



Julknäcke med färskmalda kryddor

2017-10-23 13:01 CEST

Färskmalda kryddor i nytt runt julknäcke från Leksands Knäckebröd

Leksands Knäckebröd lanserar en ny, uppdaterad variant av det klassiska runda julknäcket. Den här gången med färskmalda kryddor. Det nya knäcket har intensivare och tydligare smak av anis, fänkål och koriander. Från och med vecka 44 finns knäcket att köpa i butik.

- Julknäcket är en klassiker hos oss och därför känns det extra roligt att erbjuda en ny variant med färskmalda kryddor för att höja smakupplevelsen. Leksands Knäckebröd har en lång traditionsrik historia med fokus på

hantverk, hållbarhet och innovation så det är helt rätt för oss att uppdatera den här klassikern, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Hållbarhet och innovation har varit en central del av verksamheten sedan starten på 1800-talet. Men hantverket och passionen för smak har aldrig kompromissats. Det nya, runda julknäcket är inspirerat av julen och dess klassiska smaker. Genom att använda färskmalda kryddor blir smakupplevelsen mer intensiv och knäcket går utmärkt ihop med julens alla läckerheter.

- Den färskmalda anisen, fänkålen och koriandern gör att brödet får en tydligare smak som hör ihop med julens delikatesser. Förutom att det nya knäcket är väldigt gott så är det också nyckelhålsmärkt. Ett solklart val för oss, säger Annika Sund.

Det runda julknäcket bakas på vetemjöl och fullkornsrågmjöl. Att baka julknäcke på vetemjöl är gammal tradition. Förr i världen var vetemjöl och kryddor ansedda som lyxvaror och mycket kostsamma, och att baka med vetemjöl innebar att man unnade sig något extra fint till julen.

Som alltid används också vatten från Leksands Knäckebröds egna källa. Knäcket är kryddat med färsk anis, fänkål, koriander och lite salt.

Varje förpackning med Leksands Knäckebröds Julknäcke, innehåller 530 gram och kostar cirka 23 kronor och finns i butik från och med vecka 44.

För ytterligare information och smakprov kontakta:

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-651 36 32

Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se **För högupplösta bilder:**

http://www.leksands.se/press#/latest_media

I sex generationer, med bolag sedan 1929, har familjeföretaget Leksands Knäckebröd bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Rågen är Svenskt Sigillmärkt. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder under bageriet med rent friskt källvatten. Idag har Leksands Knäckebröd cirka 25 procent av knäckebrödsmarknaden och är

marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.

Kontaktpersoner



Annika Sund

Presskontakt

Marknadschef

annika.sund@leksandsbrod.se

070-6513632