



2020-09-10 09:00 CEST

## Frön & Havssalt är en frö-jdig nyhet i den kulturrika Fäbodknäckefamiljen

**Leksands knäckebröd välkomnar nu en ny efterlängtd smak på vårt Fäbodknäcke. Krispiga linfrön, hirs och havssalt kombinerar trend med tradition och hållbart hantverk. Den goda nyheten, Fäbodknäcke Frön & Havssalt, finns i välsorterade butiker från vecka 37.**

Nya Fäbodknäcke Frön & Havssalt med nötiga linfrön som innehåller massor av nyttigheter som omega-3, och hirs, rik på mineraler och vitamin B6 ger ett lagom tuggmotstånd. Sältan och knaprigheten gör fäbodknäcket till det perfekta tilltugget med bara en enkel god röra eller ostbricka.

Fäbodarna i Dalarna bär ett kulturarv och en rik tradition där människor genom tiderna levt nära naturen för att nyttja det som växer för att göra enkel, god och naturlig mat. Precis som vi på Leksands knäckebröd som sedan 1800-talet alltid bakar våra bröd på naturliga råvaror med närproducerad råg och kristallklart vatten från vår egen källa.

*- Den nya förpackningen går i klassiskt dalablått. Där tänkte vi på de vackra blå dörrarna som ofta välkomnar oss in i de faluröda husen i våra trakter och då också bjuda på något alldeles extra gott som vårt Fäbodknäcke, berättar Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.*

Att leva i samklang med naturen och att uppskatta enkelheten som vardagslyx är en filosofi som inredaren och stylisten Pella Hedeby delar fullt ut med Leksands Knäcke. Med ursprung i Norrland är Pella uppväxt med knäckebröd och nu delar hon med sig av tips på enkla men goda tillbehör till det nya Fäbodknäcket.

*- Att njuta av vardagens väl valda ting har blivit mitt sätt att leva hållbart med mindre stress omkring mig, berättar Pella. Ett vackert bröd bakat på naturliga råvaror, serverat på favoritfatet tillsammans med en enkel god röra eller ost. Beroendeframkallande enkelt - och så gott, säger Pella Hedeby.*

### **Leksands Knäckebröd**

Sedan starten i början av 1800-talet har hållbarhet, innovation och att utveckla nya smaker utan att tumma på kvaliteten varit ledstjärnor på det familjeägda bageriet Leksands Knäckebröd. Frön & Havssalt är bakat 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.

Varje förpackning Fäbodknäcke Frön & Havssalt innehåller 5 kakor, kostar ca 34,90 kr och finns i välsorterade livsmedelsbutiker från och med v.37.

### **Recepttips från Pella Hedeby**

**Leksands Fäbodknäcke med Frön och Havssalt toppat med god röra av rivet äpple och två sorters ost**

**Ingredienser:**

Fäbodknäcke med Frön & Havssalt  
En klick naturell färskost, ca 1/2 dl  
Ett rivet äpple från trädgården (gärna syrligt)  
En liten bit hårdost Gräslök

**Gör så här:**

Riv äpplet och mixa ihop med färskosten tills det bildas en röra. Smula sedan ned småbitar av hårdosten i röran tillsammans med önskad mängd hackad gräslök.

Bre ett rejält lager på Leksands Fäbodknäcke med Frön och Havssalt. Njut!

*Då Fäbodknäcket med Frön & Havssalt redan har en sälta och smak i sig så är du garanterat ett gott resultat. Mängden ingredienser kan därför varieras efter tillgång och smak.*

**För ytterligare information kontakta:**

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-651 36 32

Mejl: [annika.sund@leksandsbrod.se](mailto:annika.sund@leksandsbrod.se)

**För högupplösta bilder:** <https://www.leksands.se/vara-knackebroed/fabodknacke-2/>

**För smakprov kontakta:**

AnnMarie Bruus, Marknadskoordinator Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-746 56 19

Mejl: [annmarie.brus@leksandsbrod.se](mailto:annmarie.brus@leksandsbrod.se)

---

## Kontaktpersoner



**Annika Sund**

Presskontakt

Marknadschef

[annika.sund@leksandsbrod.se](mailto:annika.sund@leksandsbrod.se)

070-6513632