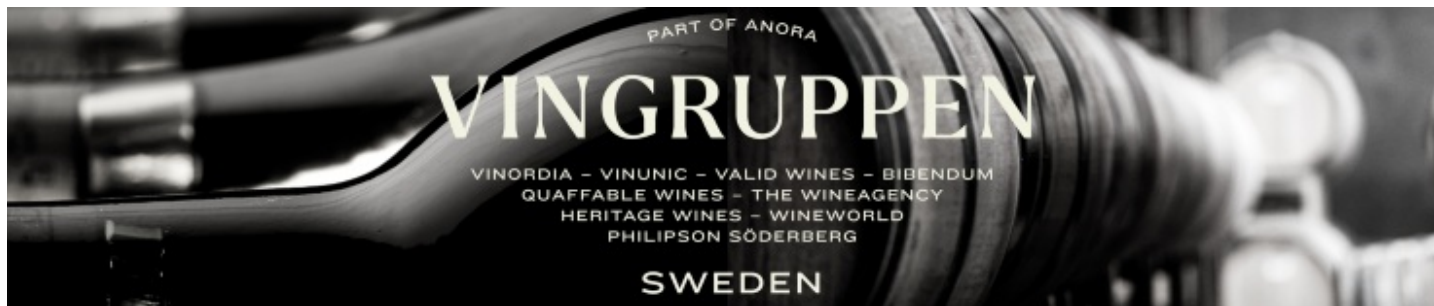




BLOSSA STARKVINGSLÖGG RÖD

Art. nr 1015480

Pris 78,25 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Blossa

Ursprung Finland

Varukategori Glögg

Förslutning Skruvkork

Alkoholhalt 15%

Sortiment Restaurang

Karaktär Blossa Starkvinsglögg Röd har en stor och generös doft av klassisk kryddning med inslag av pepparkaka och russin. Fyllig och kryddig smak med tydliga toner av russin, kardemumma och torkad frukt.

Tillverkning Blossa Starkvinsglögg görs av ett mustigt rött vin samt ett starkvin som smaksatts med Blossas klassiska glöggkryddorna.

Passar till Glöggens självklara plats är till julen, då den serveras ljust eller varm i små koppar med öron som till en början hade använts för den varma punschen så att man inte brände fingrarna. Antingen dricks den som välkomstdrink med russin och mandel eller till pepparkakorna och julkodiset. Glögg kan också drickas sval, då gärna till lagrade ostar (istället för portvin) och varför inte till en grönmögelost med pepparkakor.

Information Blossa glögg är en framgångssaga utan motstycke, med ett unikt recept som i närmare 150 år varit en välbevarad hemlighet. Kärlek till hantverket, känsla för kvalitet och de finaste råvarorna har gjort Blossa till en älskad jultradition – år efter år. All glögg i Blossafamiljen utgår från samma grundrecept. Den unika kryddblandningen med bland annat kryddnejlika, kardemumma och ingefära kommer från utvalda odlare i länder som Kina och Guatemala. Kryddorna provas och köps in under perioden augusti-september året innan aktuell julsäsong. Kryddorna extraheras i sprit under fyra veckor, därefter följer en tre månaders mognadslagring av kryddblandningen. Basvinet i all Blossaglögg kommer från noga utvalda europeiska vingårdar. Vinerna som används ger glöggen sin typiska karaktär av torkad frukt och russin. För att få till den rätta sötman tillsätts socker av finaste kvalitet producerat av sockerbetor. Åsa Orsvärn är chief blender för Blossa glögg. Sedan slutet av 90-talet har hon med stor framgång och passion blandat Blossa glögg, och är en av världens främsta inom sitt gebit. Åsa vet vad som krävs för att ta fram en glögg med perfekt balans, ljuvlig kryddning och äkta julkänsla. Alla Blossas produkter kräver mycket tid och kärlek från Åsa innan hon fått till den perfekta blandningen. Hemligheten är att hon blandar glögg på vin av hög kvalitet och noga utvalda kryddor. En rad olika mindre extraktioner görs, vilka jämförs med tidigare års blandningar. På så vis säkerställer Åsa att den sensoriska profilen är identisk från år till år.

