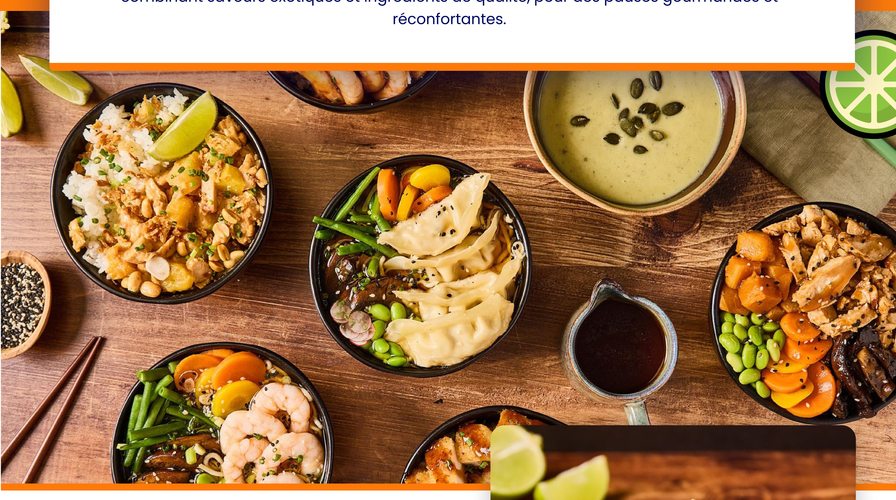
POKAWA

POKAWA DÉVOILE SA NOUVELLE GAMME CHAUDE POUR SE RÉCHAUFFER LES PAPILLES CET HIVER

Cet automne, **Pokawa** dévoile une gamme chaude entièrement revisitée, prête à réchauffer le cœur des pokalovers. Ce sont donc de nouvelles recettes irrésistibles qui font leur apparition, combinant saveurs exotiques et ingrédients de qualité, pour des pauses gourmandes et réconfortantes.



Pokawa présente deux nouvelles recettes de Hot Pokés. **L'Exotic Hot Poké Curry**, une version revisitée de l'Exotic Hot Poké qui a déjà conquis de nombreux adeptes lors de la précédente gamme chaude.

Ce plat est composé d'une base de riz blanc, d'un mélange de poulet, ananas et curry, agrémenté de cacahuètes pour ajouter du croquant, d'oignons frits pour une touche de croustillant, de cébette thaï et de citron vert pour une pointe de fraîcheur acidulée. Une option coriandre est également disponible pour ceux qui raffolent de cette petite touche. Les tailles et prix proposés sont : LIL à 10,90€, MED à 13,90€, et BIG à 16,60€.

Le Teriyaki Hot Poké, qui invite à un voyage au Japon avec une sauce teriyaki onctueuse et sucrée. Ce plat propose six choix de protéines pour satisfaire tous les goûts :

poulet katsu, poulet teriyaki, aiguillettes végétales, crevettes, gyozas au poulet et gyozas aux légumes. Il est accompagné de légumes savoureux tels que butternut, edamames, carotte duo et champignons marinés, et est rehaussé par des toppings variés, notamment sésame noir et blanc, cébette thaï et sauce teriyaki. Disponible en taille unique (MED) à 13,90€.

Le saimin, ramen hawaïen emblématique, continue de ravir les palais et célèbre son deuxième anniversaire. Apprécié pour son bouillon végétal réconfortant, il se distingue par ses nouilles et la protéine de son choix parmi :

poulet katsu, poulet teriyaki, crevette, aiguillettes végétales, gyozas au poulet ou aux légumes. Les cinq légumes différents – radis, haricots verts, edamames, duo de carottes et champignons marinés – ajoutent une touche de fraîcheur et de saveur, tandis que les toppings au choix (sésame noir et blanc, cébette thaï et oignons frits) permettent de personnaliser chaque bol. Ce plat est proposé en taille unique (BIG) à 13,90€.

Le poulet katsu, un classique de la cuisine japonaise, fait son entrée dans la carte Pokawa, et se marie parfaitement avec une variété de plats.

Enfin, le thé chaud à la menthe Kusmi Tea fait lui aussi son grand retour. Pour chaque commande sur place ou en Click & Collect, un thé est offert, illustrant parfaitement l'expérience culinaire réconfortante de Pokawa.

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

Contact presse :
Christopher Pasquier - cpasquier@trends.paris

TRENDS