

Maheso gana el Premio Innoval en Alimentaria con sus Churro Bites rellenos de Nocilla

- El producto ha sido reconocido como una de las innovaciones más destacadas del sector alimentario en el canal retail en el espacio Innoval de Alimentaria.
- Maheso es líder en el segmento de churros y porras en España con una cuota de mercado del 20%, su fortaleza se demuestra ya que cada minuto se consumen en el mundo más de 320 churros de la compañía.
- Los Churro Bites rellenos de Nocilla, fruto de la colaboración con Idilia, preveían superar el millón de unidades producidas en su primer año de comercialización en los lineales.

Barcelona, 24 de marzo de 2026. – Maheso ha sido galardonada con el Premio Canal Retail de Innoval en la feria Alimentaria por sus Churro Bites rellenos de Nocilla, una propuesta que reinterpretará uno de los productos más tradicionales de la gastronomía española en un formato innovador pensado para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo.

El reconocimiento se ha otorgado en el marco del espacio Innoval, que pone el foco en las principales novedades del sector alimentario presentadas durante la feria. En esta edición, el jurado ha valorado especialmente la capacidad de Maheso para combinar tradición, innovación y conveniencia, desarrollando un producto diferencial que aporta valor al lineal y conecta con el consumidor actual.

La compañía es líder en el segmento de churros y porras en España con una cuota de mercado del 20%, su fortaleza se demuestra ya que **cada minuto se consumen en el mundo más de 320 churros de la compañía.**

Tras el éxito de este lanzamiento en los lineales, la marca también presenta estos días en Alimentaria una nueva referencia del churro creado en colaboración con Idilia. Se trata de una versión que incorpora el pistacho como ingrediente estrella, para complacer a los paladares más exigentes.

Innovación para reinventar un producto tradicional

Los Churro Bites rellenos de Nocilla nacen de la colaboración entre Maheso e Idilia y consisten en mini churros crujientes por fuera y rellenos de auténtica Nocilla en su interior, una propuesta pensada para ampliar los momentos de consumo más allá del desayuno o la merienda y posicionarse también como snack dulce, postre o acompañamiento del café.

El producto se comercializa en formato de 170 gramos y destaca por su facilidad y rapidez de preparación, ya que puede cocinarse en apenas cinco minutos en airfryer o en siete minutos en horno, ofreciendo una experiencia de consumo práctica y versátil adaptada a las nuevas tendencias del mercado.

El desarrollo de esta innovación responde también a la estrategia de Maheso de dinamizar una categoría tradicional incorporando nuevas propuestas de valor. En el momento de su



lanzamiento, la compañía estimó una producción inicial de más de un millón de unidades durante el primer año, reflejando la fuerte apuesta por esta nueva referencia dentro de su portfolio y se han superado ya los 2 millones de unidades vendidas.

“Este premio supone un reconocimiento al trabajo de todo el equipo y a nuestra apuesta constante por la innovación. En Maheso creemos que incluso los productos más tradicionales pueden evolucionar para adaptarse a las nuevas formas de consumo, y este desarrollo es un claro ejemplo de ello”, afirma Manuel Rojo, director general de Maheso.

La innovación premiada forma parte de la estrategia de Maheso para seguir dinamizando la categoría de churros y porras, un segmento en crecimiento en el que la compañía es marca fabricante líder en España con una cuota de mercado del 20%, según datos de Circana.

Con más de 47 años de trayectoria, Maheso ha consolidado una fuerte apuesta por la innovación en sus procesos y en el desarrollo de nuevos productos, combinando tradición gastronómica con propuestas adaptadas a los nuevos hábitos de consumo. Actualmente, la compañía impulsa un ambicioso plan estratégico que contempla una inversión de 75 millones de euros hasta 2030, destinado a reforzar su capacidad productiva, impulsar la innovación y acelerar su crecimiento internacional. En este contexto, Maheso avanza en la construcción de una nueva planta en Garray (Soria), ubicada en el Parque Empresarial del Medio Ambiente (PEMA), unas instalaciones de 14.000 m² que estarán operativas en mayo de 2026 y que forman parte de la estrategia industrial de la compañía. La inversión total prevista en este proyecto alcanzará los 40 millones de euros.

Gracias a esta estrategia, Maheso continúa fortaleciendo su posicionamiento como uno de los referentes del sector alimentario, llevando sus productos a consumidores de más de 40 países y manteniendo el compromiso de seguir innovando en categorías profundamente arraigadas en la tradición culinaria.



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