



## CAP SUR LA TENDANCE « HEALTHY BOWLS » AVEC LE CL 50 ULTRA

---



Les bowls n'ont pas fini de faire parler d'eux ! Smoothie bowl, bowl cake, açaï bowl, vegan buddha bowl... L'offre de bowls continue de se diversifier. En 2019, le poké bowl (prononcez « Pokaï »), incluant du poisson cru mariné, était le plat favori dans 9 pays, selon le classement des 100 plats les plus populaires commandés sur l'appli Deliveroo.

Leur atout : ils offrent une composition de nourriture fraîche, saine, healthy et colorée dans un contenant creux et arrondi, au look impeccable. Parfait pour Instagram !

Beaucoup de concepts de restauration fleurissent autour des bowls. Certains chefs proposent même un bowl « signature ».

Pour cela, rien de plus simple, grâce au Coupe-Légumes CL50 Ultra de Robot-Coupe, le best-seller mondial, qui allie rapidité d'exécution et précision : en seulement 1 minute, le CL 50 Ultra coupe 4 kg de fruits ou de légumes.

Grâce à ses 50 disques, permettant 50 coupes différentes, réalisez toutes les combinaisons de saison à base de fruits et légumes : émincé de concombre, carottes râpées, dés de mangues... De plus, la régularité de la coupe "glacée" est irréprochable. Ainsi, les fruits et légumes coupés ne souffrent d'aucune oxydation.

Pour un poké bowl, ajouter à votre déclinaison de légumes crus des tranches d'avocat, une base de céréales (du riz vinaigré par exemple), des dés de poisson cru mariné ou des crevettes. Terminez par des dés de mangue ou d'ananas. Sans oublier les graines de sésame et le gingembre.