

Shukran Group pone de moda el consumo de baklawas

Los dulces libaneses logran cada vez más adeptos gracias a su elaboración y la calidad de sus ingredientes

Los baklawas de Shukran Group han conseguido conquistar el paladar de los españoles en los últimos cinco años. Desde que el grupo comenzase su actividad en el año 2010 con la apertura de su primer restaurante, la demanda de este dulce libanés hizo que la compañía se plantease lanzar una línea de retail. Así nació Taste Shukran cuyo primer producto de venta directa al público fueron los baklawas.

Estos dulces se empezaron a vender en grandes superficies como El Corte Inglés y Carrefour para después dar el salto al market place de Amazon. Hoy en día, son uno de los grandes súper ventas de la compañía.

Patricia Gallego, CEO de Taste Shukran, asegura que tras este éxito se encuentra la alta calidad de los ingredientes que se utilizan, así como la forma artesanal de elaboración. “Los baklawas se consumen desde hace siglos. En los países árabes, las familias ofrecían estos dulces a las visitas para darles la bienvenida. Se trata de productos que llevan una gran elaboración que se trabajan de forma artesanal con masa filo, miel y frutos secos. En Shukran hemos querido mantenernos fieles a la tradición y los hacemos respetando los procesos de antaño. Obviamente tenemos maquinaria en nuestro obrador, pero la mano de los artesanos sigue siendo lo más importante en el proceso”, asegura la CEO de Taste Shukran.

Los beneficios de los frutos secos

Estos pasteles árabes contienen una gran cantidad de frutos secos por lo que, consumidos con moderación, se convierten en uno de los dulces más saludables del mercado. Los frutos secos representan un gran aporte vitamínico y vegetal, son ricos en grasas saludables. Contienen magnesio, fósforo, calcio, potasio, hierro, además también tienen propiedades antioxidantes y son una gran fuente de fibra.

Numerosos estudios confirman que el consumo de frutos secos aporta efectos positivos al sistema cardiovascular y contribuye a reducir el colesterol sin embargo como cualquier alimento no hay que abusar de ellos. “En el caso de los baklawas hablamos de un dulce que contiene todas las propiedades saludables que aportan los frutos secos, pero además el resto de ingredientes utilizados como la harina o la miel buscamos que sean de primera calidad. Queremos que nuestros clientes sepan que lo que comen es totalmente saludable. En Shukran estamos muy concienciados con promover una cultura healthy y pronto ofreceremos novedades en ese sentido”, explica Patricia Gallego.

Shukran Group apuesta por una alimentación saludable

La compañía está desarrollando en estos momentos varias estrategias enfocadas a ofrecer unos

productos cien por cien saludables con un etiquetado que contribuya a dar esa seguridad a los consumidores. Será solo una de las muchas acciones que Shukran va a emprender en los próximos meses en los que la filosofía healthy estará cada vez más presente en la marca. “Es por el bien de todos, explica Patricia Gallego, debemos volver a los orígenes, aprender a cuidarnos y las empresas debemos tomar conciencia de ello. No se trata de una moda, se trata de una necesidad”, afirma la CEO de Shukran Group.

Sobre Taste Shukran

Taste 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:

Shukran Group
655174313

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>