



White Guide i samarbete med Coop:

## Terroir Award – en hyllning till det ursprungliga

De stora smakupplevelserna skapas inte bara i köket. Minst lika viktigt är varifrån råvarorna kommer och hur de har tagits fram. Därför instiftas nu Terroir Award i samarbete med Coop.

Terroir är ett välkänt begrepp i framför allt vinodlingens värld, men som fått tillämpning för allt fler livsmedel från växtriket. Begreppet står för alla de unika förutsättningar – jordmån, topografi, mikroklimat och "medväxter" – som förknippas med den speciella växtplatsen. Allt det som bidrar till växtens eller fruktens näringsvärde och smakutveckling – det vi njuter av vid våra bord, i rik mångfald. Smak av växtplatsen, helt enkelt.

Terroir Award delas ut på White Guide Gala, som i år äger rum på Kungliga Operan den 7 mars.

"Vi hyllar de stora smakupplevelserna. Men också hållbar utveckling. Ekologisk odling innebär att de naturliga smakerna får möjlighet att komma till sin rätt – och smakbilden varierar stort beroende på ursprung. Därför har vi initierat det här priset, som lyfter fram krogar och matkreatörer som lyckas tolka de unika ursprungens i sin matlagning", säger Peter Hanson, ny vd i White Guide.

"Vi på Coop samarbetar med 650 lokala matproducenter och är dessutom matkedjan med den högsta andelen ekologiskt. Vi gör det för att det är hållbart och för att kunna erbjuda en stor palett av smakupplevelser. Det känns därför naturligt att engagera oss i Terroir Awards som premierar vikten av hur våra råvaror framställs", säger Björn Larsson, marknadsdirektör på Coop Sverige.

### Nominerade till Årets Terroir Award – i samarbete med Coop:

- Daniel Berlin Krog, Skåne Tranås
- Fävikens Magasinet, Åre/Järpen
- Gastrologik, Stockholm
- Hvita Hjorten, Lidköping

### För mer information kontakta:

Coops pressjour: 010-743 13 13

Peter Hansson, White Guide: 070-533 40 98, [peter.hansson@whiteguide.se](mailto:peter.hansson@whiteguide.se)

För mer information och foto, besök:

[Whiteguide.se](http://Whiteguide.se)