

POKAWA x

MARINE LORPHELIN

VIVEZ SAINEMENT, SOYEZ GOURMANDS

AVEC
MARINE
LORPHELIN

NOUVEAU !
RED &
MANGO POKÉ

POKAWA S'ASSOCIE À MARINE LORPHELIN

À l'approche de l'été, Pokawa innove avec une nouvelle recette saine, gourmande et rafraîchissante: le **Red & Mango Poké**. Pour accompagner ce lancement, Pokawa s'associe à **Marine Lorphelin**, ex-Miss France mais surtout **médecin et passionnée de nutrition et de bien-être**.

Ensemble, ils proposeront des contenus sur la nutrition, et partageront leur passion pour une alimentation saine, gourmande et de qualité !



DÉCOUVRE LE RED&MANGO POKÉ POUR UN ÉTÉ PLEIN DE FRAÎCHEUR

Ce poké inédit met à l'honneur la pastèque et le chutney de mangue, pour un mélange unique de saveurs et de vitamines. Ce qui le rend si spécial, ce sont ces trois ingrédients phares :

- **La pastèque**, un fruit de saison rafraîchissant et vitaminé au goût de l'été.
- **Un chutney de mangue** unique et savoureux réalisé et préparé sur place
- **Le kimchi furikaké** pour finir sur une touche spéciale et inédite !

Sans oublier les edamames pour la touche croquante et du cream cheese pour la gourmandise.

Cette gamme en édition limitée sera disponible dès le 20 mai prochain.



Dans cette gamme du **Red & Mango Poké**, on retrouve une déclinaison de recettes salées et sucrées autour de la pastèque. Ce nouveau mélange fruité séduit aussi les papilles à travers deux desserts savoureux :

- **Pastèque Ninja** : un mélange fruité de mangue, grenade, ananas et pastèque.
- **Le Pastèque Sweet Bowl** : une base délicieuse et gourmande au choix (parmi Alpro, Skyr ou pudding de graine de chia) avec du granola au chocolat, de la mangue, de la grenade et évidemment de la pastèque puis des graines de courge et de la coco râpée.



**LA PASTÈQUE,
ULTRA RAFRAÎCHISSANTE !**



Contact presse :

Christopher PASQUIER / cpasquier.press@gmail.com
Anaïs SAMBA / anis.samba@pokawa-group.com

À propos

POKAWA est une chaîne de restaurants rapide fondée en 2017 par deux globe-trotteurs. 🌍 Notre spécialité ? De gourmands Poké Bowls aux saveurs exotiques, aussi colorés que délicieux, constitués de produits frais sains et savoureux préparés tous les matins dans chacune de nos Barakawas. À mi-chemin entre le Chirashi et le Ceviche, le Poké Bowl se compose initialement de poisson cru mariné, de fruits et de légumes frais, le tout déposé sur une base de riz vinaigré. Proposant une large gamme de recettes allant du salé au sucré, nous laissons également la possibilité à nos clients de composer leur repas selon leurs goûts, leur faim et leur régime alimentaire. Aujourd'hui, nous comptons plus de 130 Barakawas répartis un peu partout en France ainsi qu'à l'international 🚀 (Belgique, Suisse, Luxembourg, Maroc). Pokawa n'a qu'un seul mantra : « Vivez sainement, soyez gourmands ». 😊