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 ejalapeño: 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 flexitariani, 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.