

Fyra nyheter från BLOSSA!

Anrika Blossa släpper under hösten ytterligare fyra nya glöggvarianter – alltifrån äppelglögg till glögg utan tillsatt socker.



Blossa glögg har på 150 år gått från tillverkning i en källare i Gamla stan till att bli stort, välkänt och starkt förknippat med vinter och svenska traditioner. Bara i år släpper det omtyckta varumärket sex nya produkter: Blossa 19 Aloha, Blossa Sparkling & Spices, Blossa Äppelglögg, Blossa Hantverksglögg 2019 Äpple Vanilj, Blossa Utan tillsatt socker vit samt Blossa Utan tillsatt socker röd.

Det var den framgångsrike vinhandlaren Johan Daniel Grönstedt som i mitten av 1800-talet började framställa glöggen. Än i dag utgår alla glöggprodukter i Blossafamiljen från det gamla receptet och dess detaljer är en väl bevarad hemlighet.

– Vi är stolta över allt som det klassiska varumärket Blossa står för och att vi i dag kan erbjuda våra kunder ett så brett sortiment – något för alla helt enkelt. Glöggen är fortfarande hantverksmässigt framställd av skickliga yrkesmänniskor, om än i stor skala, säger Åsa Strömberg, Senior Brand Manager på Blossa.

För att få den så uppskattade Blossasmaken används noga utvalda europeiska viner samt äkta kryddor som extraherats i sprit under flera månader. Den alkoholfria glöggen är för smakens skull också gjord på äkta vin, som avalkoholiserats så att alkoholen försvinner.

Premiumglögg med calvados

Blossa Äppelglögg är baserad på äppelvin som kryddats med Muscatelvin, spetsats med finaste Calvados och sötats med äppeljuice samt socker. Förutom Blossas traditionella kryddblandning finns här också en touch av Ceylonkanel. Drycken serveras bäst rumstempererad eller varm med rostade mandlar eller valnötter till, eller en välgrad hårdost.

Årets Hantverksglögg hyllar keramiken

Att tillverka en riktigt bra glögg är ett äkta hantverk. Sedan 2016 har Blossa hyllat andra hantverksdiscipliner med en årliga alkoholfria Hantverksglöggen som – likt Blossa – har en förkärlek till att göra saker från grunden och använda sig av traditionella, omsorgsfulla metoder.

– I årets Hantverksglögg har vi inspirerats av Höganäs och deras långa tradition av keramik och glasyr. Den har en frisk smak av äpplen som harmonierar fint med Blossas traditionella kryddblandning samt en balanserad sötma från vanilj, säger Åsa Strömberg.

Glögg utan tillsatt socker

Blossa Utan tillsatt socker vit alkoholfri är naturligt sötad med druvjuice och tillsatt stevia vilket gör den lite torrare. Den har en frisk smak av pomerans och julkryddor. Värm och servera med russin och mandel traditionellt sätt.

Blossa Utan tillsatt socker röd alkoholfri är gjord på fylligt rött, avalkoholiserat rödvin samt druvmust. Den är, precis som den vita, naturligt sötad med druvjuice och tillsatt stevia och lite torrare i smaken. Här finns smak av kryddnejlika, kardemumma och ingefära. Även denna gör sig bäst varm med mandlar och russin till.



Blossa Äppelglögg

Systembolagsnummer: 91147

129,00 kr

Blossa Äppelglögg finns på flera av Systembolagets hyllor.



Blossa Hantverksglögg 2019 Äpple Vanilj
35,00 kr

Blossa Hantverksglögg finns listad på ICA, Coop, Axfood samt Bergendahls.



Blossa Utan tillsatt socker vit alkoholfri
32,00 kr

Blossa Utan tillsatt socker innehåller ca 60 g socker/liter vilket är ca 1/3 av vad en klassisk Blossa alkoholfri glögg innehåller.



Blossa Utan tillsatt socker röd alkoholfri
32,00 kr

Blossa Utan tillsatt socker (röd och vit) finns listad på Coop
och Bergendahls.