

## Edward Blom och Saturnus lanserar årets mest överdådiga glöggnyhet

**I år har gastronomen och kulturhistorikern Edward Blom tagit fram en glögg tillsammans med den anrika glögg tillverkaren Saturnus, tillika Sveriges äldsta glöggproducent. Med kraftig smak av rödvin, torkad frukt, klassiska kryddor och prima konjak introduceras nu ”Edward Bloms maffiga och mysiga glögg”.**

Edward Bloms glöggrecept är framtaget i familjeföretaget Saturnus glöggfabrik, där man har tillverkat glögg sedan 1893. Glöggen lanseras den 24 oktober, två månader innan julafton och i god tid för att fira första advent och Glöggens dag som firas den 1 december.

*- Jag har enormt starka åsikter om hur glögg ska smaka. Klassisk svensk glögg tycker jag alltid ska bestå av vin, sprit och kryddor. Riktig glögg måste innehålla sprit för att kunna brinna. I detta fall har vi valt att spetsa min glögg med en prima konjak. Det förstärker eldigheten och maffigheten i det hela. Rödvinet måste vara av god kvalitet. Därför har jag, tillsammans med Saturnus, varit oerhört noga med att ha ett bra rödvin i botten, säger Edward Blom.*

Edward har varit noga med att hålla nere sockerhalten i glöggen. Allt för att få en finare balans och för att kryddorna ska komma fram bättre. Sötman kommer från russin och torkad frukt, samt farinsocker för att addera en lätt bränd ton. Kryddningen är rejält tilltagen, helt enligt Edwards önskemål. Klassiska svenska glöggkryddor såsom kanel, nejlikor, ingefära, kardemumma och pomeransskal har använts.

*- Glögg får absolut inte vara för söt, det är väldigt viktigt för mig. Man vill ju kunna dricka flera muggar utan att få söthock. Jag är glad och stolt över att vi har lyckats få fram en glögg som smakar som den glögg jag lagar hemma åt mina gäster, fortsätter Edward Blom.*

Summan av kardemumman, och de övriga kryddorna, är en glögg som är vinig, eldig, intensiv och kryddbudsdoftande. Helt enkelt en maffig och mysig starkvinsglögg.

*- För att spegla Edward Bloms färgstarka person har vi tagit fasta på Edwards signum, flugan, och har använt hans härliga och smakfulla språk. Designen är framtagen tillsammans med Food & Friends och vi är mycket nöjda med resultatet, säger Louise Ahlander, produktchef på Saturnus. Hon avslutar: - Vi tycker att glöggen känns både maffig och mysig. Precis som Edward själv!*

Edward Bloms starkvinsglögg kan beställas hos Systembolaget från och med den 24 oktober. Flaskan är på 750 ml och det är en starkvinsglögg med en alkoholprocent på 15 procent. Artikel nr: 72167. Pris: 99 kronor.



### Kort historielektion i glögg av Edward Blom:

- Ursprungligen var glöggkryddorna läkemedel i det antika Grekland och Rom och under hela medeltiden var glögg en medicin (och njutningsmedel) för kungar och adel.
- På 1700-talet hade kryddor och socker blivit så pass överkomligt i pris att även den svenska borgerligheten och andra ståndspersoner kunde unna sig detta, särskilt till julen som var årets största fest. Redan då förknippades julen just med doften av glögg.
- På 1800-talet började glöggen precis som punschen säljas färdigblandad på flaska. Priset gick ständigt ned och fler hade råd att dricka denna medicin för kungar och drottningar.
- På 1900-talet blev glöggen riktigt folklig och ingick i advents- och julfirandet hos de flesta svenska familjer.

För produktprover och högupplösta bilder, vänligen kontakta

Carolina Lenngren, presskontakt på Food & Friends:  
carolina.lenngren@foodfriends.se, 076 - 019 36 96

Louise Ahlander, produktchef på Saturnus:  
la@saturnus.se, 070 - 884 90 10