



Tork LinStyle® szalvéták

## Tegye élménnyé az étkezést

Essity Hungary Kft.  
Professional Hygiene  
H-1021 Budapest  
Budakeszi út 51.  
Tel.: +36 1 392 2100

[www.tork.hu](http://www.tork.hu)  
[torkcontact@essity.com](mailto:torkcontact@essity.com)

 YouTube  
Tork Hungary

 in  
Tork – világvezető  
professzionális higiéniai márka



**Luxus hatás  
az egyszer-  
használatos  
szalvéta  
előnyeivel**





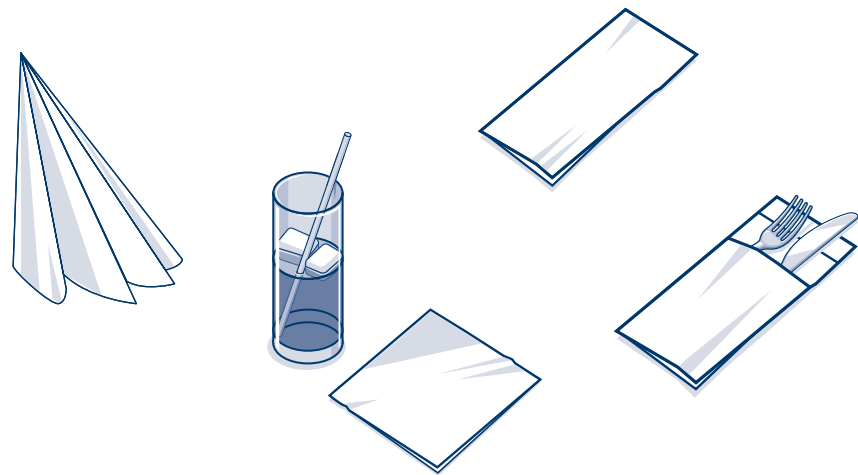
# Hogyan befolyásolják a színek az ételek ízét?

Tudta, hogy az étteremben található színeknek nem csupán esztétikai szerepe van, hanem a felszolgált ételek ízérzését is befolyásolhatják? A megfelelő színekkel társítva a fogásokat az ételek még inkább életre kelhetnek, így fokozva a vendégek éttermi élményét.

## Maximális elegancia a különleges alkalmakra

Olyan éttermeknek ajánlott, melyek luxus hatást kívánnak elérni, ugyanakkor nem akarnak lemondani az egyszerűhasználatos szalvéták előnyeiről. Élményét.

## Kedvére válogathat széles méret, típus és színskálánkból



### Főbb előnyök

- Többféle méretben, formában, hajtogatásban elérhető
- Különösen puha és tartós, extra nedvszívó szalvéta, mely az egész étkezés során kitart
- Értékes időt takaríthat meg előre hajtogatott vagy evőeszköz tartó szalvétáinkkal

Növelje ismertségét, hangsúlyozza egyediségét, keltse fel vendégei figyelmét!

