

V Gama *Gourmet*



maheso[®]
PROFESIONAL

Entrantes / Verduras / Canelones / Carpaccios
y Tartar / Carnes / Recetas del Mundo /
Precocinados de Pescado



maheso[®]
PROFESIONAL

Entrantes



6210

Ravioli crujiente
de toro al vino tinto.

Caja 2 kg



6897

Torpedo de
langostino rebozado.

Estuche 1 kg
50 piezas x 20 g



4990

Twister de langostino.

Caja 0,8 kg
34 piezas x 24 g



4550

Rodaja de queso camembert empanada.

Caja 4 b x 500 g
50 g/pieza



4551

Rodaja de queso de cabra empanada.

Caja 2 b x 1 kg
27g/pieza



6334

Morcilla de Burgos crujiente.

Caja 2,5 kg
40 g/pieza



6815

Saquito de carrillera de ternera.

Caja 1,5 kg
15 g/pieza

2979

Saquito de verdura y queso de cabra.

Caja 1,5 kg
15 g/pieza



6491

Saquito de pulled pork.

Caja 1,5 kg
15 g/pieza





6427

Burrata perla.

Bolsa 1 kg
50 g/pieza



6724

Focaccia Mediterránea.

Caja 3,2 kg
4 piezas x 800 g



7-8 minutos

Base de focaccia, 40x30cm. Con tomate, pimientos amarillos y rojos, aceitunas y alcaparras

Apto para vegetarianos/veganos.

Regeneración

Para una focaccia más crujiente hornear a máx. 210°C durante 7-8 min.





Churro elaborado con masa de patata

Perfectos para presentar con cualquier salsa e ideales para acompañar cualquier plato de carne, pescado o ensalada. Permite una gran variedad de opciones de personalización: rellenos, coberturas, tamaños...



7099

Churro recto de masa de patata.

Caja 4 b x 1 kg
17 g/pieza



4998

Gratinado de patata.

Caja 4,8 kg
40 piezas x 120 g



**Alcachofas
cuidadosamente
seleccionadas, recolectadas
el mismo día que se
ensavan, sin colorantes
ni conservantes**

Se confitan a fuego suave en aceite de oliva lo que les proporciona una textura tierna. Esta alcachofa está preparada para formar una flor de manera sencilla y sin romperla. La puedes degustar cortada, en tiras o entera.

Regeneración

Descongelar y planchar por ambos lados en una sartén.

6414

Alcachofa confit aove.

Bandeja 1,1 kg
20 piezas

6889

Alcachofa confit con aceite.

Bandeja 950 g
12 piezas

Canelones



Canelón de carne XXL, sin bechamel

Selección de las mejores carnes.
16 cm de largo.

Ideal para personalizar con variedad de salsas:
Bechamel, tomate, trufa. Como plato principal,
menú degustación o para compartir.



3796

Canelón XXL de carne
asada sin bechamel.

Caja 3 b x 10 piezas
102 g/pieza

Un clásico que nunca pasa de moda en cualquier restaurante

Nuestros canelones son la combinación perfecta de tradición y sofisticación.
Una verdadera delicia que cautivará a tus comensales desde el primer bocado.



Canelón XXL de pollo de corral con ciruelas y orejones

Elaborados con pasta fresca.

Con un formato de piezas de 120 g y 16 cm de largo, estos canelones gastronómicos ofrecen la posibilidad de múltiples acabados: con bechamel, salsa, toppings...listos para personalizar en el emplatado.



7207

Canelón XXL de pollo de corral.

Caja 3 b x 10 piezas
120 g / pieza

6705

Canelón XXL
de pescado y marisco.

Caja 3,9 kg
30 piezas x 130 g

6706

Canelón XXL
de bacalao a la
vizcaína.

Caja 3,9 kg
30 piezas x 130 g

6707

Canelón XXL
de secreto de jamón
ibérico.

Caja 3,9 kg
30 piezas x 130 g

6212

Canelón XXL de toro
al vino tinto.

Caja 3,9 kg
30 piezas x 130 g



Carpaccios y Tartar

¿Quieres probar un plato elegante y sofisticado que deleitará tus sentidos?

