

## Här är vinterns glöggutmanare

Nu lanseras Lolea som en utmanare till glöggen. En färdigblandad sangria som ett annorlunda och kreativt alternativ till svenskarnas julmingel. Drycken innehåller toner av apelsin och kanel som bär den klassiska spanska drycken. Det är ett perfekt komplement till den traditionella glöggen och harmoniserar smakerna man ofta förknippar med vintertider.



Sangria förknippas ofta med sol och värme. Men varumärket Lolea vill utmana glöggen som den självklara delen på det klassiska julfirandet genom att tillsätta drycken med vintriga ingredienser som kanel och apelsin. Därför föreslår man nu Lolea N°1 Red och Lolea N°1 White, två färdigblandade sangrior redo att sätta guldkant på julens alla höjdpunkter.

Lolea N°1 Red innehåller druvsorterna Tempranillo och Cabernet Sauvignon, med toner av färskpressad citron, apelsin och kanel. Lolea N°1 White baseras på druvorna Chardonnay och Macabeo, tillsammans med friska smaker av citrusfrukter och en hint av vanilj.

- Lolea är för den som vågar testa att bjuda på något annat än den traditionella glöggen. Det är ett roligare och trendigare alternativ, där man enkelt sätter sin egen tvist på drinken genom att addera de frukter och garnityr som passar för just din tillställning. Varför inte testa granatäpplen eller kanelstång som dekoration, säger Niklas Odén, Brand Manager Nigab.

Vill man förhöja smakerna av Lolea ytterligare rekommenderas det att addera frukter som blodapelsin, granatäpple och ingefära tillsammans med Lolea N°1 och äpple ihop med Lolea N°2. För att ersätta den klassiska glöggen kan sangrian med fördel värmas upp och serveras till julminglet.

**Recept till en kall Lolea-sangria:**

- Fyll en tillbringare till hälften med skivad frukt som till exempel citron och apelsin.
- Fyll upp med Lolea N°1 eller Lolea N°2.
- Servera med mycket is för extra njutning.

Lolea N°1 och N°2 säljs till ett rekommenderat pris på 129 kronor och har en volym på 75 centiliter vardera. Varumärket ägs av Zamora Company som tillverkar dryckerna i Spanien.