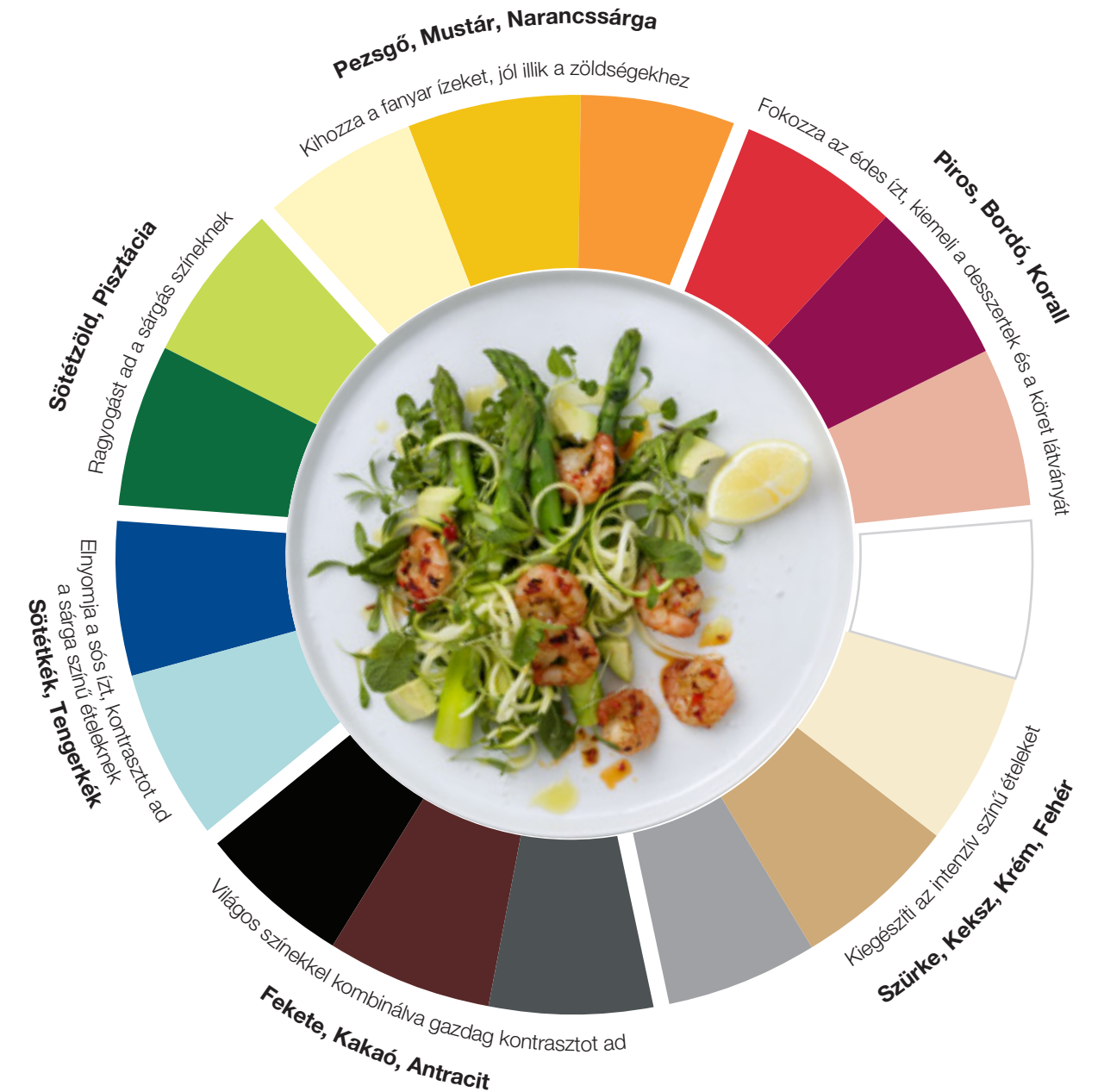
### A felhasználók

**75%-a**

elolvassa a szalvétán található információt\*

# A színek és ételek párosítása

Linda Lundgren séf és étel stylist tanácsaival Ön is elsajátíthatja a színek és ízek párosításának tudományát. A LinStyle szalvéták színei alapján készített skála mutatja, hogyan hangsúlyozhatja az ízeket és hozhatja ki a legtöbbet fogásaiból a megfelelő színkombinációval.



**Pezsgő, mustár és narancssárga**  
Kihozza a fanyar ízeket, azaz jól illik a halételekhez, tengergyümölcsseihez és zöldségekhez. Harmonizál a csírákkal, salátákkal.



**Pisztácia, sötétzöld**  
A zöld szín harmonizál a sárgás ételekkel, mivel mindkét szín meleg tónusú és hasonló pigmentű. A zöld szalvéta kiemeli például a curry vagy sáfrányos ételeket.



**Piros, burgundi, korall**  
A piros és a pink elnyomja a keserű ízt és édesebbé teszi az ételeket. Remekül párosítható desszertekkel, különösen az eperhez és pirosbogyós gyümölcsökhöz illik.



**Sötétkék, tengerkék**  
A kék szín elnyomja a sós ízérzést és kiemeli a sárga és narancssárga ételeket. Remekül illik indiai ételekhez, sültkrumplihoz vagy besamel mártáshoz.

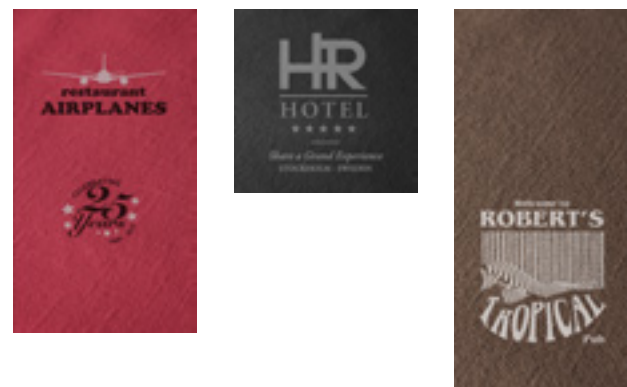


**Fehér, krém, keksz, szürke**  
A fehér és a semleges, természetes színek kiegészítik a sötét szószokat, marhahúsos és paradicsomos ételeket, így emelve ki a fogásokat.



**Fekete, kakaó, antracit**  
A sötétebb színek luxus hatású kontrasztot adnak a világosabb terítéssel és ételekkel párosítva. Jól illik a mediterrán, gazdag ízvilágú fogásokhoz.

## Jelenítse meg üzenetét egyedi kommunikációs felületen!



\*Intermetra Business & Market research group által végzett 2012-es piackutatás alapján