**Nota de prensa**

**Taste Shukran lanza al mercado el primer hummus con edamame**

* **Se trata de un producto 100% natural, sin aditivos, vegano y con Nutriscore A.**
* **El hummus de edamame se distribuirá en exclusiva en las 320 tiendas que Carrefour tiene en España.**

Madrid, 15 abril de 2020.- El grupo de alimentación [Taste Shukran](http://shukrangroup.com/) ha lanzado al mercado el primer hummus con edamame. Se trata de un producto 100% natural, sin aditivos, vegano y con etiquetado Nutriscore A.

El edamame es considerado uno de los snaks más saludables del momento por su alto contenido en proteínas de origen vegetal. También es un producto rico en fibra, hierro, calcio y magnesio. **Patricia Gallego, CEO de Taste Shukran** explica que “el edamame es la vaina de soja recolectada un poco antes de madurar. Es una leguminosa que lleva siglos consumiéndose y que es muy popular en países como Japón y China donde se sirve en los restaurantes como aperitivo. Es un alimento con un bajo contenido en grasa y con propiedades antioxidantes, contiene isoflavonas, un tipo de flavonoide que repercute directamente en la salud ósea. Dadas sus características, pensamos que combinarlo con el hummus sería una fórmula de éxito asegurada. Si unimos las propiedades que ya tiene de por sí el hummus con las del edamame, estamos ante uno de los mejores y más saludables hummus del mercado”.

Tasta Shukran ha sido la compañía pionera en crear el primer y único hummus de edamame que está a la venta en exclusiva en las 320 tiendas que Carrefour tiene repartidas por toda España. Este hummus, está elaborado con ingredientes cien por cien naturales, no contiene aditivos, ni gluten, ni lactosa, por lo que es apto para todos los consumidores. Además, cuenta con etiquetado Nutriscore A, como el resto de hummus de la marca. “En Taste Shukran estamos muy concienciados con elaborar productos saludables y por eso buscamos la excelencia en todo el proceso de elaboración y en los ingredientes que utilizamos. El etiquetado Nutriscore, promovido por la Organización Mundial de la Salud, indica en una escala de cinco colores y niveles con letras (A, B, C, D, E) el producto más favorable en términos nutricionales (letra A, color verde) y el menos favorable (letra E, color rojo). Es una forma clara y visual de hacer ver al consumidor el valor nutricional de los alimentos y permitirle elegir entre productos similares el más saludable. Estamos muy orgullosos de que nuestros hummus cuenten con ese etiquetado que nos posiciona como uno de los mejores hummus del mercado” afirma Patricia Gallego.

Actualmente, Taste Shukran cuenta con nueve variedades de hummus: tradicional, de mango, de albahaca, de pimiento, de aguacate, de trufa, de ajo negro, mutabal y de edamame.

El objetivo de Shukran Group es seguir introduciendo nuevas variedades de hummus en los lineales de las principales cadenas de distribución y estar presente en todas las ciudades de España. En la actualidad sus productos se comercializan en más de 500 puntos de venta, gracias a los acuerdos logrados con los principales grupos del país. “Vamos a seguir trabajando para lograr posicionarnos en el mercado como uno de los principales referentes proveedores de hummus y seguiremos desarrollando nuevas variedades de hummus para adaptarnos a las preferencias de todos los consumidores”.

**Sobre Taste Shukran**

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. Shukran Group, posee además la línea de retail Taste Shukran, que comercializa distintos productos como hummus, cremas, salsas y baklawas. Los productos y recetas que completan la oferta de Shukran Group 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 500 puntos de venta. <http://shukrangroup.com/>

Para más información:

Mabel Calatrava

*Press & PR Consultant*

mabel@mabelcalatrava.com

655 174 313