



KOOKABARRA LANCE SA GAMME DE SOUPES FROIDES AVEC UNE RECETTE DE GASPACHO FRAIS

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. Après le succès de ses recettes detox et des jus de fruits issus de matières premières essentiellement ultra-locales, l'entreprise indépendante, basée à Cavaillon, développe aujourd'hui une gamme de gaspachos et lance sa première recette pour rafraîchir les repas d'été.

En s'appuyant sur un réseau de fournisseurs de qualité et sur une technologie 100 % unique sur le marché, la HPP (haute pression à froid), Kookabarra a développé une gamme de jus de fruits frais, aux qualités organoleptiques intactes qui rencontrent aujourd'hui le succès auprès des CHR comme pour les particuliers. Aujourd'hui la marque propose plus d'une QUARANTAINE de jus classiques (pomme, orange, fraise) ou plus originaux (curcumade, gingembre, à base de charbon végétal, de betterave...).

En se rendant auprès des chefs partenaires, Jérémie Marcuccilli, fondateur de Kookabarra a pu constater le manque de gaspacho de qualité pour répondre aux exigences de la clientèle B to B. Il a alors souhaité se lancer un (nouveau) défi : proposer une gamme de soupes froides à base de produits de qualité locaux, susceptible d'être par la suite retravaillée en cuisine ou en bar.

C'est ainsi qu'est née la dernière recette de Kookabarra, un gaspacho 100 % fruits et légumes de Provence. Piquant du piment, amertume du poivron et douceur de la tomate ont été travaillés avec une touche de citron pour une boisson d'été, rafraîchissante à tout instant.

Pour son fondateur, « cette nouvelle gamme doit nous permettre d'apporter une nouvelle fois la note innovante qui fait le succès de Kookabarra. Notre positionnement au plus près des producteurs locaux, notre technologie HPP qui garantit une qualité premium et notre envie de créer permettent aujourd'hui de développer des soupes froides qui offriront originalité et saveurs à nos clients. D'autres recettes de soupes froides sont en cours d'élaboration pour proposer la gamme la plus aboutie à nos partenaires chefs, barmen et restaurateurs. »



GASPACHO

Tomate (78,6%), poivron rouge (20%), citron, piment (0.2%), sel.
Disponibles sous deux formats (1l ou 25 cl).
Disponible sur le site web ou en CHR

[+ d'infos](#)