

The Fresh Poke estrena nueva carta con nuevos productos veggies, nuevas salsas caseras y nuevos Poke Bowls

THE FRESH POKE, cadena líder en comida saludable en Barcelona, Santander y Madrid arranca el año 2022 haciendo lo que mejor sabe hacer; romper los estándares establecidos. La red de locales de The Fresh Poke estrena nuevos entrantes y proteínas vegetales como falafel de remolacha o bocaditos braseados de pollo vegetal. Descubre también sus nuevas salsas caseras de mango, cangrejo y una reversión de lo picante con su nueva salsa picante con cacahuetes

La cadena de Poke Bowls nacida en 2017, ha estrenado nueva carta con nuevas proteínas y productos veganos / vegetarianos como; el falafel de remolacha o unos bocaditos de pollo braseado que están para chuparse los dedos. Esta nueva oferta gastronómica se integra en la línea de sutileza, frescura y calidad de The Fresh Poke. Además, la cadena de Poke Bowls con unidades en Barcelona, Santander y Madrid ha incorporado nuevas salsas caseras en su oferta como una suave salsa de mango, una cremosa salsa chili crab o una nueva salsa picante con cacahuete que sin duda harán salivar. Todo ello se suma a su ya novedosa carta con Poke Bowls con burrata, Poke Pizza (sí has leído bien) o sus licuados recién exprimidos.

El objetivo de The Fresh Poke siempre ha sido ofrecer una alternativa healthy, rápida y ligera a los amantes, y no tan amantes, de la comida y la vida sana. ¿Quién dijo que comer sano es aburrido?

Presentación, calidad, frescura y mimo son palabras que definen la esencia de esta marca nacida ahora ya hace 5 años. En The Fresh Poke, cada bowl es único, ellos hacen que sea único. El cliente puede escoger uno de los Poke Bowls de la casa o personalizar el suyo. Las combinaciones de sus bases hechas al dente, la calidad de sus proteínas cocidas y crudas, la fruta y verdura que ofrecen y sus salsas caseras permiten experimentar según la ocasión y según el día.

¿Qué apetece algo más ligero? Un Poke de lechuga y quinoa con salmón (o tofu), zanahoria, aguacate y toque de su salsa casera de albahaca será quizás lo que podría apetecer.

¿Qué se quiere comer bien para aguantar hasta la noche? Escoger uno de sus Poke Bowls de la casa, por ejemplo, el Premium Poke, con arroz sushi, langostinos, mango, salsa de sésamo y cacahuete, toque de teriyaki, coco rallado y cilantro junto con su nuevo entrante de bolitas de falafel de remolacha y su licuado recién exprimido y ya se verá con qué energía se sigue el día.

¿Cómo surgió The Fresh Poke?

El concepto de The Fresh Poke surgió tras un viaje a California. Fue allí donde sus fundadores, Alexandra y Kevin, se enamoraron del concepto del 'Poke Bowl' y apostaron por traerlo a Barcelona.

Su pasión por este plato inició con la apertura de su primer local, en septiembre de 2017, situado en Avenida Diagonal (Barcelona) y, gracias a la gran acogida, fueron consolidando la marca, poco a poco, con la apertura de un segundo local en Travessera de Gràcia, 90.

Los clientes mostraban gran interés por este modelo de negocio, y fue este buen recibimiento el que ha facilitado que la marca a día de hoy ya cuente con establecimientos en Barcelona (Diagonal, Travessera, Aragó, Poblenou, Gran Via), Santander (Calle Cádiz y Bahía Real) y en Paseo de la Castellana en Madrid.

Claves de éxito de The Fresh Poke

Son varios los factores que han logrado que The Fresh Poke se consolide como por su expansión en el modelo de franquicias.

Entorno atento a las buenas e innovadoras ofertas gastronómicas.

Concepto encaja como un guante con los nuevos movimientos emergentes

Apuesta segura

Buen producto, buen servicio, buena imagen.

Entre las claves de la compañía se encuentra el reconocimiento por parte de los clientes, quienes valoran la calidad del producto. Prueba de ello son sus salsas, las cuales se elaboran a partir de recetas propias con ingredientes frescos. Otro factor de éxito es la atención personalizada que recibe el cliente en todos sus establecimientos, así como el servicio de delivery o take away, que gana adeptos diariamente. Su firme apuesta por la presentación de sus Poke Bowls, con armonía y una línea de sabor muy marcada consigue que el consumidor final recuerde de dónde o en dónde comió su Poke Bowl favorito: The Fresh Poke.

La decoración de los locales de The Fresh Poke estilo neotiki minimalista juega un papel fundamental en el éxito de The Fresh Poke. Este estilo es una versión más contemporánea del estilo tiki, una tendencia que consigue crear en todos los locales de The Fresh Poke una atmósfera tropical inspirada en Hawái y la Polinesia, donde el cliente puede relajarse y disfrutar al máximo del delicioso sabor del auténtico 'poke'. Descubrir mucho más en sus redes sociales y en su página web.

Contacto:

Web: thefreshpoke.es

E-mail: info@thefreshpoke.es

Teléfono: 933 210 890

Instagram Facebook LinkedIn Twitter Youtube

Datos de contacto:

The Fresh Poke

@thefreshpoke

933 210 890

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>