

BLOSSA LANSERAR EN LIMITERAD UPPLAGA AV SITT ORIGINALRECEPT MED GLÖGGEN 'ORIGINAL 1895'



All Blossas glögg hämtar än idag inspiration från deras original-recept som skapades i slutet av 1800-talet. Inför julen 2024 har de återvänt till detta historiska recept och återskapat exakt den glögg som ligger till grund för över hundra år av hantverkstradition. Resultatet är en begränsad, exklusiv upplaga döpt till Blossa Original 1895 – en förtrollande starkvinsglögg gjord på portvin och glöggkryddor lagrade på ekfat.

Blossa började sin glöggförsäljning under mitten av 1800-talet i Gamla stan i Stockholm, men det är ett specifikt recept från 1895 om gjort Blossa till en julklassiker som älskats i över ett sekel. Detta recept har sedan dess utgjort grunden till samtliga glöggar från Blossa, och gör det än idag. Att i modern tid återskapa receptet i sin helhet är däremot enklare sagt än gjort.

Originalreceptet innehöll en motsvarighet till dagens portvin, vilket är en av de ingredienser som gör starkvinsglöggen exceptionellt svår att återskapa i större volym. Det är också anledningen till att glöggen bara funnits att köpa två gånger tidigare. Julen 2024 blir det nu äntligen dags igen i och med den exklusiva lanseringen av Blossa Original 1895.

– Det här är vårt absolut mest efterfrågade recept och jag är så glad att vi ännu en gång har fått chansen att återskapa det, om än i väldigt begränsad upplaga, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender på Blossa sedan 1998. Jag är alltid stolt över Blossas hantverk men originalreceptet är något alldeles extra med både portvin, Tarragona Ruby, Muscatel och

våra karaktäristiska glöggkryddor lagrade på ekfat. Blundar man så kan man nästan känna julens magi från ett sekel tillbaka.

Blossa Original 1895 är en starkvinsglögg med stor karaktär och rik djup smak tack vare portvinet som blandas med starkvinet Tarragona Ruby, muscatel och rött vin. Precis som alla Blossas glöggkryddor har de extraherats i åtta veckor och sedan lagrats i tre månader, för att till sist blandas med fint socker. Det som verkligen utmärker kryddorna i detta fall är att de lagrats på just ekfat. Glöggen har en varm kryddig doft av torkad frukt, kakao och choklad, en rik smak med djup sötma från portvinet och en klar kryddighet från kryddnejlika och kardemumma.

Originalglöggen är något starkare än dagens traditionella glögg med sina 18% och rekommenderas att servera rumstempererad i ett portvinsglas. Givetvis går den även att värma upp, för de som föredrar det. Dessutom går glöggen alldeles utmärkt att lagra. Designen på flaskan är en hyllning till den traditionella svenska julen och gör den till en perfekt gåva till alla julälskare.

Blossa Glögg Original 1895 lanseras i begränsad upplaga den 1 november i Systembolagets tillfälliga sortiment, och går att beställa till samtliga butiker som eventuellt saknar detta sortiment. Den kostar 239 SEK å 500 ml 18%vol. Artikelnummer 92497.

För mer information, vänligen kontakta:

Emelie Eriksson, Senior Brand Manager, Blossa,
070-374 41 96, emelie.eriksson@anora.com

Rebecka Lindberg, Jung Relations,
+46 70 895 29 92, rebecka.lindberg@jungrelations.com

BLOSSA

Pressbilder finns att ladda ner [här](#).