

Maheso eleva su propuesta gastronómica para el canal profesional con la nueva gama Signature creada por sus xefs

- **La fuerte apuesta gourmet de la compañía redondea su porfolio con soluciones gastronómicas destinadas a la restauración profesional que son de máxima calidad, clean label y seductoras a nivel organoléptico. Están avaladas por su chef Roselyn Oliva, con más de 20 años de experiencia en el sector, que las dará a conocer en dos showcookings en el stand E532, ubicado en el pabellón 9 el lunes 16 y el martes 17, a las 12 horas.**
- **Snacks cárnicos y croquetas son las principales referencias que configuran inicialmente la gama Signature, que nace como una gama más gastronómica, innovando en aspectos clave como el sabor, la textura o el rebozado, e incorporando materias primas nobles.**
- **Además, en el marco de HIP, el director general de Maheso, Manuel Rojo, dará su visión en el décimo aniversario del Supply Chain Summit, encuentro clave para líderes de compras, que se centrará en el valor del origen, lo local y el producto rural como palancas para impulsar eficiencia, innovación y sostenibilidad, conectando territorio, productor y cliente.**

Barcelona, 16 de febrero de 2026. Maheso, compañía líder en soluciones de alimentación para el mercado nacional e internacional aterriza en HIP 2026 con su nueva gama gourmet Signature, creada por sus chefs para otros chefs de la hostelería organizada y el foodservice más exigente, reforzando así su compromiso con el canal profesional. Esta nueva propuesta culinaria, compuesta inicialmente por snacks cárnicos y croquetas, eleva los estándares de calidad a través de una mejora integral de productos tradicionales de la marca.

Signature nace para adaptarse a la realidad de las cocinas profesionales. Para ello, Maheso ha llevado a cabo un trabajo exhaustivo de optimización de las recetas, poniendo el foco en aspectos clave como el sabor, la textura y el rebozado, con el objetivo de ofrecer soluciones culinarias que destaquen tanto a nivel organoléptico como por su comportamiento en cocina profesional. Además, la nueva gama incorpora materias primas más nobles, lo que se traduce en un resultado final más equilibrado y alineado con las expectativas del consumidor actual.

*“Con Signature damos respuesta a una de las principales necesidades del mercado: soluciones culinarias como herramienta estratégica en la cocina profesional, manteniendo la calidad constante y ensalzando el sabor, sin renunciar a la eficiencia”, señala **Manuel Rojo, director general de Maheso.** “Lanzamos una nueva gama desarrollada por los chefs de Maheso para responder a las exigencias del consumidor en el canal profesional y facilitar el día a día de los*

profesionales de la restauración, con propuestas que reducen el desperdicio, garantizan estándares de calidad constantes y optimizan procesos y costes. Todo ello nos posiciona como el partner de referencia para los operadores de foodservice, con soluciones gastronómicas de alto valor añadido que marcan la diferencia en carta”.

Rojo será uno de los expertos que ofrecerá su visión en el Supply Chain Summit, que cumple su décimo aniversario como el punto de encuentro clave para líderes de la cadena de suministro. Lo hará en el diálogo **‘El valor del origen. Oportunidad en la defensa de la producción rural en las cadenas de suministro’** que tendrá lugar el **16 de febrero, de 12.45 h a 13.15 h** en The Kitchen Lab y que se centrará en el valor y la defensa del origen, lo local y el producto rural en las cadenas de suministro como palancas para impulsar eficiencia, singularidad y sostenibilidad, conectando territorio, productor y cliente para construir cadenas de suministro más resilientes.

El aval culinario de la chef Roselyn Oliva

Uno de los principales elementos diferenciales de Signature es que se trata de una gama diseñada y desarrollada por los chefs de Maheso capitaneados por la chef ejecutiva Roselyn Oliva, que cuenta con más de 20 años de experiencia en el sector, quien ha participado activamente en el desarrollo, ajuste y validación de las recetas.

“Con Signature hemos trabajado cada plato para elevarlo al máximo nivel posible, cuidando la calidad de la materia prima, el equilibrio de sabores y la textura final” explica Oliva. “Para mí representa una manera de entender la cocina profesional: producto de mayor calidad, pureza y valor gastronómico para desarrollar recetas muy trabajadas con un resultado final que marque la diferencia en el plato, servicio tras servicio. Es una gama pensada para disfrutar y para hacer disfrutar.”

Su implicación garantiza un enfoque gastronómico exigente y aporta coherencia culinaria al conjunto de la gama, reforzando el posicionamiento de Signature como la propuesta gourmet dentro del portfolio profesional de Maheso. **La propia chef Oliva dará a conocer los nuevos platos a los visitantes de HIP en el stand de la compañía E532, ubicado en el pabellón 9.** Habrá dos showcookings, el lunes 16 y el martes 17, a las 12 horas.

Nuevas referencias pensadas para un target específico del canal foodservice

La gama Signature está compuesta inicialmente por 3 nuevas referencias, todas ellas clean label, –croqueta Signature Jamón Ibérico y leche fresca, los crunchy chicken strips Signature y el escalope de pollo Signature- destinadas y diseñadas específicamente para un target profesional.

Estas nuevas recetas han sido concebidas para adaptarse a distintos formatos de restauración y momentos de consumo, ofreciendo versatilidad, fiabilidad y una calidad constante en cada servicio.

La innovación como eje estratégico de Maheso

Maheso cuenta con un portfolio en constante evolución con más de mil referencias para el canal profesional, que aporta soluciones innovadoras, fiables y alineadas con los estándares de calidad más exigentes. Está diseñado para adaptarse a las necesidades cambiantes del mercado y anticiparse a las tendencias del canal foodservice.



Con ese propósito, el lanzamiento de Signature refuerza la apuesta de la compañía por la innovación y la mejora constante de productos y procesos de fabricación, dando respuesta a la creciente demanda de la hostelería de una mayor oferta de platos preparados sabrosos, de máxima calidad, optimizando cada servicio.

La nueva gama permite a los operadores ofrecer soluciones gastronómicas sabrosas de alto valor experiencial que buscan la excelencia, optimizando tiempos, recursos y costes.



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