

# SAXHYTTEGUBBEN®

Pressmeddelande 2007-11-28

*Ny årgång från Saxhyttegubben i Bergslagen:*

## **Stor succé för blåbär i stället för vin**

Förra årets lansering av den exklusiva alkoholfria drycken Blåbär 100% blev en succé både bland konsumenter och vinkännare. Därför har produktionen tudubblats, och nu finns årgång 2007 att köpa i handeln och på hemsidan. Smaken är i grunden den samma som tidigare, men den här årgången har en lite torrare och friskare karaktär.

– Äntligen finns det ett bra alkoholfritt alternativ till vin. Blåbär 100% har en karaktär som liknar ett fylligt, stramt rödvin. Årgång 2007 har en torr smak och frisk arom, säger Mats Hedman, presskontakt Saxhyttegubben.

Blåbär 100% produceras av Saxhyttegubben i Bergslagen. Drycken tillverkas av färska blåbär, plockade i skogarna kring Grythyttan. Bären pressas och tappas på flaska, helt utan tillsatser. Eftersom drycken enbart baseras på bär får varje årgång sin unika smak beroende på bland annat soltimmar, regnmängd och värme. Smaken påverkas också av när bären plockas, en tidigare skörd ger en något sötare bärsaft. Därför kan olika flaskor i en årgång ha en viss variation i smak. Förra årets produktion av Blåbär 100% sålde snabbt slut, och det är stor efterfrågan på årgång 2007.

Blåbär 100% finns att köpa på [www.saxhyttegubben.se](http://www.saxhyttegubben.se) och i väl sorterade butiker och restauranger. Aktuella säljställen finns listade på [www.saxhyttegubben.se](http://www.saxhyttegubben.se). Saxhyttegubben i Bergslagen tillverkar också Lingon 100%, av nyplockade lingon. Lingon 100% passar bra som apéritif, som törstsläckare eller som drinkbas.

### **För mer information, kontakta gärna:**

Mats Hedman, presskontakt Saxhyttegubben 070-593 65 00, [mats@saxhyttegubben.se](mailto:mats@saxhyttegubben.se)  
**Pressbilder** finns på: [www.saxhyttegubben.se](http://www.saxhyttegubben.se)

*Saxhyttegubben är ett varumärke från Saxhytte Gård i Saxhyttan strax norr om Grythyttan. Saxhytte Gård drivs av bergsmanssläkten Agorelius sedan 1600-talet. Bärhanteringen tog fart på 80-talet genom vidsträckta jordgubbsodlingar som gav rika skördar av extra fin kvalitet. Idag är det lingon och blåbär i trälådorna, men den höga kvaliteten är densamma.*