Publicado en Madrid el 15/07/2019

# [Patricia Gallego, CEO de Taste Shukran: "El hummus se ha convertido en uno de los productos con más alta demanda del mercado"](http://www.notasdeprensa.es)

## Los altos valores nutricionales junto a su versatilidad a la hora de consumirlo han logrado que el hummus esté presente en los hogares españoles

 En los últimos años, el hummus ha ido ganando posiciones en la industria alimentaria. Esta crema elaborada con garbanzos, tahini y limón ha conquistado el paladar de los españoles que ya la han incluido en su dieta de forma habitual. Patricia Gallego, CEO de Taste Shukran, una de las empresas de referencia en la comercialización de hummus a nivel nacional, explica que tras este fenómeno se encuentran los beneficios nutricionales del producto. “Cada vez nos preocupa más lo que consumimos, por ese motivo el hummus está triunfado en España. Se trata de un producto con un alto valor proteínico que tiene muchos beneficios para la salud, aporta una gran cantidad de proteínas vegetales, Omega-6, vitaminas A y B, además de minerales como calcio, hierro, potasio, sodio, yodo, selenio y zinc. Estamos ante uno de los alimentos más completos del mercado y más saludables. Otro aspecto muy importante es que no contiene gluten, por tanto, cualquier persona puede disfrutar del hummus”, asegura Gallego. Otro motivo por el que el hummus ha ganado popularidad tanto en los hogares españoles como en los restaurantes es por su forma de consumirlo. “No requiere de ninguna preparación especial, compras un tarro y te lo llevas a casa. Es ideal para dipear, por ejemplo, con crudités o con pan de pita libanés, de esta forma haces un picoteo saludable. Nuestro consejo es servirlo en un cuenco y regarlo con un chorrito de aceite de oliva para conseguir una textura más cremosa y sabrosa”, explican desde Taste Shukran. “Muchos restaurantes, ya han incluido el hummus en su carta, en Shukran Group, ofrecemos diferentes variedades de hummus que se pueden consumir acompañadas de pan de pita o con ternera y pollo”. La alta demanda del mercado ha propiciado que compañías como Taste Shukran lancen al mercado nuevas variedades de hummus para satisfacer la demanda de los consumidores. En este sentido, Patricia Gallego señala que “el súper ventas es el hummus tradicional, el que lleva garbanzos, tahini y limón, pero hemos notado que el paladar de los españoles cada vez es más exigente y busca nuevas variedades, por eso hemos lanzado al mercado nuestros hummus de autor. Hummus de albahaca, de ajo negro y de trufa que ya se han hecho un hueco entre nuestros clientes. Creemos que es importante innovar en la industria alimentaria, por ese motivo trabajamos constantemente con nuestro equipo de I+D para desarrollar nuevos productos. El consumidor español sabe lo que quiere, busca calidad y nuevos sabores. Las redes sociales, una mentalidad más cosmopolita, los viajes, etc. han cambiado la forma de consumir y en Shukran Group nos hemos adaptado a ello”. Taste Shukran, se caracteriza por la elaboración de alimentos de alta calidad con influencia libanesa. El grupo, cuenta con una amplia variedad de productos en su catálogo, como sus reconocidos hummus de autor, los kebbe, las cremas como la muhammara, el mutabal y las salsas de ajo, de yogurt, thaina, etc. Sobre Taste ShukranTaste Shukran, es la línea de retail de Shukran Group. La compañía nace en 2010 de la mano del empresario libanés Bill Saad. Se trata de una empresa de referencia en el sector de la alimentación, especializada en cocina mediterránea con influencia libanesa. Los productos y recetas que completan la oferta de Taste Shukran son elaborados de en un obrador propio de 1000 metros cuadrados, en el que se combina la última tecnología con el trabajo artesano. Actualmente, sus productos se distribuyen en más de 300 puntos de venta. http://shukrangroup.com/

**Datos de contacto:**

Taste Shukran

655174313

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/patricia-gallego-ceo-de-taste-shukran-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)