



2015-12-09 10:00 CET

Julknäcket har redan sålt slut

Drygt två veckor kvar till jul och Leksands julknäcke är redan slut.

Förra året bakades 20 ton, i år dubbelt så mycket.

– Vi trodde verkligen att vi hade tagit i med råge i år, men nästa år får vi helt klart ta i ännu mer, säger Annika Sund, marknadschef Leksands Knäckebröd.

Det är andra gången i rad som Leksands Knäckebröd tar fram ett exklusivt julknäcke i begränsad upplaga. Det är också andra gången som det tar slut långt före jul.

Segeberceptet: Torkade äppelbitar och kanel i degen.

– Torkade äppelbitar och kanel i degen föll kunden i smaken. Att det sedan går bra att använda julknäcket som smörgås eller som snacks gör ju inte saken sämre, säger Annika Sund.

Det är i bageriet, som det exklusiva julknäcket är slut. På butikshyllorna finns det förhoppningsvis kvar några paket med smak av äpple och kanel.

– Däremot kommer självklart vårt klassiska runda julknäcke att finnas i alla butiker hela julen. Precis som det har gjort i mer än hundra år, säger Annika Sund.

Ett paket ”Julknäcke – äpple & kanel ” - (240 g) kostar cirka 17 kronor.
Ett paket klassiskt Julknäcke – (540 g) kostar cirka 28 kronor.

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

http://www.leksands.se/press#/latest_media/tag/jul-2015

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