

El humus fácil 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
