

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 « oeuf 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, œufs de plein air, volailles venant de producteurs français, ...

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.

Format de 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