Shukran Foods lanza una alternativa al huevo 100% vegana

Una apuesta revolucionaria para el canal horeca y para la industria alimentaria que mejora todos los aspectos clave del mercado: uso, sabor, nutrición e impacto medioambiental

Shukran Foods ha lanzado al mercado una alternativa al huevo 100% vegana. Un sustitutivo que busca aportar soluciones al canal Horeca y a las empresas de la industria alimentaria a través de un producto que mejora todos los aspectos clave del mercado: uso, sabor, nutrición e impacto medioambiental.

La presentación ha contado con Samantha Vallejo-Nágera, más conocida como Samantha de España, propietaria de una empresa de catering, jueza en el programa de cocina MasterChef y bloguera gastronómica. Samantha es una enamorada de la alimentación sana, el deporte y las redes sociales y se ha mostrado entusiasmada con esta alternativa al huevo tradicional. "En el mercado existen algunas soluciones, pero la versatilidad de este producto, su sabor y su rendimiento son muy interesantes. Un factor importante de este sustitutivo al huevo es que garantiza en todo momento la seguridad alimentaria. Este huevo evita problemas como la salmonela y la listeria, un aspecto que es un paso adelante para la industria de la alimentación" ha afirmado la chef.

Los valores nutricionales del producto creado por Shukran Foods son semejantes, en términos nutricionales, a los del huevo animal, reduce un 85% el impacto medioambiental y tiene 0% colesterol.

La propuesta de Shukran Foods es un producto totalmente vegano que cumple con la mayoría de las funciones del huevo de gallina. Entre las propiedades más destacadas del huevo se encuentran la espumante, la adhesiva, la aglutinante, la coagulante, la gelificante, la colorante, la emulsionante y la aromatizante. El departamento de I+D de Shukran Foods se ha esforzado en conseguir un producto, a diferencia de otras aproximaciones que hay en el mercado, que además de cumplir con las capacidades del huevo, sea lo más parecido nutricionalmente al huevo de gallina.

La base de este producto es el garbanzo "es un súper alimento con alto contenido en proteínas y rico en aminoácidos" asegura Marcos Carvajal, responsable de I+D de Shukran Foods. Otro de los factores a destacar de esta solución alimentaria es su versatilidad; sirve para hacer elaboraciones tanto dulces como saladas. De esta forma, se aúna en un solo producto la posibilidad de realizar elaboraciones utilizando diferentes métodos, para diferentes fines, sin importar si es para dulces o salados. El sustitutivo al huevo de Shukran Foods destaca además por sus valores nutricionales. Cada 100 gramos de producto, contiene 314 calorías, 17,1 gramos de proteínas, 2,3 gramos de grasa, 0,4 gramos de ácidos grasos saturados y 11,5 gramos de fibra.

En cuanto a sus propiedades nutricionales, el huevo vegano tiene un bajo contenido en grasa y en grasas saturadas, es 0% colesterol, bajo contenido en azúcar y alto contenido en proteínas. "Ideal para

todo tipo de dietas, para consumidores veganos, para perfiles más fitness, para personas que quieren cuidarse, etc", explica Carvajal.

Este sustituto del huevo permite realizar recetas tanto dulces como saladas

Este sustituto del huevo puede utilizarse como ingrediente en la fabricación de alimentos como salsas, postres, bollería o platos preparados. Además, sirve perfectamente para hornear por lo que se pueden hacer tortillas al horno, quiches, tartaletas y se puede usar como ingredientes de postres en tortitas, waffles, natillas, flan, french toast, etc.

Patricia Gallego, CEO de Shukran Foods afirma que "estamos ante un producto muy versátil que estamos convencidos va a revolucionar el mercado. Cada vez hay más personas preocupadas por su dieta y comprometida con el bienestar animal. Además, las cifras demuestran que el veganismo ha dejado de ser una moda para convertirse en un movimiento, en un estilo de vida. Los beneficios para la salud y el impacto positivo para el medio ambiente son además un aliciente para una industria que a día de hoy mueve 14.000 millones de dólares, pero que para el año 2050 alcanzará 1,4 billones, según datos de Research and Markets. En Shukran Foods estamos comprometidos con garantizar el bienestar animal, con proteger el medio ambiente y con desarrollar productos que contribuyan a llevar una alimentación saludable. Por eso, estamos convencidos de que nuestra alternativa al huevo de gallina, será acogida con gran éxito en el mercado".

Sobre Shukran Foods

Shukran Foods es una empresa de referencia en el sector de la alimentación, que comercializa distintos productos como hummus y cremas. Los productos y recetas que completan la oferta de Shukran Foods son elaborados en una fábrica, propiedad de la marca, de 1000 metros cuadrados que cuenta con la última tecnología. Actualmente, sus productos se distribuyen en más de dos mil puntos de venta. <http://shukran.es/>

Datos de contacto:

Shukran Foods
914452611

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Sostenibilidad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>