familia y amigos, pero sin renunciar a la tradición.

En ese sentido, Maheso presenta nuevas variedades de croquetas para todos los gustos, como la de cochinillo, castaña y manzana, la de bacalao ajoarriero y la de queso de cabra y cebolla caramelizada. *“La croqueta es un alimento muy versátil y en el que caben un sinfín de innovaciones que se ha convertido en un imprescindible de las cenas y las comidas navideñas - señala Javier Salazar, Chef ejecutivo de Maheso-; sin renunciar en ningún caso a la tradición, estamos convencidos de que estos nuevos lanzamientos sorprenderán a todos por su sabor y por su fácil preparación”.*

Entre los lanzamientos de Maheso se incluye también un canelón XXL de pollo de corral con ciruelas y orejones y una lasaña de cochinillo de 190 gramos, sin bechamel, para que el chef le dé su toque personal.

Casi medio siglo de innovación

“En Maheso sabemos que la gastronomía está en constante evolución -asegura el director general de Maheso, Manuel Rojo-; “En este sentido, la innovación es imprescindible para que los restauradores puedan satisfacer las necesidades de sus comensales en una época clave para sus negocios, en la que los encuentros con familia y amigos son los verdaderos protagonistas”. Además, el directivo añade que “las cenas de empresa y para grupos constituyen un porcentaje importantísimo en la cuenta de resultados de los restaurantes, que inician la temporada cada vez más pronto y en la que el picoteo coge protagonismo cada vez más.”



Maheso, que se ha caracterizado por la innovación en los procesos de fabricación y los productos desde su nacimiento en 1978, cuenta con un porfolio en constante evolución de más de mil referencias, que se adapta a las nuevas tendencias del mercado y se nutre también con la incorporación de productos estacionales a lo largo del año. Además, la compañía acaba de anunciar un ambicioso plan estratégico que prevé la inversión de 75M€ hasta 2030 destinados al desarrollo de innovación, al auge exportador y a la puesta en marcha de una nueva planta en Garra (Soria), que se sumará al músculo productivo que Maheso ya tiene en el municipio barcelonés de Montcada i Reixac.

roman reputation
matters

Para contactar con el gabinete de prensa de Maheso:

Anna Vidal | a.vidal@romanrm.com | Tel. 626 068 201

Franc Marín-Camp | f.marin-camp@romanrm.com | Tel. 602 256 716