

Nota de prensa

Taste Shukran y Carlos Ríos lanzan el primer hummus Realfooding

- Un producto responsable con un consumidor comprometido con la comida real y una alimentación saludable.
- El hummus tradicional Realfooding está elaborado con ingredientes cien por cien naturales y con aceite de oliva.
- Sin aditivos, sin conservantes, sin acidificantes, sin potenciadores de sabor, sin lactosa, sin gluten y libre de OGM.
- El primer hummus Realfooding estará a la venta el próximo 18 de marzo en todos los supermercados e hipermercados de Alcampo y en los hipermercados de Carrefour.

Madrid, 10 de marzo de 2021.- La compañía de alimentación [Taste Shukran](#) junto al dietista y nutricionista Carlos Ríos, creador del movimiento Realfooding han lanzado al mercado el primer hummus tradicional Realfooding.

Un producto elaborado con ingredientes cien por cien naturales y con aceite de oliva. El primer hummus Realfooding no contiene aditivos, conservantes, acidificantes, potenciadores de sabor, lactosa, gluten y está libre de OGM (Organismo Modificado Genéticamente).

El hummus Taste Shukran con sello Realfooding es una clara apuesta de la compañía de alimentación por ofrecer productos saludables y de máxima calidad a consumidores comprometidos con una alimentación sana y natural. Para elaborar la receta se han elegido ingredientes locales como garbanzo lechoso 100% español con indicación de origen protegida y aceite de oliva 100% origen Andalucía. Todo ello, sin renunciar al equilibrio saludable.



Patricia Gallego, CEO de Taste Shukran explica que “hemos desarrollado el primer hummus 100% Shukran y 100% Realfooding. Una alianza a través de la cual queremos llegar a un consumidor comprometido con una alimentación saludable. Ofrecemos un producto proteico, con un alto valor nutricional, bajo contenido en grasas saturadas y en calorías. El hummus

perfecto para llevar una dieta equilibrada”.

Otro de los aspectos a valorar de este lanzamiento es su precio. “Hemos querido que sea un producto asequible para todos los consumidores, porque creemos que los alimentos saludables y de calidad deben poder estar al alcance de todo el mundo”, explican desde la compañía. El PVP recomendado será de 1,59 euros.

Un proceso de producción responsable con el medio ambiente



Para el lanzamiento de este producto también se ha llevado a cabo un gran esfuerzo en I+D para hacer que el proceso de producción sea más responsable con el medioambiente. En este sentido, se ha escogido una materia prima libre de pesticidas, se ha apostado por envases de plásticos cien por cien reciclables. Así como el papel del fajín que también está fabricado con material reciclable y permite un mejor mantenimiento en el proceso de refrigeración.

Un producto con sello Realfooding

La historia del primer hummus Realfooding se gestó en pleno confinamiento. “Desde hace años la sociedad está más concienciada con la necesidad de consumir alimentos más saludables. En el primer confinamiento, vimos cómo creció ese interés y contactamos con Carlos Ríos, que se mostró interesadísimo en este proyecto. Tras un año trabajando juntos, dimos con la fórmula perfecta y hoy estamos orgullosos de esta alianza”, cuenta Patricia Gallego.

Carlos Ríos, es un reconocido dietista y nutricionista, creador del movimiento Realfooding, un estilo de vida al que se han sumado cientos de miles de seguidores a través de sus redes sociales. Su misión es luchar, a través del conocimiento y conciencia, contra las multinacionales de los productos ultraprocesados y devolver la comida real a la población.

“Este hummus es muy especial para mí porque marca el inicio de una nueva etapa en el Realfooding: es el primer producto que hemos elaborado bajo nuestra marca y espero que sea el primero de muchos. Es algo que mucha gente me pedía y por fin se hace realidad. Involucrarme en el proceso de I+D y en la receta de este producto junto al equipo de Shukran ha sido un viaje inolvidable, estoy deseando que por fin salga al mercado y que los realfooders puedan probarlo. Trabajar con Shukran ha sido muy enriquecedor ya que entienden bien el Realfooding y me han ayudado a llevarlo más allá y a crecer”, explica Carlos Ríos.

Este producto, además, lleva el sello de garantía y calidad de Realfooding, que certifica que el producto es un buen procesado, elaborado con materia prima de buena calidad, aceite de oliva y sin aditivos.

“El hummus es sin duda uno de los productos que más consumo y, desde Realfooding, estamos deseando proponer recetas y nuevas formas de consumo de nuestro hummus, ya que es mucho más que un snack. ¡Tenemos muchas ideas preparadas!” asegura el nutricionista.

El primer hummus Realfooding estará a la venta el próximo 18 de marzo en todos los hipermercados y supermercados de Alcampo y en los hipermercados de Carrefour.

Sobre Realfooding

El Realfooding es un estilo de vida basado en comer comida real y evitar los ultraprocesados. Es un movimiento que defiende el derecho a una alimentación saludable para la población, una revolución que lucha con conocimiento y conciencia contra el lado oscuro de la industria alimentaria.

Carlos Ríos (Huelva, 1991) estudió Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla). Su inconformismo y ganas de promover un estilo de vida basado en alimentación sana y ejercicio lo han convertido en una de las referencias nacionales del healthy lifestyle, con más de dos millones y medio de seguidores que creen



firmemente en los valores que impulsa a través del Realfooding. Su primer libro, 'Come Comida Real' (Planeta, 2019) ha vendido más de 150.000 copias y acaba de publicar un segundo libro, 'Cocina Comida Real' (Planeta, 2020) que va por la quinta edición.

Sobre Taste Shukran

La compañía nace en 2010 con la puesta en marcha de varios restaurantes. Se trata de una empresa de referencia en el sector de la alimentación, especializada en cocina mediterránea con influencia libanesa. Shukran Group, posee 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 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 mil puntos de venta. <http://shukrangroup.com/>

Para más información:

Mabel Calatrava

Press & PR Consultant

mabel@mabelcalatrava.com

655 174 313