



## **Maheso inaugura su primera “Churrería Maheso” en pleno corazón de Madrid**

- **Del 10 al 16 de noviembre, Maheso abre al público su primera pop-up en Gran Vía 43 (Madrid) para presentar uno de sus productos estrella en 2025: los nuevos churro bites rellenos de Nocilla Original**
- **En este espacio inmersivo de la marca se podrán degustar otras de sus principales novedades como los calabacín fries o las porras**
- **La “Churrería Maheso”, que espera recibir a más de 14.000 personas durante esa semana, ofrecerá una experiencia única a los visitantes con degustaciones gratuitas, un showcooking, la presencia de influencers e invitados especiales.**

**Madrid, 4 de noviembre de 2025** — Maheso, compañía líder en soluciones de alimentación para el mercado nacional e internacional, da un paso adelante en su compromiso con la innovación y la cercanía con el consumidor con la apertura de su primera “Churrería Maheso”. Una pop-up que abrirá sus puertas del 10 al 16 de noviembre en Madrid, en Gran Vía 43, y que promete conquistar al público con el sabor, la textura y la versatilidad de uno sus productos estrella de este 2025: los churro bites rellenos Nocilla Original. Una puesta de largo que ofrecerá a los visitantes los nuevo mini churros crujientes por fuera y rellenos de auténtica y cremosa Nocilla en su interior, una combinación irresistible que une lo mejor de dos marcas icónicas españolas.

La experiencia inmersiva propuesta por Maheso también permitirá a los visitantes probar otras dos novedades de la marca: los *calabacín fries* (palitos de calabacín rebozados en tempura) y las porras. Todos los productos se cocinarán en airfryer, demostrando que disfrutar de un picoteo delicioso y de calidad no está reñido con la comodidad ni con un estilo de vida más saludable. Además los *churro bites* rellenos de Nocilla Original, preparados en air fryer, están listos en solo cinco minutos.

Está previsto que más de 14.000 personas pasen por la “Churrería Maheso”, además de contar con la presencia de reconocidos influencers, venta de producto, y con distintas actividades a lo largo de la semana.



## Un showcooking para descubrir la versatilidad, el sabor y la calidad de los productos Maheso

Como parte del concepto experiencial de la “Churrería Maheso”, el miércoles 12 de noviembre por la mañana se celebrará un showcooking especial en el que los asistentes podrán descubrir en directo cómo preparar y disfrutar los tres productos de una forma sencilla, divertida y deliciosa. Estas recetas serán inspiradoras para los asistentes, para que puedan sorprender a sus comensales en las épocas navideñas.

### La compañía refuerza su apuesta por la innovación y el liderazgo del sector

Con esta iniciativa, Maheso refuerza su firme apuesta por la innovación constante en su portfolio, incorporando nuevas referencias versátiles y fáciles de preparar que se adaptan al ritmo de vida actual. Desde su nacimiento en 1978, la compañía se ha caracterizado por su capacidad de innovación tanto en los procesos de fabricación como en la evolución de su oferta de producto, que está en constante renovación para responder a las demandas de los consumidores.

El lanzamiento de los churro bites rellenos de Nocilla Original, fruto de su acuerdo con Idilia, dinamiza el segmento de churros y porras, en el que Maheso es líder con una cuota de mercado del 19%, según datos de Circana. Se trata de una novedad en el sector que reafirma la posición de Maheso como marca de fabricante líder en España.

La “Churrería Maheso” abrirá sus puertas del 10 al 16 de noviembre en el número 43 de la Gran Vía de Madrid, ofreciendo una experiencia gratuita, cercana y llena de sabor para todos aquellos que quieran disfrutar de los productos más innovadores de la marca en un ambiente festivo y acogedor.

#### La Churrería Maheso

**Ubicación:** Gran Vía 43, Madrid

**Fechas:** Del 10 al 16 de noviembre de 2025

**Showcooking:** El miércoles 12 de noviembre, de 12h a 14h



### Sobre Maheso

Ubicada de Montcada i Reixac, Maheso es una compañía líder en soluciones de alimentación para el mercado nacional e internacional. El grupo está especializado en productos refrigerados y congelados. Cuenta con una plantilla de más de 700 personas y está presente en más de 40 países. Con una facturación de 159M€ en 2024, el grupo se marca el objetivo de superar los 300M€ en 2030, gracias a la internacionalización y al crecimiento orgánico e inorgánico.

La compañía tiene previsto invertir 75M€ en los próximos cinco años, de los cuales 25M€ serán destinados en la sede de la compañía, para modernizar la planta. Además, con una inversión de 40M€, la compañía está construyendo una nueva fábrica en Garray, Soria, con el objetivo de ganar flexibilidad y capacidad productiva y logística para impulsar su expansión internacional y consolidar su liderazgo en el mercado local.

### Sobre Idilia

Idilia es una empresa familiar española dedicada a ofrecer productos de alta calidad para el desayuno y merienda de toda la familia. La compañía engloba algunas de las marcas más queridas e icónicas del país, como ColaCao, Nocilla, Paladín y Okey. La apuesta de Idilia por la calidad y la proximidad con el consumidor han convertido a sus marcas en líderes en el sector alimentario de nuestro país, estando presentes en los hogares españoles desde hace más de 75 años.

En España, Idilia emplea a más de 330 personas. La compañía está centrada en el crecimiento y la creación de valor para todos sus públicos de interés, tanto internos como externos, y en desarrollar su actividad potenciando un impacto positivo en su entorno, a través de su programa de sostenibilidad social y medioambiental "Idilia Personas y Planeta". Su compromiso social se materializa también a través de la Fundación ColaCao, una entidad sin ánimo de lucro dedicada a luchar contra el acoso escolar en nuestro país, a través de distintos proyectos educativos, divulgativos y de investigación.



Para contactar con el gabinete de prensa de Maheso:

**Anna Vidal** | [a.vidal@romanrm.com](mailto:a.vidal@romanrm.com) | Tel. 626 068 201

**Estefania Pino** | [e.pino@romanrm.com](mailto:e.pino@romanrm.com) | Tel. 602 255 427