

Poke House, la prima poke bowl in Italia a base di pollo vegetale

poke-73741249

Nuovo anno, nuove tendenze. Poke House avvia questo 2021 lanciando la prima pokebowl in Italia a base di pollo vegetale. THIS isn't Chicken Poke, la nuova ricetta invernale disponibile da oggi e fino al 20 marzo via delivery e in tutti i 21 store di Poke House in Italia e all'estero, che promette di stupire tutti. Riso integrale, cetrioli, pomodorini, avocado, salsa senape, miele, salsa speciale, sesamo e jalapeño: tutti ingredienti scelti appositamente per completare il gusto deciso del pollo vegetale, omaggiando non solo i vegani, ma tutti i food lover. Gustosa, green e di tendenza, la winterseasonal di Poke House incarna a pieno l'attitudine alla sperimentazione del più grande brand di poke in Europa che - ancora una volta - punta a innovare la ristorazione promuovendo una nuova cultura gastronomica attraverso l'utilizzo di carne vegetale.

*“Viviamo in un momento storico in cui l'attenzione alla sostenibilità è una priorità, con scelte di consumo che tengano presente dell'impatto ambientale di prodotti e servizi – commenta **Vittoria Zanetti**, co-founder di Poke House. Un aspetto questo da sempre molto importante per noi in Poke House. Per questo abbiamo collaborato con il brand THIS per la nuova ricetta invernale, con una proteina interamente plant-based, sperimentando uno dei trend più innovativi nel settore food. La nuova seasonal è pensata non solo per i vegani, ma anche per i flexitari, ossia coloro che pur non avendo abbandonato del tutto il consumo di carne scelgono le alternative vegetali per una dieta più bilanciata e perché preservano l'ambiente. Oltre che per tutti quelli che sono curiosi di provare questo nuovo tipo di proteina vegetale che siamo certi li lascerà stupiti”.*

Il THIS isn't Chicken è infatti, composto principalmente da proteine della soia e dei piselli, oltre che derivanti da legumi, ed è ricco di ferro e vitamina B12 - è sì di origine vegetale, ma ha tutto il sapore del pollo. Il suo gusto stupisce e soddisfa anche i palati più esigenti, mentre la materia prima con cui è preparato permette una riduzione del consumo di acqua ed energia, oltre che l'abbattimento delle emissioni di gas serra.

“Da oggi chi sceglie una THIS isn’t Chicken Poke contribuisce a un risparmio dell’87% di acqua, oltre che a una riduzione delle emissioni di CO2 del 83% . Si tratta per noi di un primo ma significativo passo nella direzione della food innovation, specialmente se consideriamo che i prodotti del rinomato brand THIS non sono mai stati utilizzati all’interno di una pokebowl nel panorama italiano. Speriamo che questa nostra ricetta invernale possa aiutare i Poke House Lover a scoprire un ingrediente nuovo che promette di essere tra i sapori del futuro” - conclude la Zanetti.