



POKAWA

POKAWA FAIT
SON CHAUD!



Alors que la saison hivernale s'installe, chez Pokawa, nous conjurons le froid en embrasant vos papilles ! Plongez dans un océan de saveurs qui promet un voyage culinaire inédit et réchauffe l'âme. Chaud devant ! Notre nouvelle gamme, imaginée pour fondre de plaisir, est arrivée.

LES SAIMINS

Joyeux anniversaire aux Saimins ! Nos saimins, adorés l'année passée, reviennent avec un charme renouvelé. Ces délices d'Hawaï, marient bouillon végétal au soja et ingrédients choisis pour une explosion de saveurs. À chaque bouchée, c'est une invitation au voyage, un rayon de soleil hawaïen en plein hiver parisien.

LES HOT POKÉS

Laissez-vous séduire par la douce danse des saveurs de l'Exotic Hot Poké et du Teriyaki Hot Poké. L'exotisme se mêle à la gourmandise : l'ananas rôti caresse vos papilles tandis que la sauce saté vous enveloppe de sa générosité. L'aventure culinaire n'a jamais été aussi savoureuse.

l'Exotic Hot Poké

- Taille : LIL, MED et BIG
- Prix : LIL : 10.90€ / MED : 13.90€ / BIG 16.60€

Teriyaki Hot Poké

- Taille unique (MEDIUM)
- Prix : Saumon : 15,90€ / Crevettes : 14,90€ / Aiguillettes végétales : 14,90€ / Poulet : 13,90€



LA SOUPAWA

Elle est de retour, plus savoureuse que jamais ! Notre Soupawa carotte mêle à la perfection l'onctuosité irrésistible du lait de coco à la vivacité du citron vert. Chaque cuillère est une promesse : une évasion gustative, un doux réconfort qui se niche au creux de l'hiver.

- Taille : 250mL et BIG 400mL
- Prix : 4,90€ et 6,90€



LE THÉ OFFERT

Et comme chaque moment passé chez Pokawa est une célébration, chaque commande sera couronnée d'un thé chaud à la menthe Kusmi Tea, offert avec amour. Faites une pause, réchauffez votre cœur et votre âme avec nous.

À PROPOS DE POKAWA

Fondé en 2017, Pokawa a été créé par un binôme inséparable : Samuel Carré et Maxime Buhler. Partis pour voyager à travers le monde, ils font la découverte du fameux poké et décident d'exporter ses saveurs exotiques dans la capitale française. Aujourd'hui l'enseigne dispose d'une centaine de restaurants en France Métropolitaine, DOM-TOM et à l'étranger.

« Pokawa, c'est plus qu'une cuisine ; c'est une expérience. Un voyage entre tradition et innovation où chaque plat raconte une histoire, chaque saveur évoque une émotion »

CONTACTS PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot / 6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

Eugénie Da Silva : eugenie@pascallevenot.fr / P : 07 50 29 64 08

Ségoène Dera : segolene@pascallevenot.fr / P : 06 61 17 50 81 / T : 01 53 53 40 59

