



Blossa

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

Blossast on kujunenud Põhjamaade armastatuim glögi, mida peetakse lausa glögi sünonüümiks. Blossa annab jõuludele just selle õige hõngu, ilma milleta traditsioonilised jõulupühad Põhjamaades ei möödu.

[Blossa koduleht Rootsis](#), [Blossa päritolumaal](#)



Blossa glögi retsept on kasutusel tänaseni. Joogi suurepärase maitse tagab väga kvaliteetse tooraine kasutamine. Glögi põhikomponendiks on spetsiaalselt Blossa jaoks Hispaanias valmistatud täidlane vein, mille küpsemisele ja valmimisele kulub 5 aastat.

Blossa glögile iseloomuliku maitsebuketit annab Hiinas ja Guatemalas kasvatatud vürtside segu kardemonist, ingverist ja nelgist. Värvilt šokolaadipruun jook on suurejoonelise aroomiga, vürtsikas, tunda kardemoni ja nelki, maitse on rikkalik, esile kerkivad jõuluvürtsid ja rosinad, pika järelmaitsega, tunda kardemoni ja nelki.

Sobib pakkuda kuumalt rosinatega ja mandlitega, kuid on meeldiv ka toatemperatuuril serveerituna või kohvi sisse segatuna. Soovitame traditsiooniliste jõulumaiustuste ja šokolaadikoogi kõrvale.

Blossa glögid aitavad kaasa selle õige jõulumeeleolu tekkimisele!



Aastakäigu glögi jätkab oma teekonda ümber maailma.

Inspiratsioon aastakäigu Blossa valmimisel saab alguse igal aastal erinevast geograafilisest asukohast. 2020 aastal on selleks kohaks Maroko. Blossa 20 Myntathé glögi on segu värskest piparmündist ja rohelisest teest, millele lisavad vürtsi klassikalised glögi maitseained nagu kardemon, kaneel, nelk ja ingver. Blossa 20 glögis on tunda rohelise tee mörkjat maitset ning värsket piparmünti, mis tasakaalustab gölgile iseloomulikku magusust. Blossa 20 võib nautida kuumalt kui ka külma joogina. Proovi julgesti glögi koos kuiva vahuveini, cava, prosecco või šampanjaga serveerituna vahuveini klaasist. Pudeli disain on inspireeritud Maroko keraamikast.

Parim alkoholivaba hõõgvein!

Blossade kvaliteedile ja suurepärasele maitsele annab kinnitust taaskord Tallinna toidumessi raames võidetud tiitel "Parim alkoholivaba hõõgvein 2016", mille pälvis [Blossa alkoholivaba glögi](#).



Blossa Ecologisk Alkoholfri Glögg on alkoholivaba glögi, mis on inspireeritud Blossa klassikalisest retseptist, mille juured ulatuvad 19. sajandisse. Rikkalik aromaadne maitse on saavutatud spetsiaalselt Blossa jaoks valmistatud alkoholivaba veini, viinamarjamahla ja vürtside segamisel. Aroomis kerkivad esile klassikalise glögi vürtsid nagu nelk ja kaneel. Tunda on apelsini. Rikkalik ja magus lõhn. Maitse on tasakaalustatud, tunda on vürtsikat nelki, marju ja rosinad. Järgneb pikk järelmaitse. Soovitame serveerida kuumalt rosinatega ja mandlitega. Toatemperatuuril serveerituna on ideaalne kohvi sisse valamiseks ning sobib hästi ka šokolaadikoogi ja jõulumaiustuste kõrvale.