

De desperdicio a delicia: Tasty Shrimp nacido en Sinaloa"



3 de septiembre del 2024 | 2 min de lectura

En el corazón de Sinaloa, donde el mar y la gastronomía se funden en una danza de sabores, nace **Tasty Shrimp**, un sazónador revolucionario que está conquistando los paladares más exigentes. Lo que lo hace verdaderamente único es su ingrediente estrella: **cabezas de camarón**, tradicionalmente descartadas, pero que encierran un tesoro de sabor

¿Como nació?

En el corazón de Sinaloa, México, donde el camarón es el rey de la industria pesquera, un grupo de jóvenes estudiantes de la Universidad Tecmilenio han convertido un problema ambiental y el desperdicio en una oportunidad de negocio inspiradora.



Impulsados por la preocupación por la sostenibilidad y el deseo de aprovechar al máximo los recursos marinos, estos jóvenes decidieron transformar las cabezas de camarón en un producto de valor. Tras meses de investigación y experimentación, lograron desarrollar un proceso que convierte este desperdicio en un polvo concentrado de sabor a mar.

La innovación y creatividad en su esplendor



La historia de Tasty Shrimp no es solo la de un negocio innovador, sino también la de un compromiso profundo con la comunidad. Al establecer su empresa en Dautillos, Sinaloa, Han creado una fuente de ingresos adicional para los pescadores, al tiempo que han reducido la contaminación ambiental causada por el desperdicio de las cabezas de camarón.

El sazónador de Tasty Shrimp ya está disponible en varias plataformas en línea, como Mercado Libre y Walmart Marketplace, y pronto estará en Amazon. A pesar de los desafíos que han enfrentado, como las negociaciones con las cooperativas pesqueras.