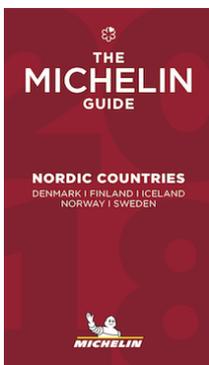


Restaurante Frantzén, na Suécia, galardoado com três estrelas no guia MICHELIN Nordic Countries 2018

Um total de 64 restaurantes brilharão este ano, dado que a família das estrelas MICHELIN foi incrementada com 1 novo restaurante de ✨, 2 novidades de ✨ e até 7 incorporações na categoria de ✨.



Michelin apresenta a nova seleção do guia MICHELIN Nordic Countries, num evento especial na Câmara Municipal de Copenhaga.

Este ano, o guia MICHELIN conta com um novo restaurante de ✨: **Frantzén**, em Estocolmo. *"Björn Frantzén tem uma visão única da cozinha escandinava, que combina sublimes ingredientes com surpreendentes técnicas culinárias. A expressão gastronómica de Björn Frantzén faz que valha a pena a viagem e é uma experiência gustativa incrível"* comenta Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

O guia MICHELIN Nordic Countries 2018 também inclui dois novos restaurantes de ✨: **Daniel Berlin**, em Skåne Tranås, Suécia, onde o chef Daniel Berlin faz um uso maravilhoso dos ingredientes locais, enfatizando o seu trabalho no equilíbrio, na pureza e na precisão; e o restaurante **Kadeau**, em Copenhaga, Dinamarca, onde a paixão da equipa, que é como uma família, manifesta-se numa cozinha que se define pela sua delicadeza e pela sua subtilidade.

Este ano, multiplicam-se os novos restaurantes distinguidos com ✨ na Escandinávia. A Dinamarca tem dois: **Me|Mu**, em Vejle, e **Jordnær**, em Gentofte. A Suécia conta com três novos restaurantes de uma estrela: **SAV**, em Malmö, e **Aloë** e **Agrikultur**, em Estocolmo. Na Finlândia, **Grön** é uma das grandes novidades em Helsínquia; e, na Noruega, **Galt** soma-se à impressionante variedade de restaurantes de Oslo.

O guia MICHELIN Nordic Countries 2018 dirige-se a todo o tipo de visitantes, desde viajantes de negócios a turistas, e recomenda os melhores estabelecimentos em todas as gamas de conforto e preço.

A distinção Bib Gourmand (🍷) seleciona os restaurantes que oferecem cozinha de qualidade a um preço moderado. Este ano, distinguem-se sete novas incorporações, incluindo três em Estocolmo (**Kaggas**, **Shibumi** e **Bar Agrikultur**) e uma em Gotemburgo (**Project**). Em Helsínquia, **Jord** recebe um Bib Gourmand, tal como **PMY** e **Musling Bistro**, em Copenhaga. Desta forma, o número total de restaurantes Bib Gourmand no guia MICHELIN Nordic Countries 2018 aumenta para 37.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Mostruário da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribuí a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de pessoas nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 111 700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

