

## **Taste Shukran celebra el Día Internacional del Hummus elaborando un gran cocido para Mensajeros de la Paz**

**El 13 de mayo se celebra el Día Internacional del Hummus y Taste Shukran dedicará las ventas de esa jornada a crear una bonita experiencia para los más necesitados**

El viernes 13 de mayo se celebra el Día Internacional del Hummus y con motivo de esa jornada Taste Shukran llevará a cabo una acción solidaria junto a Mensajeros de la Paz. Por cada tarro de hummus que se venda el próximo 13 de mayo, la compañía donará un kilo de garbanzos para elaborar un cocido gigante destinado a las personas sin hogar a las que ayuda la organización del Padre Ángel.

No es la primera vez que el grupo colabora con la fundación del Padre Ángel, las pasadas Navidades Taste Shukran repartió una tonelada de baklawas para endulzar las fiestas a los más necesitados. “En esta ocasión –explica Patricia Gallego, CEO de Shukran Group, queremos aunar dos tradiciones, la libanesa motivo por la cual celebramos el Día Internacional del Hummus y la madrileña, celebrando San Isidro. Hummus en árabe, significa garbanzos y eso es lo que nos animó a poner en marcha esta iniciativa. Pensamos que hay muchas personas que no pueden disfrutar de la festividad de San Isidro y queremos hacer algo especial para ellos. Así, surgió la idea de elaborar un cocido gigante para más de 100 personas”.

El cocido se llevará a cabo la víspera de San Isidro, el 14 de mayo en el Restaurante Robín Hood de Mensajeros de la Paz

El Día Internacional del Hummus ha adquirido un gran protagonismo en los últimos años. El hummus se ha puesto de moda en restaurantes y como una opción sana para dipear con amigos. Se trata de un producto muy sano, bajo en grasas, alto en fibra que además es una gran fuente de proteínas de origen vegetal.

Los hummus de autor de Taste Shukran, incluyen distintas variedades como el hummus tradicional, el de albahaca, trufa y ajo negro. Todos ellos han tenido una gran acogida por parte de los consumidores, lo que ha animado a la compañía a lanzar nuevas referencias en los próximos meses.

Taste Shukran comercializa dos modalidades de hummus, refrigerado y ambiente, ambos reúnen todas las propiedades que hacen de este producto uno de los más saludables del mercado. En el caso del refrigerado, contiene un 14,30% de tahini, mientras que el hummus a temperatura ambiente posee un 10% de tahini y a su vez, tiene un mínimo contenido en azúcar. El tahini, hecho a base de pasta de semillas de sésamo blanco, es uno de los ingredientes principales del hummus. Es el responsable de dar sabor, color y cremosidad a esta receta milenaria.

Se trata de productos cien por cien naturales que aportan todas las propiedades beneficiosas al organismo.

#### 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 300 puntos de venta.

#### **Datos de contacto:**

Shukran Group

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Solidaridad](#) y [cooperación](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>