

POKAWA

# À LA (RE)DÉCOUVERTE DU POKIWI : LE POKÉ LE PLUS FRAIS DE L'ANNÉE

## POKIWI

**Pokawa** célèbre le grand retour du **Pokiwi**, une recette iconique et vitaminée qui invite à découvrir ou redécouvrir le kiwi, fruit de saison aux multiples bienfaits. Cette création unique, alliant fraîcheur et gourmandise, promet un moment de plaisir sain et énergisant pour les amateurs de poké. Reconnaisable à sa peau brune et à sa pulpe verte acidulée, le kiwi est riche en **vitamine C**, en **fibres** et en **vitamine E**, tout en étant peu calorique. Avec près de 50 variétés dans le monde, ce fruit est l'allié parfait pour recharger les batteries cet hiver.



### Une recette audacieuse et vitaminée pour tous les goûts :

Le Pokiwi, nouvelle vedette de Pokawa, se réinvente avec deux nouvelles options de protéines : le Poulet Teriyaki et les Aiguillettes Végétales HappyVore. Au total, ce sont donc quatre recettes de pokés qui sont proposées **à partir de 10,90€**.

- Pokiwi Saumon mariné
- Pokiwi Crevette
- Pokiwi Poulet Teriyaki
- Pokiwi Aiguillettes Végétales HappyVore

Dans chaque poké, le kiwi sera accompagné de concombre, radis, edamame, cream cheese, sésame et de cébette. De quoi offrir un véritable shoot de vitamines et d'originalité à chaque bouchée.



### Le kiwi s'invite aussi au dessert !

Pour prolonger le plaisir, Pokawa propose deux desserts gourmands mettant à l'honneur le kiwi :

- **Le Kiwi Sweet Bowl** : une base au choix parmi Alpro, Skyr ou pudding de graines de chia, agrémentée de granola au chocolat, amandes concassées, grenade et kiwi.
- **Le Kiwi Ninja** : un mélange sucré et vitaminé associant mangue, grenade, ananas et kiwi.

Ainsi, avec le **Pokiwi**, Pokawa célèbre ce fruit savoureux et invite tous les amateurs de saveurs exotiques à (re)découvrir ses bienfaits.

Ce poké en édition limitée est disponible dès le 11 février dans tous les restaurants Pokawa, sur l'application Pokawa et sur le site pokawa.com, en Click & Collect ou en livraison.



Contact presse :  
Christopher Pasquier / cpasquier@trends.paris

TRENDS