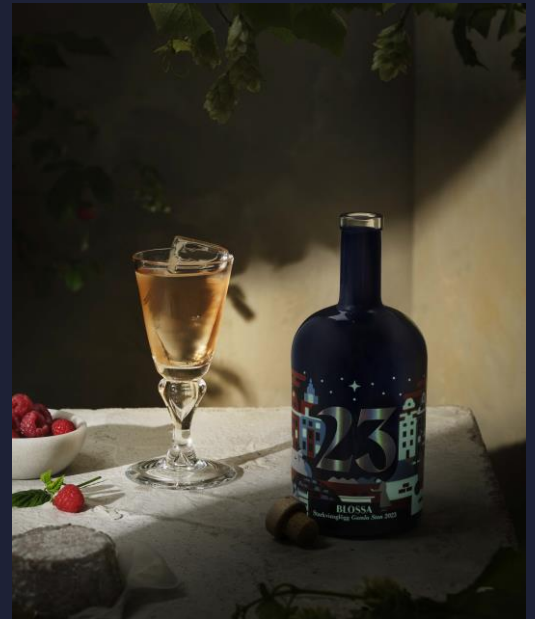


BLOSSA 23 PALAA JUURILLEEN TUKHOLMAN GAMLA STANIIN

Tämän vuoden Blossa vuosikertaglögi juhlistaa 20-vuotista taivaltaan palaamalla Blossan alkulähteille Tukholman vanhaan kaupunkiin eli Gamla staniin, jossa pullottiin ensimmäinen Blossa-glögi yli sata vuotta sitten.



Blossa 23 Gamla Stan on valkoviinipohjainen glögi, jonka tuoretta vadellmaa ja kukkaista humalaa yhdistelevä maku juhlistaa Blossan upeaa käsityöläishistoriaa. Ulkoasullaan joka vuosi ihastuttavan vuosikertaglögin pullossa kerrataan glöginvalmistuksen vaiheita ja pimeässä loistava pullo tuo kirjaimellisesti valoa pimeään vuodenajan keskelle.

Vadelmat tuovat Blossa 23:een leikkisää hedelmäisyyttä, ja tätä makeutta tasapainottaa humala, joka voimistuu jälkimaussa. Humalaa täydentää erityisen hyvin glögimausteisiin lukeutuva neilikka, ja kokonaisuudesta muodostuu jännittävä makumaailma.

- Olen valmistanut kaikki vuosikertaglögit ensimmäisestä lähtien, ja siksi on hienoa juhlistaa tätä vuotta palaamalla Blossan alkulähteille. Tukholmassa on rikas panimokulttuuri, jossa humalalla on ollut tärkeä rooli yhtä lailla vanhoissa panimoperinteissä kuin tämän päivän pienpanimoissa. Ennen vanhaan maaseudun ihmiset tulivat loppukesästä vanhaan kaupunkiin myymään tuoreita vadellmia, joita on kasvatettu Ruotsissa aina keskiajalta lähtien, sanoo Åsa Orsvärn, Blossan Chief Blender.

ITSEVALAISEVA PULLO KERTOO BLOSSAN TARINAN

Vuoden 2023 vuosikertaglögin innoittajana on toiminut Blossan oma historia. Kaikki alkoi vuonna 1895 Stora Nygatanilla sijainneesta viinikaupasta, jossa varastoitin mausteita ja pullottiin glögiä. Vielä tänäkin päivänä Blossa-glögi valmistetaan samalla, tarkoin varjellulla reseptillä. Maku koostuu kuukausia kypsytetystä ainutlaatuisesta mausteseoksesta sekä tarkkaan valituilla viiniviljelmillä kasvaneista rypäleistä. Yli sata vuotta myöhemmin samaa glögiä tarjoillaan Gamla Stanin perinteisillä Stortorgetin joulumarkkinoilla talviyön tähtitaivaan alla.

Tinkimätön suhtautuminen käsityöläistaitoon on tehnyt Blossasta rakastetun tuotteen. Kaksikymmentä vuotta sitten Blossa julkaisi ensimmäisen rajoitetun erän vuosikertaglögin. Vuosikertaglögin konsepti on moderni tulkinta Blossan käsityöläisperinteestä. Blossa 23 pullossa on myös yllättävä yksityiskohta. Kun valot sammuttaa, osa pullosta hehkuu pimeässä aivan kuin valot vanhan kaupungin hämärillä kaduilla.

Blossa 23 Gamla Stan on väkevöity viiniglögi, joka on saatavilla Alkon valikoimassa 28. syyskuuta alkaen. Sen alkoholipitoisuus on 15 prosenttia ja hinta 15,98 euroa (750 ml). Alkon tuotenumero on 316897. Tänä vuonna juhluvuoden kunniaksi vuosikertaglögistä on valmistettu ensimmäistä kertaa myös alkoholiton versio, joka on saatavilla hyvin varustetuista K-ryhmän ruokakaupoista. Glögiä voi nauttia sekä kuumana että kylmänä. Lue lisää blossa.fi

Vuodesta 2003 lähtien Blossa on lanseerannut vuosittain uuden maun. Vuodesta 2011 alkaen Blossa on hakenut innoituksena eri puolilta maailmaa. Perinteisiin glögimausteisiin on sekoitettu uusia ja jännittäviä makuja maailman joka kolkasta. Blossa on tarjonnut makumatkoja muun muassa Intiaan, Italiaan, Havaijille, Marokkoon ja Espanjaan. Pullolla on joka vuosi uusi ainutkertainen ulkoasu, mikä on kasvattanut myös keräilijöiden kiinnostusta vuosikertaglögiä kohtaan.

Lisätiedot: Brand Manager Katriina Kojo, katriina.kojo@anora.com

Kuva- ja näyttepyynnöt: PR & Communications Manager Sari Salmela, sari.salmela@anora.com

BLOSSA