

COMMUNIQUE DE PRESSE

Les Poke Sushi Bowls : Un vent frais venu d'Hawaï souffle sur les kiosques Sushi Daily

Bruxelles, le 22 mai 2017 – L'été arrive à grands pas, les beaux jours font leur grand retour, et avec eux l'envie de retrouver de la fraîcheur dans son assiette ! Ça tombe bien car les Poke Sushi Bowls s'invitent chez Sushi Daily, le spécialiste des kiosques à sushi intégrés dans les grandes et moyennes surfaces Carrefour. Un bol d'énergie sain, frais, savoureux et pratique.

Poke Bowl : la tendance food de l'année

Décrié comme la tendance food de l'année venue d'Hawaï, déjà populaire au Japon et aux Etats-Unis, ce plat traditionnel rafraîchissant existe pourtant depuis des siècles. Le Poke Bowl est même le repas favori des Hawaïens pour la simple et bonne raison qu'il est sain, délicieux et unique. Le mot « poke » (à prononcer « peauké ») vient de l'hawaïen et signifie « couper » ou « morceau ». Le plat est constitué de poisson mariné en cubes, de légumes frais et de riz à sushi mais il peut également être décliné de diverses façons tout en gardant la base de poisson mariné. Pour accueillir l'été, Sushi Daily introduit le Poke Bowl à son menu et offre ainsi une alternative saine, fraîche et savoureuse à déguster en toutes circonstances.



Poke Dorade

Vague de fraîcheur chez Sushi Daily

Inspiré de ce plat traditionnel, Sushi Daily propose ses 4 déclinaisons de Poke Bowls, dont une végétarienne. Chaque recette, de ce mariage de couleurs et de saveurs, est composée de cubes de poisson ou de tofu mariné, de différents légumes frais, le tout déposé sur un lit de riz à sushi vinaigré et agrémenté de plusieurs variétés de sauces :

- Le **Poke Saumon** accompagné d'avocat, de concombre, de radis, de carottes râpées, d'une touche de coriandre et de sa mayonnaise à l'ail et au soja (10,90€)
- Le **Poke Dorade** accompagné d'avocat, de concombre, de radis, de carottes râpées, d'oignons frits et de sa sauce Ponzu, une sauce légère préparée à base de sauce soja et de jus d'agrumes (10,90€)
- Le **Poke Saumon et Thon** au saumon et thon marinés dans une sauce au jus de citron, huile de sésame, sauce soja et gingembre et accompagnés d'avocat, de concombre, de radis, de carottes râpées et de graines de sésame (10,90€)
- Le **Poke Veggie** au tofu mariné dans une sauce au jus de citron, huile de sésame, sauce soja et gingembre et accompagné d'avocat, de concombre, de radis, de carottes râpées et de graines de sésame (9,90€)



Poke Salmon & Tuna



Poke Veggie



Poke Salmon



A propos de Sushi Daily

Le succès de Sushi Daily est porté par un concept inédit de kiosques intégrés au cœur des grandes surfaces. Des Artisans préparent devant les clients des créations originales à partir de produits frais et de qualité, et proposent un large choix de sushis frais du jour. Fondée en 2010, Sushi Daily est devenue, en à peine six ans, la marque spécialiste du sushi, le faisant rentrer dans notre quotidien en toute simplicité. L'entreprise compte aujourd'hui plus de 600 points de vente à travers l'Europe, dont 57 en Belgique. Pour de plus amples informations, consultez notre site web : www.sushidaily.com

Page Facebook : www.facebook.com/SushiDailyBelgium

Contacts presse

PRIDE \ - Sophie Boving - sophie.boving@pr-ide.be - Tel +32 2 679 75 54

PRIDE \ - Margot Chapelle - margot.chapelle@pr-ide.be - Tel +32 2 792 16 13