



Pressinformation april 2013

Historisk nyhet från Leksands Knäckebröd

”Vi har bakat något som är helt nytt för oss. Tre Kullor är väldigt annorlunda och modernt för Leksands Knäckebröd – en nyhet där vi förenar vår historia och våra bageritraditioner med det absolut senaste”, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

I mitten av april kommer det knaprigt goda och smakrika tunnknäcket Tre Kullor att finnas i butikernas hyllor. Den rena svenska naturen, Dalarnas skogar och Leksand har inspirerat till de nya smakerna. De spröda, goda knäkesticksen har bland annat smak av kantarell, lingon och nässlor, rena råvaror utan tillsatser.

Tre Kullor

”Vi har blickat bakåt över sex generationers knäckebrödsbakning inom familjen. Anna, vår farfars mor, lärde sig baka spisbröd av sin mormor. När Annas bröd, känt som traktens godaste, började säljas på 1920-talet, gick det första brödkakorna till turisthemmet Tre Kullor i Leksand, som drevs av Annas bror. Det blev en av bageriets första större kunder. Det känns nu väldigt roligt att ta fram något som är helt nytt för oss samtidigt som vi på det här sättet knyter an till vår historia”, säger Annika Sund.

Tre Kullor är inget knäckebröd i dess vanliga mening utan ett modernt tunnknäcke. Dessa krispiga och tunna bröd bakas i en ny del av bageriet där degarna sätts för hand och gräddas på plåtar i riktiga konditoriugnar. Det är mycket hantverk och känsla för att få det att smaka riktigt gott.

Tre Kullor passar utmärkt bland annat till soppa eller ostbrickan. De kan ställas fram till fördrinken eller avnjutas som snacks till en god öl, direkt ur den serveringsvänliga förpackningen. ”Men de är goda precis som de är också, när man är sugen på något gott”, säger Annika Sund.

./.

Det goda och smakrika brödet finns i tre spännande smaker, hämtade från naturen:
Kantarell och Lingon, Pumpa och Solros, Nässlor och Bovete.

Varje förpackning innehåller 180 gram och kostar ca 29 kr.





För smakprov eller högupplösta bilder kontakta:

Sabrina Krim (Platzer PR)

Tel 08- 545 292 50, sabrina.krim@rp-pr.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.