

05.06.2018

Aramark serviert Poké Bowl

Aramark hat sich von dem internationalen Trend der Fitness Bowls inspirieren lassen und bietet zum Kulinarischen Highlight vom 11. bis 22. Juni 2018 Poké Bowls, Buddha Bowls und viele weitere Schüsselgerichte zum Frühstück und Lunch an. "Ob herzhaft oder süß, zum Frühstück, als Hauptgericht zum Mittag oder als Dessert: Eine Bowl passt zu jeder Tageszeit", meint Aramark in einer Pressemitteilung. Auch für jede Vorliebe - maritim, orientalisches oder mediterran - gibt es Varianten. Die Poké Bowl ist dabei eine der beliebtesten Bowls. Das Traditionsgericht hawaiianischer Fischer wurde in New York in kleine, stylische Schüsseln gefüllt und anschließend durch japanische Einflüsse abgewandelt. Meistens besteht eine klassische Poké Bowl aus mariniertem Lachs oder Thunfisch auf Reis, gemischt mit frischem Obst und Gemüse wie Avocados, Ingwer oder Algen und einem Dressing mit Sojasoße und Sesamöl. "Mit unserer Poké Bowl bringen wir den Geschmack aus Hawaii in die Schüsseln. Wir servieren Lachs auf Basmatireis, der mit Kokos, Limette und Wasabi verfeinert wird", erklärt Lukas Rohé, Leiter der Produktentwicklung bei Aramark. Außerdem gibt es eiweißreiche Buddha Bowls und Bowls mit "Superfood-Zutaten" wie Granatapfelkernen, Mandeln oder Quinoa.

Lesen Sie zu Aramark auch im FischMagazin-Archiv:

06.03.2018 [Aramark: Jakobsweg inspiriert Betriebsgastronomie](#)

10.05.2017 [Aramark stellt die traditionelle mexikanische Küche vor](#)

22.10.2015 [Aramark setzt vollständig auf MSC-zertifizierten Thunfisch](#)



Aramark hat sich vom Trend der Fitness Bowls inspirieren lassen und bietet zum Kulinarischen Highlight vom 11. bis 22. Juni 2018 Poké Bowls, Buddha Bowls und viele weitere Schüsselgerichte zum Frühstück und Lunch an.