



Pressmeddelande den 16 april 2026

Två halvmånar från Leksands Knäckebröd – stor satsning på populärt format

Leksands Knäckebröd kommer med två nya halvmånar i brödhyllan: Fäbodknäcke Original i halvmåneformat och Fäbodknäcke Dinkel – en helt ny smak. Satsningen är en av de största i företagets historia och har föregåtts av investeringar på 7 miljoner kronor i bageriet.

Halvmåne-formatet har blivit populärt tack vare sin praktiska form – brödet står upp i hyllan, syns tydligt och är lätt att ta för sig av vid bordet.

– Nu tar vi nästa steg och breddar sortimentet så att det blir mer att välja på, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Fäbodknäcke Original – nu som halvmåne

Fäbodknäcke Original är ett klassiskt knäckebröd med härlig rågs smak och spröd textur. Nu lanseras det i det stående halvmåneformatet – ett efterfrågat komplement till de traditionella runda kakorna.

Fäbodknäcke Dinkel – nyhet med kultursäd

Samtidigt introduceras Fäbodknäcke Dinkel, bakat på svensk dinkel, även kallat spelt. Dinkel är ett mycket gammalt veteslag, en så kallad kultursort. Att baka på kultursorter ger mer smak jämfört med moderna vetesorter och bidrar samtidigt till att stödja ett småskaligt och mer hållbart jordbruk.

Resultatet är ett ljust, sprött knäckebröd med fylligare karaktär och tydlig spannmålssmak.

– Intresset för ursprung och äldre spannmålssorter ökar. Med dinkel i vårt halvmånesortiment kan vi erbjuda ett smakrikt alternativ för den som söker något lite mer karaktärsfullt, säger Annika Sund.

En av företagets största lanseringar

För att möjliggöra satsningen har Leksands Knäckebröd investerat hela sju miljoner kronor i bageriet. Med de nya halvmånarna tar Leksands Knäckebröd ytterligare ett steg i utvecklingen av sitt knäckebröd.

De nya produkterna finns i butik från och med vecka 16. Förpackningarna innehåller 415g på original och 365g gram på Dinkel och har ett cirkapris om 35 kronor.

För mer information, kontakta gärna:

Annika Sund, marknadschef, tfn 070 651 36 32, annika.sund@leksandsbrod.se

Karin Pontén, Vår PR-byrå, tfn 0708 66 66 31, karin.ponten@varprbyra.se

Miljövänligt hantverk och tradition

Sedan starten av Leksands Knäckebröd på 1800-talet har hållbarhet och innovation varit en central del av verksamheten, samtidigt som hantverket och passionen för smak aldrig har kompromissats med. Knäckebrödet är bakat helt utan tillsatser och på enbart rena råvaror. Sedan 2013 är bageriet helt fossilfritt.

I dag är det sjätte generationen Joon som driver Leksands Knäckebröd, fortfarande efter samma recept som gammelfarmors mormor bakade sitt knäckebröd med. I dag omsätter Leksands Knäckebröd 350 mkr och finns på 14 marknader.