



Fotografiska

## Fotografiska lanserar i år en 200% God semla



Elvira Lindqvist och Paul Svensson med Fotografiskas 200% Goda semla – som både smakar och gör gott.

*Det finns nya vinklar på allt, bara fantasin får råda. På Fotografiskas skapas menyer och matprodukter utifrån smartast (äter)användning av den alltid ekologiska råvaran. Därför kan vi nu stolt lansera en 200% God semla där ingredienserna består av zero waste-mandelmassa och semlabulle. En semlasensation som både smakar och gör gott, à la Paul Svensson! Gå in på Fotografiskas hemsida [fotografiska.eu](http://fotografiska.eu) och se Paul Svensson njuta ...*

På Fotografiska använder vi oss så ofta det går råvaror som annars skulle ha slängts. Minskat slöseri är en kvalité i sig, så produkter som görs utifrån zero waste-filosofin ger ytterligare en smak-nivå: Det inte bara smakar gott – det gör gott också! Istället för att många procent av en råvara slängs så använder vi dem, och 200 procent kvalité uppnås.

– Kulturen inom restaurangbranschen har länge varit att menyer görs utifrån vilka rätter man vill laga och vad som då behövs för material. Hos oss börjar istället tanken i andra änden; vad har vi för råvara och vad kan vi göra utifrån den? Så vi skapar alltid menyer och produkter som utgår från själva råvaran och hur vi kan använda så många delar av den

För bilder kontakta Margita Ingwall,  
Kommunikationschef Fotografiska  
+46 (0)70 456 14 61  
[margita.ingwall@fotografiska.se](mailto:margita.ingwall@fotografiska.se)

som det bara går. I år lanserar vi därför en 200% God semla som består av ekologisk mandelmassa tillverkat av den råvara som återstår när mandeldryck produceras. Semlabullen är bakad av bulle, alltså mjöl malet av frysta kardemummabullar. En smakrik nyhet framtagen av vår kökschef Elvira Lindqvist, berättar Fotografiskas matkreatör Paul Svensson.

Vår partner Juica levererar till oss en himmelskt smakrik massa av ekologisk mandel och kryddor som blir över i deras mandeldrycksproduktion, i annat fall hade detta slängts men hos oss blir det istället ny råvara.

Denna mandelmassa, där även det pressade skalet är kvar och ger extra smak, läggs i bullen och toppas av ekologisk grädde. Semlabullen bakas av mjöl malt av kardemumma- och kanelbullar som blivit över i Fotografiskas café och frysts ned. Även denna råvara blir extra smakrik då den redan smaksatts till första baket.

Paul Svensson och kökschef Elvira Lindqvist: Varför skapa en 200% God Semla som både smakar och gör gott?

– Ingredienser som består av återvunna produkter är med och sparar på jordens resurser. Då får du en semla som ger mer än 100% smak av råvaror som annars skulle ha slängts och som i sig besitter fina smaker. Detta sätt att skapa matprodukter ger 200% kvalité och vi är så glada att kunna erbjuda våra gäster denna kulinariska höjdare. När vi dessutom kan inspirera matbranschen till ökad återanvändning genom att våga använda fantasin gör det oss ännu gladare, berättar Paul Svensson matkreatör och Elvira Lindqvist, kökschef på Fotografiska.

Juica tillverkar 100 procent ekologiska, opastöriserade, kallpressade färsk frukt och grönsaksjuicer helt utan tillsatser med produktion fem dagar veckan. Råvarorna vägs in och sköljs noggrant innan de mals ner i en presspåse. Juicen produceras sedan med en unik hydraulisk kallpress, som långsamt pressar påsen under nio tons tryck. En teknik som ger cirka fem gånger mer näringsinnehåll än vid till exempelvis centrifugering.

I processen uppstår en restprodukt med alla fibrer samlade som separeras i de olika delarna så de kan återanvändas. En av Juicas produkter är mandeldryck där det ingår färsk ekologiska mandlar, kanel, dadel, kardemumma och Himalayasalt. Tillverkningsprocessen innebär att dessa ingredienser, tillsammans med destillerat vatten och kryddor, långsamt pressas. Detta ger en restprodukt, en slags pasta, som Elvira Lindqvist kom på kan användas som mandelmassa, istället för att som annars slängas.

– Här finns mycket smak och fibrer kvar, som tidigare har återvunnits som bio-restprodukt men egentligen är en fantastisk råvara. Vi är väldigt glada över att våra ekologiska juicer kan få ett nytt liv via de otroligt duktiga matkonstnärerna på Fotografiska och vi ser fram emot ett inspirerande samarbete med ytterligare produkter, säger Patrik på Juica. ●

För bilder kontakta Margita Ingwall,  
Kommunikationschef Fotografiska  
+46 (0)70 456 14 61  
margita.ingwall@fotografiska.se



200% God semla

PRIS: 40 kr

SÄLJS: I Fotografiskas café