El Carpaccio es una excelente opción. Este plato típico italiano se prepara con finas láminas de carne, pescado o verduras crudas, aliñadas con aceite de oliva, limón, sal y pimienta. En nuestra receta, utilizamos los ingredientes más frescos y de alta calidad, para asegurarnos de que cada bocado sea una explosión de sabores y texturas.



6389
Carpaccio de ternera.
Caja 1 kg
10 piezas x 100 g



*Producto fresco
envasado al vacío.
Elaborado sólo con
carne de ternera
100%*

4081

Steak tartar.

Caja 3,44 kg

16 unidades x (180 g + 35 g salsa)



*Tartar de buey
cortado a cuchillo.
100% pura carne
de buey*



Carnes



Carne de ternera y salsa barbacoa, sal y especias

Deshilachado de carne de ternera con salsa barbacoa. Ideal para sazonar pizzas, tacos y burritos por su característico sabor suave e intenso.

6876

Pulled beef con salsa barbacoa.

Caja 1 kg



**6234**

Pan Bao blanco.

Caja 5,6 kg
8 b x 700 g
Pieza de 35 g**6583**Pulled pork Duroc
con salsa barbacoa.Caja 3 kg aprox
12 b x 250 g
 1,30 minutos

Pulled Pork Duroc, salsa barbacoa, mezcla de especias, humo natural de astillas de manzano

Materia prima de calidad y proximidad, largas maceraciones y ahumados a baja temperatura. Ideal para bocadillos, guarniciones y rellenos.

Regeneración

Regenerar en microondas a 1800W y 1,30 minutos, también en sartén, horno al vapor o al baño maría.



¡Haz de cada comida una celebración con nuestros auténticos sabores Tex-Mex!

Sumérgete en la auténtica cocina mexicana con nuestra Cochinita Pibil y el clásico Chili con Carne, es perfecto para compartir en ocasiones especiales.



Chili con carne

Deshilachado de carne de ternera con salsa.

Ideal para sazonar pizzas, tacos y burritos.



6877

Chili con carne.

Caja 1 kg

Cochinita

Deshilachado de carne de cerdo con salsa pibil.

Ideal para sazonar pizzas, tacos y burritos.



6878

Cochinita pibil.

Caja 1 kg



¿Te apetece disfrutar de una carne tierna y sabrosa?

La carrillera de cerdo ibérico de Salamanca es la opción perfecta para satisfacer tus deseos culinarios. Es una pieza jugosa y tierna que se cocina lentamente para lograr una carne suave que se deshace en la boca. ¡No te lo pierdas!



 1,30 minutos  4 minutos



6459

Carrillera de cerdo ibérico con castaña y zanahoria.

Caja 1,16 kg aprox.
4 piezas x 290 g

Carrillera de cerdo ibérico de Salamanca y salsa jugo de carne

Largos tiempos de cocción dentro del propio envase para ofrecer textura, sabor y tradición.

Regeneración

Descongelar en frigorífico. Retirar envase y calentar en microondas ó sartén.

¿Te gustaría experimentar una explosión de sabores en tu cocina?

Esta exquisita pieza de carne proviene de cerdos ibéricos criados en libertad en la Dehesa y alimentados con bellotas, lo que le confiere un sabor y una textura únicos. La salsa de miel y mostaza realza aún más el sabor de la carne y crea una combinación perfecta de dulce y salado.



 1,30 minutos  3 minutos

Secreto de cerdo ibérico de Salamanca, con salsa de miel y mostaza

Alta calidad y procedencia con origen certificado. Proceso de cocción al vacío en baja temperatura, con lo que el producto se cocina exclusivamente en su jugo.

Regeneración

Descongelar en frigorífico. Retirar envase y calentar en microondas ó sartén.



6214

Plancha de cochinillo deshuesado.

Caja 6 piezas x 140 g



6460

Secreto de cerdo ibérico con salsa de miel y mostaza.

Caja 1,5 kg aprox
5 piezas x 250 g



10-12 minutos

**6458**

Costillar de cerdo
Duroc con salsa
barbacoa.

Caja 1,5 kg aprox
3 piezas x 500 g

Costillar de cerdo Duroc, salsa barbacoa, sal y pimienta

Ideal como plato principal,
acompañado de cualquier
guarnición. Textura muy melosa y
un acabado crujiente en boca por la
caramelización de la salsa.

Regeneración

Descongelar en frigorífico. Retirar envase y
hornear a 180°C durante 10-12 minutos.



