

Pokè Facile, la nuova linea di Orogel Food Service

poke1-con-soia-farro-perlato-chicchi-di-cavolfiore-mais-carote-a-rondelle-tagliata-di-pollo-ananas-noci-salsa-g

Orogel risponde a una nuova sfida per il mondo della ristorazione veloce: abbassare i tempi e diminuire gli spazi di preparazione di uno dei piatti più in voga degli ultimi anni, il pokè, senza perdere in salute e gusto. Nasce così la nuova soluzione Pokè Facile pensata per tutti gli operatori del Food Service, anche di piccole dimensioni, e lo smart delivery.

L'innovativa proposta di Orogel Food Service riunisce **in un box** tutto l'occorrente per preparare 10 basi per pokè originali e gustose: 1.500 g. di cereali e 4 verdure surgelate in buste da 500 g. Pokè Facile è disponibile in due varianti ed è semplicissimo da preparare: basta prendere le buste di cereali e verdure, cuocerle in microonde, raffreddarle velocemente e preparare la linea per i pokè. Non resterà che personalizzare il piatto a seconda della linea pensata per il locale e i gusti del cliente, aggiungendo proteine, frutta fresca e secca, semi, topping, salse e condimenti.

Un trend in crescita

Non si può rimanere indifferenti di fronte alla [crescita esponenziale](#) del mercato dei pokè, piatto che, in poco più di 5 o 6 anni, è diventato un **vero e proprio must** in tutte le principali città d'Italia. A sceglierlo, una clientela soprattutto giovane, amante dell'etnico, ma sempre più alla ricerca di alternative salutari, fresche e genuine, anche fuori casa e per una pausa breve. A contribuire al suo dilagante successo anche la sua alta carica social: estetica e colori sempre diversi rendono il pokè un invitante soggetto particolarmente adatto ad essere instagrammato, postato, taggato, condiviso.

Pokè Facile è una soluzione pronta all'uso versatile e originale, da preparare in pochi minuti, un'alternativa fresca e "easy" per la pausa pranzo fuori casa o per il delivery che ha dalla sua:

- **Praticità:** ideale anche per piccole cucine, grazie al piccolo ingombro nel freezer del locale: in un solo cartone da 3,5 kg ci sono 6 buste per preparare 10 basi pokè.
- **Facilità:** la sua composizione è un gioco da ragazzi e non richiede personale specializzato in staff: la cottura avviene semplicemente mettendo la busta in microonde.
- **Versatilità:** due basi da personalizzare a piacere, per proporre al cliente combinazioni sempre nuove e originali.
- **Completezza:** il pokè bowl non solo è un prodotto trendy, ma anche completo dal punto di vista nutrizionale. È un piatto unico, perfetto per una pausa pranzo veloce. Servito in un'unica ciotola, combina in modo completo carboidrati, proteine, verdure e grassi buoni che garantiscono all'organismo tutti i nutrienti di cui ha bisogno.

Le box a disposizione sono di due tipi e contengono tutto l'occorrente per creare la base dei **pokè** che poi potrà essere personalizzata a piacere. Le box contengono:



Pokè Farro e Verdure Farro perlato 1500 g - Soia Edamame 500 g -

Chicchi di Cavolfiore 500 g - Carote Rondelle 500 g - Mais 500 g

Pokè Orzo e Verdure: Orzo perlato 1500 g - Soia Edamame 500 g - Cavolo Cappuccio Rosso 500 g - Carote stick 500 g - Ceci 500 g.

Si potranno realizzare ricette infinite. Basta aggiungere, ad esempio, tagliata di pollo, gamberi, tartare di salmone, polpo, polpa di granchio, ma anche uova, feta, formaggio per un'alternativa vegetariana.

Ci si può sbizzarrire dando un tocco esotico tra tofu e takoyaki (le polpette di pesce nipponiche).

Oltre alla parte proteica si può aggiungere frutta fresca e secca o semi come il tanto amato sesamo bianco o nero, i semi di lino o di girasole. Il tutto guarnito con salse e topping a piacere: guacamole, yogurt, maionese, soia, lime, aceto balsamico, salsa teriyaki...

Le proposte per i pokè non finiscono qui: Orogel mette a disposizione **un'ampia gamma di prodotti surgelati**, perfetti alleati in cucina per arricchire le preparazioni: dagli Asparagi a Rondelle ai Fagiolini, dalla Zucca a Cubetti alle Patate a Fette, poi Falafel, Peperoni arrostiti, Cimette di Broccolo e molti altri ancora.