



## Persbericht

Zeist 11/04/2017

# Kleur vaak onderschatte factor in smaakbeleving

**Tork<sup>®</sup>, merk van SCA, lanceert inspirerende brochure over hoe je servetkleuren kan combineren met gerechten en ontwikkelde vier nieuwe servetkleuren voor de LinStyle<sup>®</sup>-range.**

Kleuren hebben niet alleen invloed op het beeld dat gasten van een restaurant krijgen, maar ook op de manier waarop ze de smaken en aroma's van een gerecht ervaren. Om restauranteigenaars de beleving van hun gerechten te helpen verbeteren, hebben Tork en kleur- & foodstylist Linda Lundgren een inspirerende brochure gemaakt over hoe de kleuren van servetten gerechten kunnen versterken.

De wisselwerking tussen de kleuren van gerechten en de tafelaankleding is een eenvoudige manier om zowel de smaak als de complete restaurantbeleving te verbeteren. Toch wordt hier vaak weinig aandacht aan besteed. Zo worden servetten eerder afgestemd op het interieur dan op de gerechten.

De nieuwe brochure biedt inspiratie en tips over hoe de kleuren van servetten het best gecombineerd kunnen worden met gerechten.

Tork heeft bovendien vier nieuwe servetkleuren ontwikkeld voor de LinStyle<sup>®</sup>-range van premium servetten. De brochure legt dan ook uit hoe deze servetten gebruikt kunnen worden om de beleving van gasten te verbeteren. Een aantal voorbeelden van expert foodstylist Linda Lundgren:

- **Aqua Blue:** blauw maakt gerechten minder zout en benadrukt geel en oranje als contrasterende kleuren. Deze kleur werkt daarom onder andere goed met eieren en Indiaas eten.
- **Coral:** roze maakt gerechten zoeter en minder bitter. Rode en roze kleuren zijn daarom goed te combineren met nagerechten, vooral met aardbeien en roodkleurige garnering.
- **Mustard:** geel versterkt wat zuur is, waardoor het goed samengaat met visgerechten. De warme kleur werkt ook mooi samen met groenten, zoals verse spruitjes en salades.
- **Anthracite:** donkere kleuren zoals antraciet zorgen voor een luxe contrast met lichtgekleurde tafelaankleding en gerechten, waardoor onder andere mediterrane gerechten een rijkere smaakbeleving krijgen.

*Sonja van der Linden, Product & Segment Manager Table Top & Hospitality bij SCA Tork:*  
"Restaurants krijgen de mogelijkheid om hun creativiteit te ontketen op het gebied van presentatie, zowel op het bord als ernaast, om zo gerechten eruit te laten springen. We willen restauranteigenaren inspireren met eenvoudige manieren om buitengewone maaltijden op te laten vallen, aangezien dit centraal staat bij de totale beleving van gasten."

### Over LinStyle

Tork LinStyle<sup>®</sup>-servetten zijn ideaal voor restaurants die het luxe gevoel en uitstraling van linnen willen aanbieden maar de voorkeur geven aan servetten voor eenmalig gebruik. De premium LinStyle-servetten zijn aanzienlijk zachter, steviger en meer absorberend dan standaard tissue servetten, waardoor gasten een hoogwaardige beleving krijgen en daardoor blijven terugkomen.



LinStyle-servetten zijn beschikbaar in allerlei kleuren, waaronder de vier nieuwste kleuren: Aqua Blue, Coral, Mustard en Anthracite.

#### **Over Linda Lundgren**

Linda Lundgren is een Zweedse foodstylist en chef-kok. Ze combineert haar expertise van smaak en stijl en adviseert haar klanten, waaronder de prestigieuze Zweedse restaurants Nook en Agrikultur en diverse internationale bedrijven binnen de voedingsindustrie. Ze schrijft ook regelmatig voor gastronomie en lifestyle magazines en heeft een aantal boeken over voeding geschreven.

#### **Noot voor de redactie, niet ter publicatie:**

Klik [hier](#) voor de inspirerende brochure en persfoto's.

Voor verdere vragen, interviewverzoeken en/of meer informatie kan u contact opnemen met:

#### **Outsource Communications**

C : Katleen Peeters  
T : +32 474 61 19 44  
E : [katleen@tork.be](mailto:katleen@tork.be)

#### **SCA / Tork**

C : Pascale Wolleswinkel  
T : 030 - 698 46 45  
E : [pascale.wolleswinkel@sca.com](mailto:pascale.wolleswinkel@sca.com)  
Arnhemse Bovenweg 120  
3708 AR Zeist

#### **Over Tork®**

Het merk Tork omvat een volledig assortiment producten en diensten op het gebied van hygiëne en reiniging voor de horecasector, de gezondheidssector en ook voor voedingsindustrie, kantoren, scholen en de industriële sector. Tot de producten behoren dispensers, papieren handdoeken, toiletpapier, zeep, servetten, industriële poetsrollen en keukenpapier. Door ervaring op het gebied van hygiëne, functioneel design en duurzaamheid is Tork marktleider in Europa geworden. Tork is een wereldwijd merk van SCA en een betrokken partner voor klanten in meer dan 80 landen. Het actuele nieuws en de innovaties van Tork vindt u op [www.tork.be](http://www.tork.be).

#### **Over SCA**

SCA is een toonaangevend, wereldwijd hygiëne- en bosproducten bedrijf. De Groep ontwikkelt en produceert duurzame personal care-, tissue- en bosproducten. Verkoop vindt plaats in ongeveer 100 landen via een aantal sterke merken, waaronder wereldwijd TENA en Tork en regionaal Libero, Libresse, Lotus, Nosotras, Saba, Tempo en Vinda. Als Europa's grootste particuliere boscigenaar, legt SCA een bijzondere nadruk op duurzaam bosbeheer. De Groep heeft rond de 44.000 medewerkers en de verkoop in 2015 bedroeg 12,3 miljard EURO. SCA is gesticht in 1929, heeft zijn hoofdkwartier in Stockholm, Zweden en is genoteerd op de NASDAQ OMX Stockholm. Voor meer informatie, ga naar [www.sca.com](http://www.sca.com).