



POKAWA

“GRANDE NOUVEAUTÉ
CHEZ POKAWA :
LE SPICY CHIRASHI
ARRIVE À LA CARTE !”

La marque emblématique de Poké bowls, rajoute
du piment à sa carte et lance dès le mardi 21 mars
une nouvelle recette inédite et épicé.





Depuis plus de cinq ans, la première marque de Poké au monde ne cesse de surprendre ses aficionados en revisitant les grands classiques du Poké, au travers de recettes innovantes aux saveurs exotiques aussi colorées que fraîches et délicieuses. C'est la « Poka Touch ».



Aujourd'hui Pokawa élargit sa gamme de Chirashis et dévoile enfin la recette de son fameux Spicy Chirashi, pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine épicée.

Pour le côté spicy, l'ingrédient phare de cette nouvelle recette est l'incontournable sauce Gochujang, une sauce rouge pimentée, travaillée à partir d'une pâte coréenne traditionnelle de piment. Celle-ci est généreusement versée à la fois sur le riz et sur la protéine choisie.

Pour le côté frais, un beau tartare de légumes croquants sucrés/salés, sans oublier quelques rondelles de l'incontournable piment Jalapeno, sésame et cébette thaï. Des saveurs à la fois douces et explosives, idéales pour satisfaire les palais en quête d'exotisme et de peps.



LA RECETTE DU SPICY CHIRASHI

Base au choix :

Tartare de légumes, mangue, concombre, oignon rouge et cacahuètes

Toppings :

Piment jalapeno, sésame et cébette Thaï

Protéine au choix :

Poulet teriyaki, Chick'en végétal, Saumon mariné, Thon mariné, Crevettes marinées

À PROPOS DE POKAWA

Fondée en 2017 par Maxime Buhler et Samuel Carré, Pokawa compte aujourd'hui une centaine de restaurants en France Métropolitaine, DOM-TOM et à l'étranger.

CONTACTS PRESSE

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

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

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

