



2016-02-01 10:00 CET

Leksands lanserar ekologiskt knäckebröd

För första gången lanserar Leksands Knäckebröd ekologiskt bröd.

Det är det knapriga tunnknäcket Tre Kullor som får två nya tillskott. Det ena med saltorkad tomat, korn och oregano. Det andra med dinkel, quinoa, havre och linfrö.

Leksands Knäckebröd har alltid arbetat miljösmart. Produktionen är fossilfri. Elen är miljömärkt. Värmen från ugnarna återanvänds till att värma lokalerna. Till produktionen används eget källvatten. Transporterna är korta. Självklart är råvarorna naturliga och vi använder svenska spannmål.

– Även om miljöarbetet alltid har varit en del av vår vardag så känns det självklart extra bra att lansera två helt ekologiska knäckebröd. Två supersmaskiga sådana dessutom, säger Annika Sund, marknadschef Leksands Knäckebröd.

Både brödet och förpackningarna till Tre Kullor är som ett hantverk. Tre Kullor är bakat i en egen del av bageriet där degarna sätts för hand och sedan gräddas på plåtar i konditoriugnar.

– Grunden till den goda smaken kommer från de naturliga råvarorna och vattnet från vår egen källa. Denna gång har vi även kryddat brödet med nya spännande smaker. Det mesta passar till brödet, men vi rekommenderar en god soppa till den saltorkade tomaten och en smakrik ost till dinkel.

Varje förpackning innehåller 120 gram och kostar cirka 26 kronor. Det ekologiska knäckebrödet finns i butik från början av februari.

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