

# Hur påverkar färger smaken på maten?

Visste du att färger kan påverka både hur gästerna uppfattar en restaurang och deras upplevelse av en maträtts smak och doft? Genom att kombinera maten med rätt färg gör du mesta möjliga av varje rätt och förbättrar i slutänden hela gästupplevelsen.

Vi har samarbetat med matstylisten och kocken Linda Lundgren för att hjälpa dig utnyttja denna möjlighet. Hon är kunnig inom både smak och stil och hennes kunder varierar från avancerade restauranger till den internationella livsmedelsindustrin och gastronomiska tidskrifter. Linda Lundgren använde de fyra senaste servettfärgerna för Tork LinStyle®, vårt sortiment av premiumservetter, och har komponerat en rätt för var och en av dem.



## Senapsgul

"En senapsgul servett passar bra till gröna rätter då båda är varma färger. Kombinationen skapar harmoni och lyfter fram det fräscha hos salladen."



## Korall

"En korallfärgad servett bidrar till att lyfta fram den sötna du behöver för en riktigt fantastisk dessertfinal."



## Aquablå

"Aquablå lyfter fram gult och minskar sältan, vilket gör att du kan skapa en ny fräsch variant av en klassisk rätt."



## Antracit

"En mörk gråton förhöjer ljusa rätter som den här pastan med vongole-musslor och ger en känsla av krämighet till både smak och nyans."

# Välja rätt

Den perfekta kombinationen av mat och servett får måltiden att lyfta och därför är det värt att experimentera lite för att få rätt färg.



## Vit, Creme, Beige, Grå

Vitt och andra ganska neutrala färger kompletterar maträtter som röda såser, nötkött och tomater – kraftigt färgad mat som sticker ut i sig själv.



## Svart, Kakao, Antracit

Mörkare färger ger en lyxig kontrast till ljusare dukningar och maträtter, vilket ger ljusa livsmedel som medelhavsrätter en rikare smak.



## Midnattsblå, Aquablå

Blått får en maträtt att kännas mindre salt och lyfter fram gult och orange som kontrastfärger. Blått passar mycket bra med indisk mat, pommes frites, béarnaise med mera.



## Pistage, Grön

Gröna toner harmoniserar med gul mat eftersom båda är varma färger och delar pigment. Därför lyfter gröna servetter rätter som en curry eller en fisksoppa med saffran.



## Champagne, Senapsgul, Orange

Gult lyfter fram syrliga smaker och passar därför bra med fisk och skaldjur och den varma färgen passar bra med gröna toner där den harmoniserar med färska groddar och sallader.



## Röd, Vinröd, Korall

Röda och rosa nyanser minskar bitterhet och får rätter att smaka sötare. De är den perfekta partnern till desseter, framför allt för att lyfta fram jordgubbar eller annan röd garnering.



Hmm ...



Nej.



Kanske?



Perfekt!