IMAGEN :

# El humus fàcil de tomar y perfecto para cualquier momento

## El Hostal lanza el primer humus envasado en ambiente, un producto pionero en el mercado español que busca difundir el consumo de legumbre en nuevos grupos de consumidores.

Madrid, 2 de febrero de 2012.- Existe una nueva manera de tomar legumbre que aúna tradición e innovación. El Hostal lanza el primer humus envasado al vacío en el mercado español, que permite una preservación a temperatura ambiente y aporta una importante ventaja: facilita su conservación tanto en la despensa de nuestro hogar como en los lineales de los supermercados, lo que lo hace mucho más cómodo y sencillo de mantener respecto a otras cremas de garbanzo, que necesitan refrigeración.

El humus es un plato elaborado a base de puré de garbanzos con zumo de limón, una pasta de semilla de sésamo y aceite de oliva. Esta base se completa con otros ingredientes según cada variante local, como ajos, comino o pimentón (generalmente espolvoreado al servirse). Es un plato muy popular a lo largo de todo Oriente medio y próximo. Algunos de los países en donde se consume habitualmente hummus son Israel, Líbano, Palestina, Turquía, Grecia, Siria, Armenia, Chipre y también Grecia, aunque en variedad diferente.

El Hostal propone un humus de gran cremosidad, siempre listo para ser consumido conservando todas sus propiedades, y al que se le puede añadir aceite de oliva al gusto en el momento en que se va a consumir, para aportar el toque de frescura de un producto recién preparado, proporcionando una solución de calidad para nuestra cocina.

Este producto redescubre una forma sana y divertida de consumir el garbanzo y acerca la legumbre a otros consumidores que buscan tanto nuevas maneras de preparación como una mayor comodidad. El tarro de humus permite un manejo muy sencillo que pretende extender su consumo a cualquier momento del día, ya sea en el aperitivo o en la tarde, además de proporcionar otros sabores y texturas a nuestros platos.

Con esta novedad, El Hostal trata de incorporar al consumo de legumbres a los más jóvenes, un grupo que no toma la suficiente cantidad semanal de legumbre, necesaria para llevar una dieta equilibrada y saludable. Esta crema de garbanzos es una alternativa sana y nutritiva a otros preparados para picar que destacan por su mayor aporte de grasas, y es una perfecta opción para el aperitivo o como un tentempié a cualquier hora, acompañando a carnes o pescados como guarnición en las comidas, dándole a los garbanzos un enfoque alejado del cocido tradicional de cuchara.

Departamento de comunicación ALNATUR- El Hostal:

Pablo Vargas

pablovargas@rmg.es

RMG Asociados

91 597 16 16