

## Två svenska kulturarv möts i ett unikt glöggsamarbete



- Under hösten fick vi höra av

Marie Grönlund, vår säljare & sommelier på Moestue, att de hade ett glöggprojekt på gång vilket gjorde oss nyfikna säger Rolf Nilsson, källarmästare på Ulriksdals Vårdshus. När vi sedan fick prova Lilla Hyttnäs, höra historien och samarbetet med Carl Larsson-gården kände vi att detta var ett naturligt och menat samarbete. Lilla Hyttnäs har alla de klassiska smakattributen som vi tycker att en glögg skall ha. Att den dessutom är ekologisk och har en fräschhet med lite mindre socker är precis såsom vi på Ulriksdals Vårdshus vill att en traditionell glögg skall smaka.

- Då vi har ett begränsat antal flaskor första året så har vi kommit överens med Ulriksdals Vårdshus att de får exklusivitet under 2018 med Lilla Hyttnäs på restaurangsidan berättar Magnus Stenberg, försäljningschef på Cask&Moestue. Att vi får förmånen att förena två svenska kulturarv som är så traditionellt förknippade med julen är en stor ära för oss fortsätter Magnus.



C.V. GÅRDEN  
SUNDBORN

LILLA  
HYTTNÄS

C.V. GÅRDEN  
SUNDBORN

EKOLOGISK STARKVINGLÖGG

Lilla Hyttnäs är en traditionellt kryddad starkvinsglögg, inspirerad av Carl och Karin Larsson där representanter från Carl Larsson-gården har varit delaktiga i hel framtagningsprocessen. Det ursprungliga receptet är svenskt och kommer från Skåne, närmare bestämt Snällared och är förfinat i omgångar.

Den slutliga blenden har den norske sommeliermästaren Christopher Moestue åstadkommit. Alla komponenter är ekologiska, glöggen har lägre sockerhalt och är givetvis certifierad.

Lilla Hyttnäs, som även är namnet på Carl Larsson-gården i Sundborn, har artikelnummer 71269 och kostar 99 kr för en flaska om 750 ml (alk. 15%). Finns i begränsad upplaga och lanserades **7:e november i beställningssortimentet.**