



Julknäcke med smak av apelsin och kanel

2017-10-23 13:01 CEST

Leksands Knäckebröd lanserar exklusivt julknäcke med smak av apelsin och kanel

För fjärde året i rad släpper det familjeägda bageriet Leksands Knäckebröd ett nytt Julknäcke i begränsad upplaga. I år med smak av de klassiska julkryddorna apelsin och kanel. Knäcket kommer finnas i utvalda butiker från vecka 44.

- Apelsin och kanel är två kryddor som betyder jul för många. Och därför känns det helt rätt att lansera ett helt nytt julknäcke som passar bra in till såväl julbordet som adventsfikat. Brödet kommer finnas i utvalda butiker redan från vecka 44 i god tid för att hjälpa julkänslan på traven, säger Annika

Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Sedan starten på 1800-talet har 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. Det nya julknäcket, med tydlig smak av både apelsin och kanel, för tankarna till pomerans och glögg. Både kanel och apelsin är givna komponenter för julfirandet och knäcket passar perfekt både med en lagrad julost eller med julsinka, smör och en god senap.

- 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. Vi är stolta över årets knäckebröd och hoppas att andra kommer uppskatta det lika mycket, säger Annika Sund.

Julknäcket bakas på fullkornsrågmjöl, vetemjöl och som alltid, vatten från våra egna källa och är kryddat med apelsin, kanel och lite salt. 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.

Det är fjärde gången som Leksands Knäckebröd tar fram ett exklusivt julknäcke. Varje förpackning med Leksands Knäckebröds Julknäcke – Apelsin och kanel, innehåller 240 gram och kostar cirka 15:00 kronor. Det finns i butik från och med vecka 44.

Ris á la Leksand med Julknäckecrip

4 portioner

Julknäckecrip

7 ½ dl Leksands Julknäcke med smak av Apelsin & 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 julknäckecrippet 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 portions-skålar och dekorera med julknäckecripp, och eventuellt kanelstång och en apelsinskiva.

Julknäckecrippet fungerar även utmärkt att strösas över yoghurt med honung och färska bär, tex.

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