

Maheso aterriza en HIP con Maheso Talks: un nuevo espacio de inspiración y conocimiento para el canal HORECA

- En el marco del evento de referencia en innovación para la hostelería que tendrá lugar del 10 al 12 de marzo, la compañía lanza un punto de encuentro, conversación y formación multidisciplinar que combinará charlas de la mano de expertos del sector, showcookings y networking
- Las Maheso Talks consolidarán el expertise y liderazgo de Maheso en el canal HORECA a través de temas clave como la digitalización, el emprendimiento o el storytelling gastronómico
- Además, la compañía aprovechará los tres días de la novena edición de HIP para presentar sus dos nuevos lanzamientos en el mercado: su gama de snacks cárnicos y quesos refrigerados bajo la marca Fresno y los Churro Bites rellenos de Nocilla
- Maheso también pondrá el foco en la innovación de uno de sus tradicionales productos, las croquetas, con el desarrollo de nuevos sabores como chorizo ibérico o la de cecina, además de presentar los nuevos sticks de boniato en tempura, ideales para acompañar cualquier plato como guarnición o para snacking.

Barcelona, 6 de marzo de 2025. Maheso, compañía líder en soluciones de alimentación para el mercado nacional e internacional, aterriza en la novena edición de la feria HIP con una propuesta innovadora: las *Maheso Talks*. Este nuevo espacio de formación y networking está diseñado para aportar conocimiento y contenido de valor a los profesionales del canal HORECA, consolidando la posición de la compañía como referente en el sector.

Durante los días de la feria, del 10 al 12 de marzo, Maheso ofrecerá dos formatos diferenciados: showcookings en directo combinados con ponencias de 20 minutos impartidas por *key opinion leaders* (KOL) del sector gastronómico y digital. Estas sesiones estarán enfocadas en tendencias clave como la digitalización, el emprendimiento y la creación de valor a través del storytelling gastronómico.

“Con este lanzamiento, el stand de Maheso se convertirá en un punto de encuentro dinámico donde, además de las demostraciones culinarias en vivo, expertos del sector compartirán su experiencia con los asistentes”, afirma el director general de Maheso, Manuel Rojo. *“Nuestro*



know-how en el canal profesional acumulado en más de 45 años de experiencia nos permite poner en marcha este hub de aprendizaje que conectará profesionales, recursos y conocimiento”.

Danny Salas @dannsac crítico gastronómico y fundador de *El Cocinillas*, intervendrá el lunes en *Maheso Talks* a las 11.30h y a las 16.30h para hablar sobre digitalización y estrategias para emprender en HORECA. El martes a 11.30h y a las 16.30h será el turno de Santiago Mansilla creador de @Santifoods y ganador del premio al mejor salmorejo de España en el Salón Gourmet Madrid 2024, que profundizará en la importancia del relato en la oferta gastronómica.

Entrada en el segmento de los refrigerados con snacks cárnicos y de queso

Además de las *Maheso Talks*, Maheso presentará por primera vez en una feria sus nuevos productos refrigerados de la marca *Fresno*, una línea de snacks cárnicos y de queso que acaba de incorporar a su portfolio. La compañía ofrece ocho nuevas referencias finger food - crunchy de pollo BBQ, tiras de pollo tres pimientos; crunchy de pollo teriyaki; tiras de pollo al curry; rings de gouda; triángulo cheddar y nachos; aros de cheddar con jalapeño y uno de sus productos icónicos: los nuggets de pollo. Con esta apuesta, Maheso diversifica su oferta y responde a las nuevas tendencias de consumo, ofreciendo productos prácticos, sabrosos y de alta calidad.

Un cobranding que permite unir fuerzas

Además, Maheso presentará un producto único lanzado recientemente al mercado junto con la marca icónica de Idilia Foods: los Churro Bites rellenos de Nocilla. Con este producto se pretende cubrir nuevos momentos de consumo, que vayan más allá de los desayunos y las meriendas. Este cobranding prevé producir 1 millón de churro bites y refuerza la apuesta de Maheso por la innovación constante en su portfolio.

La reivindicación de las croquetas

Y la compañía quiere aprovechar la oportunidad que le brinda esta nueva edición de HIP para reivindicar el consumo de las croquetas, uno de sus productos más tradicionales, con la incorporación al portfolio de nuevos sabores como chorizo ibérico o cecina. Además, presentará los nuevos sticks de boniato en tempura, ideales para acompañar cualquier plato como guarnición o para snacking.

Maheso estará el stand 8E528, en el pabellón 8.



Para contactar con el gabinete de prensa de Maheso:

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

Estefania Pino | e.pino@romanrm.com | Tel. 602 255 427