



Julknäcke 2018: Julknäcke Original, ett rundknäcke med färskmalda julkryddor, tunnknäcket Tre Kullor Julkryddor och Vört och 2018 års Julknäcke - Äpple och Kanel.

2018-10-23 08:29 CEST

Ingen jul utan Leksands Knäckebröd

2018 års Julknäcke

För femte året i rad bakar Leksands knäckebröd Årets julknäcke. 2018 års julknäcke bär smak av äpplen och kanel.

–Det finns nog ingen vackrare frukt som symboliserar julen mer än äpplen. 2018 års julknäcke fick därför smak av röda äpplen och mustig kanel. Årets julknäcke har en aning sötma från äpplena och en kryddighet från kanelen som passar perfekt både med en lagrad julost eller med julsinka, smör och

en god senap, säger Annika Sund, marknadschef vid Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning med Leksands Knäckebröds 2018 års Julknäcke – Äpple och kanel, innehåller 240 gram och kostar cirka 20 kronor.

Julknäcke Original

Julknäcke original är klassikern i gänget, ett rundknäcke bakat på färskmalda kryddor för att höja smakupplevelsen.

–Den färskmalda anisen, fänkålen och koriandern gör att brödet får en tydligare smak och går fint ihop med julens alla delikatesser. Dessutom är det extra roligt att vårt Julknäcke Original har förtjänat en stjärna i Great Taste Awards 2018, vilket ofta beskrivs som matvärldens Oscar, säger Annika Sund, marknadschef vid Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning med Leksands knäckebröds Julknäcke Original innehåller 530 gram och kostar cirka 30 kr.

Tre Kullor Julkryddor och Vört

Tunnknäcket, Tre Kullor Julkryddor och Vört bakas i en egen del av bageriet där degarna sätts för hand och sedan gräddas på plåtar i konditoriugnar.

–Det här knäcket ger mig julkänsla varje gång jag äter det. Det är perfekt tillsammans med en god lagrad ost. Det här knäcket har varit omåttligt populärt sedan vi lanserade det 2016 och vi har även i år rustat oss för rusning, säger Annika Sund, marknadschef vid Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning Tre Kullor Julkryddor och Vört innehåller 120 gram och kostar cirka 32 kr

Traditionensligt hantverk

Sedan starten av Leksands Knäckebröd på 1800-talet har hållbarhet och innovation varit en central del av verksamheten. Men hantverket och passionen för smak har aldrig kompromissats. Att alla julknäcken bakas med vetemjöl är en gammal tradition. Förr i världen var vetemjöl och kryddor

ansedda som lyxvaror och mycket kostsamma, och att baka med vetemjöl innebar att man kunde unna sig något extra fint till julen.

Leksands Knäckebröd arbetat med respekt för miljön och är noga med att råvarorna kommer från närliggande orter i Sverige utan att kompromissa med smak och kvalitet.

–Vi, som familjeägt bageri, har en stark historia av hantverkstradition och hållbarhetsarbete. Det är därför väldigt roligt att fortsätta med våra populära julknäcken och erbjuda nya smakkombinationer. Som alltid när det kommer till våra bröd bakar vi endast på rena råvaror och använder inga tillsatser. Vi är stolta över årets knäckebröd och hoppas att andra kommer uppskatta det lika mycket, säger Annika Sund.

Ris á la Leksand med Julknäckecrip

4 portioner

Julknäckecrip

7 ½ dl Leksands 2018 års Julknäcke med smak av Äpple & Kanel, i små bitar

1 dl pumpafrön

1 dl mandlar

2 msk smör

2 tsk farinsocker

1 tsk kanel

Värm upp ugnen till 200 grader och rosta knäckebröd, pumpafrön och mandlar i 5 minuter på en plåt med bakplåtspapper. Smält smör och tillsätt farinsocker och kanel. Vänd ner den nyrostade knäckebrödsblandningen i det

bubblande sockersmöret och rör om noga. Sprid ut julknäckecrispet på plåten tills servering.

Saffransris à la Leksand

500 g risgrynsgröt

1 påse saffran

1 dl vispad grädde

1 tsk vaniljsocker

Lägg upp den kalla risgrynsgröten i en bunke. Vänd ner vispad grädde, saffran och vaniljsocker, blanda väl. Lägg upp i portionsskålar och dekorera med julknäckecrisp, och eventuellt kanelstång och en apelsinskiva.

Testa även att strössla julknäckecrispet över yoghurt med honung och färska bär eller en smoothie.

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