



2017-01-23 14:26 CET

Leksands bakar för framtiden med nytt helsvenskt ekologiskt knäckebröd

Leksands Knäckebröd som är ledande inom miljövänligt bakande med återvinning av värme sedan 50-talet och fossilfritt bageri sedan 2013, lanserar nu sitt första knäcke bakat på 100 procent KRAV-märkt svenskt ekologiskt rågmjöl. Brödet är det första knäckebrödet med märkningen Från Sverige och finns i butik från och med andra halvan av januari. Leksands Ekologiska Knäckebröd är bakat enligt familjerecept som alla Leksands knäckebröd.

Råg som spannmål är mycket känsligt och ställer höga krav på bönderna som odlar den. Det är också mycket viktigt att rågmjölet håller hög kvalitet för att

få fram ett riktigt gott knäckebröd. Att få fram en ekologisk råg som håller måttet har inte varit helt lätt. Målet har varit att det ekologiska rågmjölet skall vara lika bra och gott som det rågmjölet som används till Leksands övriga knäckebröd..

– Efter många års jakt på en svensk ekologisk råg som motsvarar våra höga kvalitetskrav, hittade vi till slut rätt och kan nu äntligen stolt lansera Leksands Ekologiska. Rågen är KRAV-märkt, helt odlad i Sverige och vi bakar knäckebrödet på traditionellt vis här i vårt familjebageri, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Leksands Knäckebröd har alltid arbetat med respekt för miljön och är noga med att råvarorna ska komma från närliggande orter i Sverige. Tillgången till den svenska ekologiska rågen blev ett glädjande besked.

– Sedan starten på 1800-talet har hållbar produktion och hög kvalitet varit en självklarhet för oss. Vi är, sedan 2013, ett helt fossilfritt bageri och strävar alltid efter att minska vår miljöpåverkan så mycket som möjligt. Vi bakar för framtiden och kompromissar inte med hur våra knäckebröd smakar. Vi är därför väldigt glada att vi nu äntligen hittat en svensk ekologisk råg som gör det möjligt för oss att ta ytterligare ett steg framåt i vårt hållbarhetsarbete och nu kunna lansera ett så matigt och krispigt gott ekologiskt knäckebröd, säger Annika Sund.

Utöver den KRAV-märkta svenska ekologiska rågen innehåller Leksands Ekologiska, vatten från egen källa, rågmalt, jäst och salt. Som alltid när knäckebrödet bakas av Leksands Knäckebröd så används inga bakhjälpmiddel eller tillsatser i brödet, utan endast naturliga ingredienser. Det nya ekologiska knäcket bakas i det egna familjebageriet i Leksand och har märkningen "Från Sverige". Varje förpackning innehåller 650g och kostar cirka 38 kronor. Leksands Ekologiska finns i alla välsorterade livsmedelsbutiker från och med nu.

För ytterligare information och smakprov kontakta:

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-651 36 32

Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se

För högupplösta bilder: www.leksands.se/press

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