

BLOSSA 2026 TAR TRADITIONEN TILL MEXIKO

EN MARGARITA-INSPIRERAD ÅRGÅNGSGLÖGG MED LIME OCH AGAVE



Den årliga resan i glöggens tecken tar oss hela vägen över Atlanten och landar i Mexiko, där en rik kultur, färgstarka traditioner och kryddiga smaker väntar. Med Blossa 26 presenterar Blossa en vit starkvinsglögg inspirerad av den ikoniska drinken margarita, där klassiska glöggkryddor möter frisk lime och en subtil rökighet från agave. Resultatet är en oväntad men välbalanserad smakupplevelse som förenar nordiska vintertraditioner med mexikansk fiesta.

– Mexiko har länge funnits i våra planer, och vi har lockats av de spännande smakkombinationer landet kan tillföra vår glögg. Lime ger friskhet och tydlig karaktär, medan agaven bidrar med en mjuk rundhet. Tolkningen av margarita är kanske det man först tänker på, men det finns också ett djup och en kryddighet som gör att den fortfarande känns väldigt mycket Blossa, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender på Blossa.

Till årets glögg har Blossa arbetat hantverksmässigt med lime, en central ingrediens i det mexikanska köket. Limen utvinns som ett extrakt av skalade frukter som fryses direkt efter skörd för att bevara smaken. Glöggkryddorna har dessutom extraherats i agavesprit, vilket förstärker kopplingen till Mexiko – där agaven är djupt förankrad i landets historia, kultur och hantverkstraditioner. Som alltid har Blossas kryddor fått macerera och lagra i minst fem månader innan de blandas med övriga ingredienser och tappas på flaska.

Inspirerad av mexikansk folkkonst

Årets design hämtar inspiration från papel picado, den traditionella mexikanska papperskonsten med utskurna mönster i färgglada silkespapper. Hantverket förknippas med fest, gemenskap och värme – värden som också präglar den svenska jultraditionen. Blossa har tolkat mönstren i sitt eget formspråk och låtit dem pryda årets flaska och glöggkoppar.

Glöggmuggar från Rörstrand

För andra året i rad lanserar Blossa unika glöggmuggar i samarbete med Rörstrand. Precis som årgångsglöggen får muggarna ett nytt uttryck varje år och blir en del av en växande samling.

Årets gröna muggar pryds av Blossas tolkning av papel picado, den mexikanska papperskonsten som förknippas med fest och högtider. Mönstret möter Rörstrands klassiska porslin och förenar årets mexikanska inspiration med svensk formgivning. 2026 firar dessutom Rörstrand 300 år – vilket gör årets samarbete extra speciellt.

Tips för Blossa 26

– Blossa 26 kan serveras både kall och rumstempererad. För en tydligare margarita-känsla rekommenderar jag is i ett margaritaglas med en tunn saltkant, men själv föredrar jag den rumstempererad för att få fram alla smaknyanser. Den passar också fint med guacamole och majschips eller hårdostar på salta kex, säger Åsa Orsvärn. Årets glögg fungerar även utmärkt som bas i en margarita eller tillsammans med bubbel. För en lättare drink, toppa med bubbelvatten och garnera med färska eller torkade limeskivor.

Blossa 26 lanseras som en starkvinsglögg (15%) i Systembolagets beställningssortiment från den 9 september för 155 SEK (artikelnummer 7861001). Den alkoholfria glöggen finns från 1 november på Systembolaget och NK Stockholm på ROT Butik & Kök i NK saluhall på nedreplan, för 99 SEK. Glöggmuggen i samarbete med Rörstrand säljs som 2-pack för 595 SEK hos Cervera från 7 oktober, där även Blossas alkoholfria årgångsglögg kommer att finnas. Muggarna kommer också att finnas hos andra utvalda återförsäljare. Blossa och Rörstrand kommer att synas i NK:s julskyltning på Hamngatan i Stockholm från den 12 november.

För mer information, vänligen kontakta:

Caroline Grundström, Senior Global Brand Manager Blossa
070 738 62 48, caroline.grundstrom@anora.com

Filip Carlberg, Senior Brand Manager Blossa
073 322 72 01, filip.carlberg@anora.com

Rebecka Lindberg, Jung
+46 70 895 29 92, rebecka.lindberg@jung.co

BLOSSA

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