

**Sveriges största semmeljury har sagt sitt: Sveriges bästa semlor är utsedda**  
I knappt två månader har svenska folket ätit semlor och röstat fram sina favoriter på Arlas sajt Stans Bästa Semla ([stansbasta.se](https://stansbasta.se)). För tredje året i rad kammade Stigs Konditori hem segern som det konditori som gör den bästa semlan i landet, men i år var det riktigt tajt! TM Bagarstuga och Müllers Bageri & Konditori låg endast ett fåtal röster bort.



*Stans bästa semla*

Konditorier och bagerier över hela landet har deltagit i Arlas tävling, i hopp om att vinna den prestigefyllda utmärkelsen årets bästa semla i sin stad. I topp låg Stigs Konditori & Service butik och tätt därefter låg TM Bagarstuga.

I lilla Gullringen, en liten ort på 500 personer i Vimmerby kommun, är stödet till det lokala konditoriet intakt. I april förra året tog Markus Andersson över Stigs Konditori & Servicebutik tillsammans med sin sambo Beatrice och sin svärmor Caroline. De fick behålla både namn och recept och i år har de serverats Stigs klassiska semla som lett dem till segern för tredje året i rad.

- Vi har fått ett väldigt bra stöd från orten och nära och kära, konstaterar Markus.

Vad som är hemligheten bakom just deras semla kan (eller vill inte) Markus svara på.

- Mycket kärlek i degen, säger han och skrattar.

I Västerhaninge ligger TM Bagarstuga där Thomas Montenegro med kollegor har laddat hårt inför semmelsäsongen. Thomas har jobbat i branschen i över 30 år och semlan är ett av favoritbakverken.

Under de senaste veckorna har de bakat semlor varje dag och här har man koll på vad som utgör en bra semla, svenska folket håller med och har röstat fram dem till plats nr 2 i landet.

- Vi använder mycket kardemumma i degen, vi gör vår egen mandelmassa och använder Arla grädde 40%. Igår, under Fettisdagen, sålde vi 6000 semlor. Vi började klockan ett på morgonen och gick hem nio

på kvällen, berättar Thomas.

**Stans Bästa Semla är avslutad för i år och så här ser resultatet ut:**

**Bäst i Sverige:** Stigs Konditori och Servicebutik, Stationsgatan 4, Gullringen

**Tvåa i Sverige:** TM Bagarstuga, Centrumvägen 5, Västerhaninge

**Trea i Sverige:** Müllers Bageri & Konditori, Fredsgränd 13, Nynäshamn

**Stockholm:** TM Bagarstuga, Centrumvägen 5, Västerhaninge

**Göteborg:** Lilla Sur Göteborgs Hantverksbageri AB, Solrosgatan 11, Göteborg

**Malmö:** Bellevue Konditoriet i Malmö AB, Bellevuevägen 31A, Malmö

**Uppsala:** Landings Konditori, Kungsängsgatan 5A, Uppsala

**Västerås:** Öhrmans Konditori, Stora Torget 2, Västerås

**Örebro:** Konditori En bulle i ugnen, Örebrovägen 20, Odensbacken

**Linköping:** Lilla Brödboden, Grindgatan 79, Linköping

**Helsingborg:** Fika på Berga, Garnisonsgatan 10, Helsingborg

**Jönköping:** Centralkonditoriet, Östra Storgatan 85B, Jönköping

**Norrköping:** Tinas Café å sånt, Skolgatan 1, Norrköping

- Semlan är ett omdiskuterat bakverk där alla har sin preferens, att vinna folkets röst är ett stort erkännande. Man har lyckats med bullen, mandelmassan, storlek och rätt mängd grädde - det kräver sin bagare! säger Annie Tideliuss, Market Inspiration Specialist, Arla Foodservice.

På arla.se finns en mängd receptvarianter av semlor som kan bakas hemma. Här hittar hemmabakaren allt från klassiska semlor och glutenfria semlor till pannkakssemlan samt semmeltårta. För mer information och topplistan över Sverige, besök: [www.stansbasta.se](http://www.stansbasta.se)