# Trend pokè, arrivano i prodotti di Menù

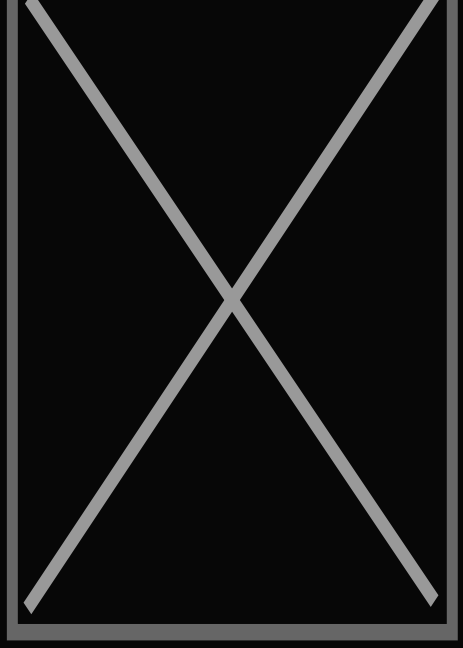
poke-aloha-b-8fb256be

**La pokè-mania non sembra arrestarsi, la bowl colorata a base di pesce crudo, riso e verdure è ormai diventata un trend globale. Anche in Italia il pokè si conferma il food trend del momento e l'Istat lo ha inserito nel paniere 2022 degli Italiani.**

Proprio per rispondere a questa richiesta di mercato, **Menù** ha sviluppato una linea di prodotti e ricette per pokè bilanciati, **freschi**, ma soprattutto **facili e veloci da preparare**.

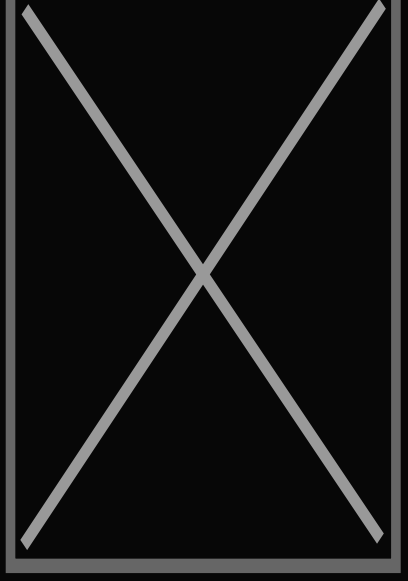
**Poke Honolulu** con quinoa tricolore, marlin affumicato e cuori di palma, **Poke Aloha** con riso, salmone norvegese affumicato e mais dolce, **Pokè Little Island** con cous cous, seppie e pomodorini ciliegini al basilico sono solo alcuni esempi delle bowl realizzabili con l'ampia gamma di referenze che Menù mette a disposizione e che comprende tutti i prodotti necessari per creare il proprio Pokè: base carboidrati, parte proteica, parte vegetale, salse e topping, e "tocco finale".

Per rendere ancora più agevole questa operazione, **Menù** ha ideato un **nuovo catalogo personalizzato** dove il ristoratore viene guidato nella creazione del proprio Pokè, passo dopo passo. Sarà sufficiente scegliere la base tra riso e cereali, poi le proteine tra pesce, carne e legumi, aggiungere la parte vegetale, condire con la salsa e guarnire con il 'tocco finale', come crunch o spezie.



L’**offerta** a catalogo è davvero **ampia e ricca**. Si va dalle diverse tipologie di riso, cous cous e farro, alla proposta ittica con mazzancolle, seppie, tonno, polpo, pesce spada e salmone. Via libera alle verdure per arricchire con colore e gusto i pokè: carciofi, pomodori, broccoli, olive, ma anche verdure insolite come gli agretti o la salicornia rappresentano il meglio della produzione Menù. E se per il condimento la ricetta classica prevede la salsa di soia, Menù propone anche **dressing innovativi e gustosi** come Guacamole, Cavolo Viola e Mango Curry e Zenzero, che fanno parte della nuova linea Evolution Fresh realizzata con tecnologie alimentari all’avanguardia per ottenere il massimo del gusto. Per ultimare il Pokè si possono utilizzare spezie o crunch, anche in questo caso Menù offre un ampio assortimento di semi di sesamo e lino, mandorle, nocciole ma anche frutta secca.

Ma c’è di più. Menù ha infatti creato una **tabella ‘costi porzione’,** uno strumento utilissimo per il ristoratore che potrà creare una pokè-bowl personalizzata per la sua attività con relativo calcolo automatico del costo a porzione. Sarà sufficiente inserire il codice del prodotto scelto nel campo indicato e automaticamente comparirà il nome del prodotto e il costo a porzione.



*“I fattori che rendono il **pokè** un piatto di grande successo sono la freschezza e la salubrità degli ingredienti, il fatto che sia un piatto unico bilanciato, ideale per pause pranzo leggere o per cene esotiche, ma anche la possibilità di scegliere gli ingredienti per comporre la bowl a piacere”* afferma **Federico Masella**, Marketing Manager & National Key Account Menù Italia. *“Con il nostro progetto Pokè vogliamo offrire ai nostri clienti la possibilità di arricchire la loro offerta gastronomica con uno dei food trend più richiesti del momento e allo stesso tempo poter gestire al meglio il food cost della propria attività”.*

**Qualità e servizio** sono gli ingredienti speciali che Menù offre ai suoi clienti da 90 anni: la scelta delle migliori materie prime, i metodi di produzione all’avanguardia, la ricerca di nuove ricettazioni, l’attenzione nei confronti della clientela sono marchi di fabbrica che hanno reso il brand modenese un partner di fiducia per tutti gli operatori del gusto.