



PASSIONE POKÈ

**Gli Italiani impazziscono per il Pokè,
il piatto hawaiano più sano, gustoso, personalizzabile
e instagrammabile che c'è**

Orogel Food Service risponde con Pokè Facile

Cesena, 30 marzo 2022 – Orogel, punto di riferimento italiano nel mercato dei surgelati, 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.

Il mercato della pokeria ha sfiorato i **100 milioni di euro** nel **2021** e si prevede una crescita di **oltre il 50% nei prossimi due anni**. Significativo che dal 2021 le pokè bowl siano state inserite anche nel paniere **Istat**.

Le aperture di nuovi locali dedicati al piatto di origini hawaiane si moltiplicano e sempre più gestori di tavole fredde, bar e pub cercano un modo per inserirlo all'interno del proprio menu scontrandosi, però, con la difficile gestione dei tempi e degli spazi oltre al reperimento, non sempre semplice, di **ingredienti freschi**.

Grazie a Pokè Facile tutto questo oggi è possibile.

Fast & Delicious il Pokè Facile di Orogel Food Service

**Cuoci, prepara e personalizza.
I pokè pronti inondano di freschezza bar e locali d'Italia**

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.

Spazio alla fantasia: come personalizzare i pokè

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.

L'unico limite? La fantasia.

OroGel Food Service

Buono, pronto, fresco. Sempre.

Questa è la promessa con cui nasce OroGel Food Service, la divisione di OroGel Società Cooperativa pensata per essere al fianco, ogni giorno, dei professionisti della ristorazione.

OroGel Food Service è leader nel settore dei vegetali freschi surgelati. Sono quindi tanti gli chef che li scelgono perché vi ritrovano tutto il gusto del fresco e, intatto, il suo profilo nutrizionale. Ciò si deve a una filiera corta, controllata in ogni passaggio che vede le materie prime coltivate dai soci agricoltori venire surgelate nel giro di due ore negli stabilimenti situati non a caso vicini alle coltivazioni.

Nasce così una vasta gamma di prodotti sani e sicuri, pronti per essere cucinati, ricchi di qualità, gusto e contenuto di servizio, studiati appositamente per il settore Food Service.

Prima di arrivare nelle cucine dei professionisti i prodotti OroGel Food Service sono ideati e messi alla prova dal Team Chef OroGel, un gruppo selezionato di chef che studia, insieme alla divisione Ricerca e Sviluppo, le nuove proposte, verificando le migliori modalità di cottura per una resa ottimale e per facilitare al massimo il lavoro in cucina.

La ristorazione deve saper rispondere rapidamente e senza sconti sulla qualità ai nuovi stili di consumo che chiedono sempre più cibo naturale, fresco, sano, ma anche varietà e capacità di stupire, spesso in pochissimo tempo.

OroGel Food Service lo sa.

Al link di seguito sono disponibili il comunicato stampa, le immagini e alcune idee di ricette.

<https://www.dropbox.com/scl/fo/bwukahjdvvcsq7du0ntq/h?dl=0&rlkey=92fevbwcs77gjrqty4ccf2blt>

Ufficio stampa OroGel

Lead Communication T. 02 860616

Anita Lissona anita.lissona@leadcom.it 335 498993

Carlo Petronella carlo.petronella@leadcom.it 3892443460