



2021-02-04 07:41 CET

All ekologisk råg från ett och samma lantbruk i Leksands Knäckebröd

Leksands Knäckebröd blir än mer dalanära. Nu sluts samarbete med lantbruket Dala Sörby som kommer odla all ekologisk råg för Leksands. Först ut att innehålla 100 procent råg från åkrarna utanför Hedemora, mindre än tio mil från bageriet, är det ekologiska Trekantsknäcket.

Daniel och Gustaf är de som driver det ekologiska lantbruket Dala Sörby tillsammans med sina familjer. 2017 ställdes verksamheten om till ekologisk odling för en mer hållbar produktion och är nu leverantör av all råg till Leksands ekologiska knäcke. Förutom en gemensam kärlek till Dalarna har

Daniel och Gustafs verksamhet andra likheter med Leksands. Familjedrivna företag och ett stort fokus på hållbarhet.

- Att utveckla vårt samarbete och bli leverantör av all ekologisk råg känns otroligt kul. Sedan vi började arbeta med Leksands 2004 har vi märkt att vår gemensamma passion för kvalitet och närproducerade smaker är en vinnare. Både för oss, Leksands och klimatet, säger Daniel och Gustaf, ägare av Dala Sörby Växt AB.

Efter många års jakt på högkvalitativ ekologisk råg lanserade Leksands under 2017 sitt första ekologiska knäcke. Fokus har alltid varit på hög kvalitet och god smak. Och det är just smak och kvalitet, men också närheten till lantbruket utanför Hedemora, som gjort valet lätt.

- Redan 2017 när Gustaf och Daniel valde att ställa om till ekologiskt lantbruk föddes idén om att i framtiden ha en och samma leverantör av ekologisk råg. Att det nu är klart, helt enligt plan, tyder på ett gott samarbete. Men också för att Dala Sörbys råg ger ett väldigt gott knäckebröd. Ytterligare ett plus i kanten är att det ligger mindre än tio mil bort vilket gör att våra knäcken blir än mer närproducerade, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands knäckebröd.

Miljövänligt hantverk och tradition

Sedan starten av Leksands Knäckebröd på 1800-talet har hållbarhet och innovation varit en central del av verksamheten. Men hantverket och passionen för smak har aldrig kompromissats.

Knäckebröden är bakade helt utan tillsatser och på enbart rena råvaror. Rågen är från svenska gårdar och vattnet från den egna källan. Sedan 2013 är bageriet helt fossilfritt.

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