2016-09-16 11:03 CEST

Nytt Tre kullor julknäcke bjuder på traditionsenlig smak av julkrydda och vört

Snart står julen för dörren och Leksands Knäckebröd lanserar nu en julnyhet i Tre kullor julknäcke bakat på klassiska julkryddor och vört. Ett knäcke vars klassiska smak har traditionella rötter som sträcker sig långt.

- Årets julnyhet, Tre kullor julknäcke, med smak av julkryddor och vört ger mig verkligen en känsla av jul varje gång jag smakar det. Det är perfekt tillsammans med en tunn skiva julskinka, eller med en god ost. Förra årets julvariant var väldigt populärt så i år har vi förberett oss för rusning och

lanserar därför nu Tre Kullor-julknäcke i utvalda butiker redan vecka 44 – i lagom tid innan jul, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Vörten hör historiskt ihop med julen, då det framställs i samband med bryggningen av det lite starkare julölet. Processen gav en vört som passade särskilt bra att använda vid det traditionella julbrödsbaket. Förr i tiden, när socker var en exklusiv råvara, blev vörten uppskattad som krydda till brödet eftersom det är både smakrikt och lite sött.

- Leksands Knäckebröd vilar på en stark historia och hantverkstradition. Därför känns det extra kul att få kombinera vårt knäckebröd med en annan svensk mattradition; vörtbrödet, fortsätter Annika Sund.

Tre Kullor, bakas i en egen del av bageriet där degarna sätts för hand och sedan gräddas på plåtar i konditorugnar. Det lyxiga tunnknäcket bakas på rågsurdeg och vört av korn. Det är kryddat med kardemumma, ingefära, kanel och nejlika.

Det är tredje gången som Leksands Knäckebröd tar fram ett exklusivt julknäcke i begränsad upplaga. Varje förpackning med *Julknäcke – Julkryddor och vört,* innehåller 120 gram och kostar cirka 29:50 kronor.

Det finns i butik från och med vecka 44.

RECEPT

Julskinka med Tre Kullor-griljering

Överraska tomten med en griljering han aldrig smakat

Ingredienser

1 kokt julskinka

2 ägg

4 matskedar stark senap

1 paket Tre Kullor

Gör såhär:

Sätt ugnen på 225°.

Torka skinkan. Krossa sedan knäckebröden till små smulor genom att köra dem i en mixer.

Blanda ihop ägg och senap.

Tillsätt hälften av de krossade knäckebröden till ägget och senapen.

Bred ut blandningen jämt över skinkan. Strö över det överblivna knäckekrossen.

Placera i mitten av ugnen i ca 15 min.

Njut.

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