Pollo relleno: dorado por fuera y jugoso por dentro

Combínalo con guarniciones de tu elección, como puré de patatas cremoso, verduras asadas o una fresca ensalada para completar esta experiencia gastronómica.



Muslo de pollo relleno ciruela y piñón halal

Muslo de pollo deshuesado y relleno de ciruelas, pasas y piñones.

6246

Muslo de pollo relleno de ciruela y piñón halal.

Caja 5 kg
5 b x (5 piezas x 200 g)

6733

Muslo de pollo relleno de dáttil y bacon.

Caja 6 kg
5 b x (5 piezas x 200 g)

Muslo de pollo relleno de jamón y queso halal

Muslo de pollo deshuesado y relleno de jamón de pollo y queso.

6247

Muslo de pollo relleno de jamón y queso halal.

Caja 5 kg
5 b x (5 piezas x 200 g)

6734

Muslo de pollo relleno de membrillo-queso halal.

Caja 7 kg
5 b x (5 piezas x 200 g)





Pollo relleno a la catalana halal

Relleno de carne picada, fiambre de jamón de pollo y pavo, cebolla, queso fundido, ciruelas, pasas, almendras, piñones, sal y pimienta negra.

6215

Pollo relleno a la catalana halal.

Caja 1,7 kg
Unidad envasada al vacío

6735

Pollo relleno de castañas, ciruelas y piñones halal.

Caja 1,7 kg
Unidad envasada al vacío

Pollo relleno de jamón y queso halal

Relleno de jamón de pollo y pavo, cebolla, queso fundido, sal y pimienta negra.

6217

Pollo relleno de jamón y queso halal.

Caja 1,7 kg
Unidad envasada al vacío



Recetas del Mundo



Yakisoba con verduras RTE

Fideos fritos al estilo japonés con deliciosas verduras. Rápidos y fáciles servir.

Perfectos para llevar. Versatilidad sin fin.

6867

Yakisoba con verduras RTE.

Caja 12 b x 280 g



Ramen de miso RTE

Caldo de miso, fideos, edamame, zanahoria y maíz.

Perfectos para llevar. Versatilidad sin fin.



6866

Ramen de miso RTE.

Caja 12 b x 350 g



Precocinados de pescado



Cada plato se prepara con pasión y dedicación, respetando las tradiciones culinarias y creando innovadoras combinaciones de sabores.

6336

Minihamburguesa de calamar al ajillo.

Caja de 3 b x 33 piezas
30 g/pieza





Tortillitas de bacalao extra

100% artesanas, elaboradas de manera tradicional con bacalao salado tradicional de Islandia.

6807

Tortillitas de bacalao extra.

Caja de 6 b x 500 g



4255

Calamar relleno de carne.

Caja de 3 kg
14/18 piezas



5248

Pimiento del piquillo con bacalao.

Caja de 3 kg
68 g/pieza



Lo tenemos claro:

en tu plato mandas tú.

**Por eso llevamos más
de 40 años preparando**

**nuestras recetas para
que las comas cuándo**

y cómo quieras.



#ComeyDejaComer

Descarga aquí
tu catálogo





maheso[®]

PROFESIONAL

Atención al Cliente Gedesco

902 10 34 81

Central de Pedidos

93 575 30 32

centralpedidos@maheso.com

GEDESCO, S.A. (Barcelona)

Pol. Ind. La Ferrería
Avda. de la Ferrería, 59-71
08110 Montcada i Reixac
Barcelona (Spain)
Tel. +34 93 575 30 32

ICEBERG 33 (Tarragona)

Pol. Pla de l'Estació
43520 Roquetes
Tarragona (Spain)
Tel. +34 977 58 05 70

DIMALCO, S.A. (Madrid)

Parque Empresarial
San Fernando de Henares
C/ De los Vidrieros, 6-8
28830 San Fernando de Henares
Madrid (Spain)
Tel. +34 91 662 06 19

MAHESO SUR, S.A. (Sevilla)

Pol. Ind. Ctra. de la Isla
C/ Foro, 4, Parc. R-15
41703 Dos Hermanas - Sevilla (Spain)
Tel. +34 95 427 14 09

www.mahesoprofesional.com



maheso



Maheso_news



mahesoprofesional



maheso