



Casa Mas aumenta la facturación un 8 % en un año marcado por el traslado de la producción a una nueva planta

- La compañía ha alcanzado unas ventas de 55 millones, con los canelones como plato estrella
- La inversión de 46 millones de euros en una nueva planta de producción en Sallent ha permitido cuadruplicar la capacidad operativa
- Para el 2025 proyecta un crecimiento del 21 % impulsado por nuevas recetas y la optimización de la producción

Sallent, 10 de enero de 2025 - Casa Mas, empresa líder en platos preparados frescos en España, ha cerrado 2024 con un crecimiento del 8 % en su facturación, alcanzando los 55 millones de euros frente a los 51 millones registrados en 2023. Este incremento refleja el éxito de su estrategia centrada en la innovación, la eficiencia operativa y la ampliación de su capacidad productiva tras la apertura de su nueva planta en Sallent (Barcelona).

La compañía ha invertido 46 millones de euros en la construcción de una nueva fábrica de última generación de 30.000 m². Gracias a esta nueva planta, Casa Mas ha cuadruplicado su capacidad operativa y reforzado su posición como líder en el mercado nacional.

Para Sebastià Mas, director general de Casa Mas, "el aumento de las ventas en un año de transición demuestra que estamos en el camino correcto. Nuestra apuesta por la calidad y la tradición, junto con una visión innovadora, nos permiten mirar al futuro con optimismo".

Apuesta por la innovación

Además de la nueva planta, uno de los factores clave de los buenos resultados de 2024 ha sido el notable aumento en las ventas de su plato estrella, los canelones, impulsado por la mejora de su receta.

Asimismo, durante todo el ejercicio pasado, el equipo de I+D trabajó en el diseño de nuevas propuestas gastronómicas que serán lanzadas este año, reforzando el compromiso de la compañía con la innovación y la excelencia en su oferta.



Perspectivas de expansión

De cara a 2025, Casa Mas prevé un crecimiento del 21 % en su facturación, impulsado por el lanzamiento de las nuevas recetas y la optimización de su capacidad productiva. Este ambicioso objetivo reafirma su liderazgo en el mercado de platos preparados frescos y su compromiso con ofrecer productos de calidad elaborados con ingredientes 100 % naturales.

Sobre Casa Mas

Fundada en 1993, Casa Mas se especializa en la elaboración de platos preparados frescos con recetas tradicionales y envasadas en atmósfera protectora para garantizar la máxima calidad y frescura. Su catálogo incluye más de 50 recetas, como canelones, lasañas, arroces, croquetas, carnes y pescados, todos elaborados con ingredientes naturales y un proceso artesanal.

Imágenes:

1. Sebastià Mas, director general de Casa Mas.
2. En 2025, los canelones de Casa Mas estarán disponibles en formato una ración y ya gratinados.
3. Nueva fábrica de Casa Mas en Sallent (Barcelona) de más de 30.000 m² inaugurada en 2023.

[LINK DE DESCARGA](#)

Para más información

Jordi Martínez

jordim@sintesi.es

Tel. 687 05 50 67