



Pressinformation 29 januari

En mörk och mustig nyhet

Varför har Leksands Knäckebröd valt att göra ett knäckebröd på surdeg?

- Surdegsbrödet har tagit ett stadigt kliv från att vara trendbröd till vardagsbröd. Därför har vi tagit fram ett knäckebröd bakat på surdeg som lever bortom trenden och som hittar in i vardagen. Det här är inget delikatessknäcke, utan ett smakrikt och tidlöst komplement till våra runda brungräddade och normalgräddade knäckebröd, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Det nya surdegsknäcket är grövre, tjockare och kraftigare än Leksands tidigare produkter.

- Surdeg speglar vår generation på många sätt, fortsätter Annika. Att låta saker ta tid är lyx i vår vardag. Att baka Leksands Surdeg får ta tid – något av det mest värdefulla vi har idag.

Det som tar längre tid är själva jäsningsprocessen, det som ger den där tydliga surdegssmaken. Resultatet blir ett syrligt, mörkt, och knaprigt bröd. Malt ger brödet en mustighet utöver det vanliga, men annars är Leksands Surdeg bakat precis som vanligt Leksandsknäcke – på svensk råg, salt, jäst och vatten.

Leksands Surdeg Mörkt och Mustigt, finns i butik från och med februari. Varje förpackning innehåller 650 g och kostar ca 28-30 kr.



Högupplösta bilder

Finns på Leksands Knäckebröds hemsida
www.leksandsbrod.se/press

För smakprov, recept och bilder kontakta:

Sabrina Krim (Platzer PR),
Tel 08-545 292 50, sabrina.krim@rprr.se

För ytterligare information om brödet

kontakta: Annika Sund, Marknadschef
Leksands Knäckebröd,
tel 0247-448 00 eller 070-651 36 32,
annika.sund@leksandsbrod.se

Leksands Knäckebröd

Leksands Knäckebröd är ett familjeföretag som i fyra generationer, sedan 1929, har bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Rågen är Svenskt Sigillmärkt. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder med rent friskt källvatten under bageriet. Idag har Leksands Knäckebröd cirka 25 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.