

## Carl Larsson-gården och Moestue Sverige inleder ett långsiktigt glöggsamarbete!

Efter 3 års diskussioner och planerande är den äntligen här, **Lilla Hyttnäs Ekologiska Starkvinsglögg** som lanseras den 7:e november. Lilla Hyttnäs, som även är namnet på Carl Larsson-gården i Sundborn, har varunr: 71269 | pris: 99 kr | 750 ml | alk. 15% | finns i begränsad upplaga.

*"På juldagsmorgonen tände Carl två ljus i alla fönster och väckte familjen. Sen gjorde han glögg i köksspisen medan Karin kokade kaffe. De plirade lycksaligt och halvsömnigt åt varann enligt Carl. Kaffet kokade över, och både kardemumman och sockerstycket till glöggen började brinna på halstret så att lågan flammade högt upp i skorstenen. Men det blev ordning på det också. Sedan for hela huset med släde till kyrkan, iklädda varma pälsar medan kyrkklockornas ljud dånade ut i den svarta morgonen." Ur kommande boken "En matbok" som släpps i december 2018 och är skriven av Elisabeth Svalin Gunnarsson.*



*"Det är fantastiskt roligt att dela med oss av Carl och Karins kokkonst från köket på Lilla Hyttnäs. Genom att njuta av vår glögg bidrar du till att bevara Lilla Hyttnäs och historien kring ett unikt konstnärshem", säger Oskar Nordström Skans – ordförande Carl Larsson Släktförening.*

Lilla Hyttnäs är en traditionellt kryddad starkvinsglögg som är inspirerad av Carl och Karin Larsson där representanter från Carl Larsson-gården har varit delaktiga i smakprocessen. Den slutliga blenden har den norske sommeliermästaren Christopher Moestue åstadkommit.

Det ursprungliga receptet är svenskt och kommer från Skåne, närmre bestämt Snällered som är förfinat. Vi har satt en personlig prägel på glöggen genom att tillsätta apelsin från Ghana och ingefära från Sri Lanka i kryddblandningen, vilket ger den en fräsch och balanserad citruskaraktär. Vinbasen av Sangiovese från Marche i Italien bidrar med en härligt stram körsbärsfrukt. För att få upp alkoholen i Lilla Hyttnäs har vi använt en prisbelönt dulce cream från Bodegas Robles och tysk vetesprit. Socker från Brasilien, akaciahonung från Ungern och russin från Turkiet ger Lilla Hyttnäs en balanserad sötma. Kardemumma från Sri Lanka och kryddnejlika från Madagaskar ger den förföriska julkryddningen. Allt är ekologiskt och glöggen är givetvis certifierad.

Doften är klassisk med inslag av kardemumma, kryddnejlika, kanel, sura körsbär, russin, honung, ingefära och apelsinzest.

Smaken är intensiv men mjuk, med en balanserad sötma som bärs upp av en fräschör och saftiga körsbär, kardemumma, kanel och apelsin. Avslutet är långt, härligt kryddigt utan att bli sockerkladdig vilket varit viktigt i processen.

Servera gärna Lilla Hyttnäs varm med russin, skållade mandlar och en liten apelsinzest till glöggminglet. Goda tilltugg är pepparkaka med cheddarost precis som Carl och Karin serverade sin glögg.

*"Det här är ett drömsprojekt som går i uppfyllelse säger Daniel Gyhlénus, vVD och Partner i Moestue Sverige. Dels att få lansera en kvalitativ ekologisk glögg som Lilla Hyttnäs med lite lägre sockerhalt. Men vi är även oerhört stolta över att få förmånen att stödja Carl Larsson-gården och det svenska kulturarvet ekonomiskt då släktföreningen inte får några bidrag från svenska staten."*

### Pressträff kommer att hållas på Lilla Hyttnäs

Adress: Carl Larssonsväg 12, 790 15 Sundborn

För ytterligare information kring pressträff kontakta Chia Jonsson, [cj@carllarsson.se](mailto:cj@carllarsson.se)

För ytterligare information kring glögg, bilder eller prover kontakta Daniel Gyhlénus, [daniel@moestue.se](mailto:daniel@moestue.se)