

SONiGiRi

2 NOUVELLES RECETTES ORIGINALES ET GOURMANDES,
VIENNENT COMPLÉTER LA GAMME



La gamme SONiGiRi s'étoffe ! Après avoir rencontré le succès lors de son lancement sur le marché français en 2019, deux nouveaux produits viennent compléter l'offre, qui compte désormais 6 références.

Pour chacune de ces 2 nouvelles recettes, SONiGiRi a innové en développant un onigiri avec seulement une demi-algue Nori, la même que dans les sushis.

Pourquoi le choix d'une demi-algue ? Car cela permet un meilleur équilibre des textures et des saveurs et l'onigiri est ainsi encore plus proche de ce qu'il est au Japon.

ZOOM SUR LES NOUVELLES RECETTES GOURMANDES

ONIGIRI OEUF MAYO EDAMAME

une recette qui mêle le grand classique « œuf mayo » et l'edamame, délicieuse fève de soja dont toute l'Asie raffole. Les végétariens et les amateurs de bon goût vont adorer !



ONIGIRI SURIMI AVOCAT SPICY

La recette spicy qui décoiffe, originale et savoureuse : une alliance subtile entre la saveur du surimi, la douceur de l'avocat et la force du piment. Régal assuré !



SONIGIRI, LE SNACK VENU D'ASIE, À EMPORTER PARTOUT !

Délicieux, équilibré et varié, l'onigiri a tout bon !

Rappelons qu'en moyenne, 1 français sur 3 consomme de la cuisine asiatique chaque semaine.

Chez SONiGiRi, les **garnitures sont sélectionnées avec soin** : riz Japonica, véritable **wasabi**, **oeufs de plein air**, **volailles** venant de **producteurs français**,...

LES 4 AUTRES RECETTES, RICHES EN GOÛT SONT

ONIGIRI SAUMON TERIYAKI



ONIGIRI THON MAYONNAISE WASABI



ONIGIRI POULET YAKITORI



ONIGIRI GUACAMOLE AVOCAT YUZU



CÔTÉ PRATIQUE : l'emballage astucieux permet de garder la fraîcheur de l'onigiri d'un côté et le croquant de l'algue de l'autre, jusqu'à la dégustation.

Et une ouverture ultra-facile et astucieuse: il suffit de tirer sur la languette !

Quant à l'**emballage**, il représente **moins de 1,5 gramme par portion**.

Avec ces **6 recettes** et le développement national avec plusieurs enseignes **GMS** et **RHD**, SONiGiRi espère atteindre 1 million d'Onigiris vendus en 2023.

EN PRATIQUE

- ▲ **Format** : 135 grammes
- ▲ **Conditionnement** : par unité - Emballage film plastique
- ▲ **DLC** : 6 jours
- ▲ **Prix Conseillés** : entre 3€20 et 3€90
- ▲ **Points de vente** : GMS et RHD

www.sonigiri.com