



Blossa Vinglõgg

Vanadest rootsi traditsioonidest inspireeritud Blossa glõgi alguseks peetakse Stockholmi vanalinnas 19. sajandil J.D. Grönstedt & Co veinikaupmehe poolt loodud retsepti.

Retsept on kasutusel tänini ja Blossa'st on kujunenud Põhjamaade armastatuim glõgi, mida peetakse lausa glõgi sünonüümiks. Blossa annab jõuludele just selle õige hõngu, ilma milleta traditsioonilised jõulupühad Põhjamaades ei möödu.

Joogi suurepärase maitse tagab ainult kvaliteetse tooraine kasutamine. Glõgi põhikomponendiks on spetsiaalselt Blossa jaoks Hispaanias valmistatud täidlane vein, mille küpsemisele ja valmimisele kulub 5 aastat.

Blossa glõgile iseloomuliku maitsebuketi annab Hiinas ja Guatemalas kasvatatud vürtside segu kardemonist, ingverist ja nelgist.

Kirjeldus

Aroom on suurejooneline ja vürtsikas, tunda on kardemoni ja nelki. Maitse on rikkalik, esile kerkivad jõuluvürtsid ja rosinad, pika järelmaitsega. Tunda on kardemoni ja nelki.

Serveerimissoovitus

Blossa glõgi aitab kaasa just selle õige jõlumeeleolu tekkimisele. Paku kuumalt rosinatega ja mandlitega, kuid sobib hästi ka toatemperatuuril serveerituna või kohvi maitsestamiseks.

Soovitame glõgi traditsiooniliste jõulumaiustuste ja šokolaadikoogi kõrvale.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Muud
ALKOHOLISISALDUS	10,0 %
TOOTJA	Alta Sweden AB
MAA	Rootsi
PAKENDI MAHT	2 l
PAKENDILIIG	BIB