

BLOSSA SLÄPPER GLÖGG-ÖL I SAMARBETE MED PANGPANG BREWERY

EN JULIG SURÖL INSPIRERAD AV BLOSSA ÅRGÅNGSGLÖGG 2023



För den som törstar efter nya och oväntade smakäventyr i jul presenterar Blossa och PangPang nyheten Glögg Sour – en suröl med smak av friska hallon och en hint av Blossas traditionella glöggkryddor. Det är ett samarbete där två underbara världar av hantverk möts i en bubblande smakupplevelse. Inspirationen kommer från årgångsglöggen 2023, som med hallon och humle hyllar Blossas födelseort Stockholm och dess rika bryggerikultur.

För inspiration till årets årgångsglögg reste Blossa tillbaka till Gamla Stan i Stockholm, platsen där deras allra första glögg tappades på flaska för över 100 år sedan. Resultatet, Blossa 23, har smaken av hallon och humle och är en hyllning till Stockholms rika bryggeritradition. Här har humle spelat en avgörande roll, vilket den gör än idag i och med tidens innovativa och hantverkskunniga mikrobryggerier. Detta väckte visionen om att ta fram en öl med årets smaker, och idén stärktes ytterligare av det faktum att årgångsglöggens andra smaksättning, hallon, är en uppskattad smak i suröl.

Glögg Sour är en mycket bärig och lite salt suröl som, precis som Blossa 23, är fylld med smak av hallon, humlen Hallertauer Blanc och lätta toner av Blossas klassiska glöggkryddor. I mikrobryggeriet PangPang hittade Blossa den perfekta partnern att förverkliga sin vision med och tillsammans har man skapat något synnerligen uppfriskande att variera glöggen med till advent.

– Smakkombinationen i Blossa 23 väckte många idéer och att få förverkliga ett ölsamarbete där vi tar Blossa in i en ny värld är otroligt spännande. Det finns dessutom många likheter mellan Blossa och

PangPang Brewery, såsom kärleken till hantverket och vurmen för oväntade smakkombinationer. Kanske kan samarbetet verka knasigt för vissa, men resultatet är en otroligt läskande öl och en riktig smakupplevelse, säger Emelie Eriksson, Senior Brand Manager på Blossa.

Precis som Blossa föddes PangPang Brewery i Stockholm. Som stadens äldsta existerande mikrobryggeri har PangPang handbryggt öl sedan 2010. Med hantverket och kreativa smakkombinationer i fokus har de skapat över 150 olika öl. PangPang är kända för sina IPO:r, lagrade stouts, och inte minst sin suröl.

– När Blossa hörde av sig blev vi direkt intresserade. Det kändes spännande att se hur Blossas glöggkryddor skulle te sig i en annan typ av produkt, och smakkombinationen glögg och öl kändes lika oväntad som lockande. Till en början fanns en viss oro för hur vi skulle lyckas balansera de olika smakkomponenterna, men precis som i Blossa 23 gifter sig humlen otroligt fint med Blossas glöggkryddor och den friska smaken av hallon, säger Fredrik Tunedal, bryggmästare på PangPang Brewery.

PangPang och Blossas Glögg Sour släpps i en limiterad upplaga den 29:e november. Den kommer i en 33cl burk med en alkoholhalt på 5% och finns i Systembolagets beställningssortiment samt på PangPang Restaurang vid Hornstull i Stockholm. På Systembolaget har den artikelnr. 8810615 och kostar 69 kr (exl. pant).

För mer information, vänligen kontakta:

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

Joacim Börjesson, Jung Relations,
072-398 25 01, joacim.borjesson@jungrelations.com

BLOSSA

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