

# BLOSSA glögg - årets nyheter.

Anrika Blossa släpper under hösten ytterligare tre nya glöggvarianter.



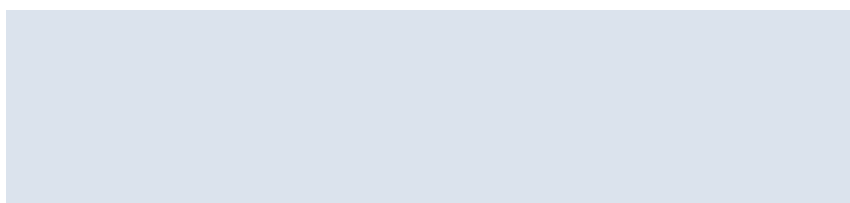
Blossa glögg har på 150 år gått från tillverkning i en källare i Gamla stan till att bli stort, välkänt och starkt förknippat med vinter och svenska traditioner. I år släpper det omtyckta varumärket tre nya produkter: Blossa 20 Myntathé, Blossa Saffran och Blossa Sparkling & Spices Red.

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.

**Läs mer om årets glöggnyheter från Blossa:**





## Blossa 20 inspireras av Marrakech.

Blossa 20 har rest till Marrakech och upptäckt det söta marockanska myntateet. Resultatet är en glögg med frisk smak av mynta och grönt te.

[Läs mer](#)

---



## Blossa Glögg Saffran – en härlig vitvinsglögg med toner av saffran.

Många har efterfrågat Blossa 2010 med smak av saffran och nu lanserar Blossa en härlig vitvinsglögg med Blossas klassiska kryddor och toner av saffran.

[Läs mer](#)

---



## Blossa lanserar Blossa Sparkling & Spices Classic Red.

Nu lanseras Blossa Sparkling & Spices Classic Red - en bubblande dryck där glöggkryddor förenas med mousserande rött vin.

**Läs mer**

---