

BLOSSA 22 RESER TILL NEW ORLEANS

EN SMÄLTDEGEL AV SMAKER



I år har Blossa tagit sig till New Orleans och inspirerats av gatorna där jazzmusiken vibrerar och intrycken flödar. Årets glögg är en hyllning till stadens nyansrika smältdegel av smaker, särskilt kring området French Quarter och stadens mest ikoniska drink Hurricane. I Blossa 22 blandas rom, passionsfrukt, lime, jordgubbe, blåbär och chili med klassiska glöggkryddor och resultatet blir en nyansrik smakupplevelse.

Enligt tradition har Blossa valt en ny plats i världen för att hitta inspiration till sin årgångsglögg. Årets destination New Orleans är inte bara känd som jazzens födelseort utan även för sin puls och rika matkultur, med rätter från det kryddiga kreol- och cajunköket. I den livliga stadsdelen French Quarter hittar man baren Pat O'Brien's, där drinken Hurricane kom till på 1940-talet. Just då var tillgången på spritsorter begränsad och man behövde uppfinna en drink som kunde göras på den, mindre populära, lokala romen. Drinken blev en storsäljare i staden och är det än idag. Förutom rom innehåller den lime och fassionola, som är en typ av röd syrup gjord på olika frukter, bär och socker.

I New Orleans finns en intressant blandning av influenser som vi fört samman i Blossa 22. Med Hurricane som huvudinspiration har vi smaksatt glöggen med rom, lime och även tagit fram vår egen version av fassionola, med passionsfrukt, jordgubbe och blåbär. Inspirerade av matkulturen har vi dessutom tillsatt extrakt av chili och rökt paprika. Det blir en fin samklang med de klassiska glöggkryddorna, varav flera ofta hittas i maten som serveras i New Orleans, säger Åsa Orsvärn, Chief Blender för Blossa.

Flaskans högljudna design är inspirerad av jazzens spontana hantverk, som är både raffinerat och fyllt av överraskningar. Den djupa röda flaskfärgen anspelar på den subtila rökigheten som man både hittar i smaken av Blossa 22 och på gatorna i French Quarter. I designen hittar man många detaljer som flirtar med New

Orleans, såsom färgerna lila och guld som är de officiella färgerna för stadens stora karneval Mardi Gras. På sidan av flaskan finns även pianotangenter, som gör att du "spelar piano" när du serverar glöggen.

Serveringstips för Blossa 22 från Chief Blender Åsa:

- Servera Blossa 22 som drinken Hurricane – läskande kall i ett större glas med mycket is, dekorerat med en apelsinskiva.
- Blossa 22 går även bra att värma, gärna då serverad i en större kopp toppad med russin.
- Gör en smakrik dessert med Blossa 22! Marinera russin genom att låta dem ligga i en skål med Blossa 22 över natten. Blanda sedan russinen med vaniljglass vid servering och toppa med hackade mandlar.

Blossa 22 New Orleans är en starkvinsglögg och finns i Systembolagets beställningssortiment från den 15 september. Den har en alkoholhalt på 15 volymprocent och priset är 125 kr för 750 milliliter. Artikelnumret är 57745-01.

Om Blossa Årgångsglögg:

Sedan 2003 har Blossa lanserat en ny smak inför varje vintersäsong. Samtliga år har flaskan dessutom fått en ny unik design, vilket har gjort årgångsglöggen till ett eftertraktat samlarobjekt. All glögg från Blossa utgår från samma grundrecept, med en unikt framtagen kryddblandning som lagras i månader inför varje julsäsong och på vin från noga utvalda europeiska vingårdar. Fram till 2010 hämtade Blossa inspiration från julen och den nordiska vintern för årgångsglöggen, men sedan 2011 har man blickat ut i världen för att hämta inspiration. Blossas klassiska glöggkryddor har sedan dess blandats med nya och spännande smaker från jordens alla hörn. Under de senaste åren har man besökt bland annat Indien, Marocko, Spanien och Hawaii.

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](#)