

LES NOUVELLES RECETTES DE SUSHI DAILY RENDENT HOMMAGE À SES ORIGINES CORÉENNES

Originaire de Corée du sud, Kelly Choi a créé Sushi Daily avec l'envie d'offrir le meilleur de la cuisine asiatique aux occidentaux. Ayant vécu au Japon plus d'une décennie, elle s'est passionnée pour l'art du Sushi et avait à cœur de proposer une large variété de créations saines et gourmandes.

Parce que l'univers de Sushi Daily a toujours été marqué par l'histoire de sa fondatrice, il était évident de faire découvrir les douces saveurs de son enfance aux consommateurs français.

Une nouvelle collection de plats chauds inspirée des recettes emblématiques de la Corée vient compléter l'offre : Les Bibimbap et les Kimchi noodles.



BIBIMBAP est un plat traditionnel coréen composé d'un assortiment de légumes et d'une protéine sur une base de riz vinaigré.



KIMCHI NOODLES sont des nouilles yakisoba agrémentées de kimchi (chou fermenté à la sauce épicée) avec des petits légumes (concombre, carottes, haricots mungo) et une protéine.



CETT

N
2

au poulet épicé

IBIMB

É

IR R S I S T I B E S



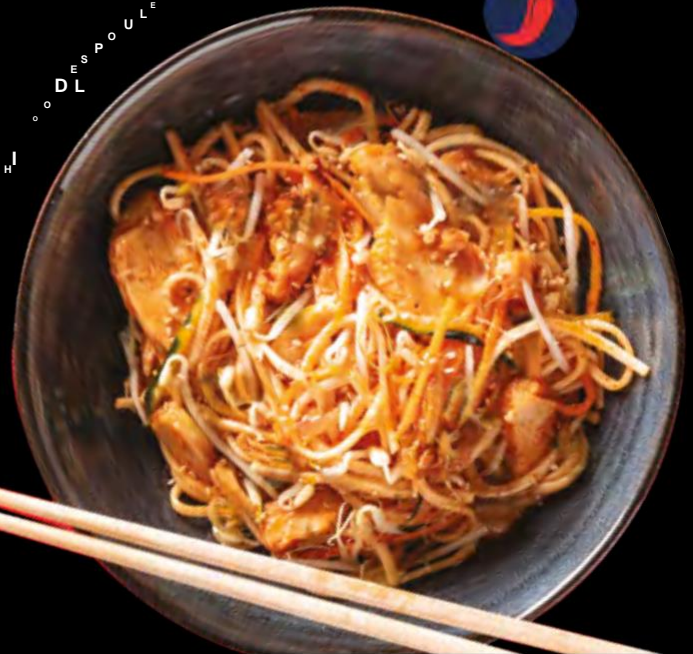
Riz vinaigré
Poulet sauce épicée
Petits légumes marinés
Kimchi
Ciboulette
Graines de sésame

à partir de 7,75€

Nouilles Yakisoba
Poulet sauce épicée
Kimchi
Sauce sriracha épicée
Petits légumes marinés
Ciboulette
Graines de sésame
à partir de 7,95€



IMCH
S P C Y K



2 DÉCLINAISONS

vegan friendly

Chez Sushi Daily, tous les modes alimentaires sont respectés et chouchoutés, qu'on soit omnivore, fléxitarien, pescetarien, végétarien ou Vegan.

Les nouvelles recettes ont été déclinées pour convenir aux personnes qui souhaitent réduire leur consommation de viande. Elles ont été réinventées avec un délicieux émincé 100% Vegan et une savoureuse marinade Bulgogi qui apporte une légère note caramélisée.

Riz vinaigré
Emincé Vegan au bulgogi*
Petits légumes marinés
Kimchi
Ciboulette
Graines de Sésame

à partir de 7,75€



Nouilles Yakisoba
Emincé Vegan au bulgogi*
Kimchi
Sauce sriracha épicée
Petits légumes marinés
Huile de sésame
Ciboulette
Graines de sésame
à partir de 7,95€

Ces nouveautés viennent compléter la gamme de plats chauds japonais proposés par Sushi Daily : Bentos, Yakisobas, Yakitoris et Gyozas.

Produits disponibles du 17 janvier au 20 février 2022 dans l'ensemble des kiosques Sushi Daily.

DE LA NOUVEAUTÉ DANS NOTRE COIN ÉPICERIE !

Vous aimez le Kimchi et vous souhaitez revisiter nos recettes chez vous ? Découvrez le Kimchi Kelly Loves.

Le Kimchi Kelly Loves est un incontournable de la cuisine coréenne. Composée de chou fermenté et de sauce épicée, la recette est Vegan.

Il peut se déguster seul, avec du riz ou bien pour relever vos plats.

Disponible dans tous les kiosques Sushi Daily.



Prix :
1,99€

VEGAN

