

## PERSBERICHT

# De Poke Sushi Bowls: Er waait een frisse Hawaïaanse wind door de Sushi Daily kiosken

Brussel, 22 mei 2017 – De zomer nadert met rasse schreden, de warme dagen zijn in aantocht, en daarbij krijgen we met z'n allen zin in frissere gerechten! Dat komt goed uit, want Sushi Daily, de specialist van de sushikiosken die in Carrefour Markets en Hypermarkets geïntegreerd zijn, lanceert de Poke Sushi Bowls. Een handig potje met lekker verse ingrediënten boordevol energie, met verschillende smaken.

### Poke Bowl: de foodtrend van het jaar

De Poke Bowl wordt dé voedseltrend van het jaar genoemd. Dit traditionele, frisse gerecht uit Hawaï is nu ook populair in Japan en de Verenigde Staten, maar bestaat eigenlijk al eeuwen. Meer nog: de Poke Bowl is de favoriete maaltijd van de Hawaïanen, om de simpele reden dat het een uniek, lekker én gezond concept is. Het woord "poke" (uitgesproken als "pookee") komt van het Hawaïaans en betekent "snijden" of "stukje". Het gerecht bestaat uit gemarineerde blokjes vis, verse groenten en sushirijst. De Poke Sushi Bowl kan op verschillende manieren geserveerd worden, met telkens gemarineerde vis als basisingrediënt. Sushi Daily heeft de smaak van de zomer alvast te pakken en lanceert daarom deze Poke Bowl als een heerlijk, vers én gezond alternatief om op elk moment van te kunnen genieten.



Poke Dorade

### Sushi Daily surft mee op een frisse golf

Geïnspireerd door het traditionele gerecht, stelt Sushi Daily zijn 4 varianten van de Poke Bowl voor, waarvan ook één vegetarische versie. Elk recept is een mix van smaken en kleuren: gemarineerde blokjes vis of tofu worden samen met verse groenten geserveerd op een bedje van sushirijst en afgewerkt met verschillende soorten sauzen:

- **Poke Zalm:** zalm, avocado, komkommer, radijs, geraspte wortel, een vleugje koriander, lookmayonaise en sojasaus (€10,90)
- **Poke Dorade:** dorade, avocado, komkommer, radijs, geraspte wortel, gefrituurde ajuintjes en Ponzu-saus – een lichte saus op basis van sojasaus en citrusvruchtensap (€10,90)
- **Poke Zalm en Tonijn:** zalm & tonijn gemarineerd in een saus op basis van citroensap, sesamololie, sojasaus en gember, aangevuld met avocado, komkommer, radijs, geraspte wortel, sesamzaadjes (€10,90)
- **Poke Veggie:** tofu gemarineerd in een saus op basis van citroensap, sesamololie, sojasaus en gember, aangevuld met avocado, komkommer, radijs, geraspte wortel, sesamzaadjes (€9,90)



Poke Salmon & Tuna



Poke Veggie



Poke Salmon



### **Over Sushi Daily**

Het succes van Sushi Daily is het gevolg van een nieuw concept van kiosken die geïntegreerd zijn in het hart van supermarkten. Sushichefs bereiden voor het oog van de klanten originele creaties met verse kwaliteitsproducten, en bieden een ruim aanbod van dagverse sushi's aan. Sushi Daily is gesticht in 2010 en in nauwelijks 6 jaar is het uitgegroeid tot dé sushispecialist, die de sushi in ons dagelijks leven heeft geïntroduceerd. De onderneming telt vandaag meer dan 600 verkooppunten in heel Europa, waarvan 57 in België. Meer informatie vindt u op: [www.sushidaily.com](http://www.sushidaily.com)  
Facebook: [www.facebook.com/SushiDailyBelgium](https://www.facebook.com/SushiDailyBelgium)

### **Perscontact**

PRIDE \ – Margot Chapelle – [margot.chapelle@pr-ide.be](mailto:margot.chapelle@pr-ide.be) – Tel +32 2 792 16 13

PRIDE \ – Sophie Boving – [sophie.boving@pr-ide.be](mailto:sophie.boving@pr-ide.be) – Tel +32 2 679 75 54