



Leksands Knäckebröd presenterar nya Tre Kullor Havssalt, Frön & Teff. Foto: Pressbild/Leksands Knäckebröd

2022-02-15 07:30 CET

Havssalt, Frön & Teff - ny spännande smak från Leksands Tre Kullor

Nu släpper Leksands Knäckebröd ett nytt tunnknäcke i Tre Kullor-familjen, bakat på havssalt med frön & glutenfritt teffmjöl. Brödet finns i utvalda butiker från och med vecka 7.

Tre Kullor är ett hantverksbakat tunnknäcke, där den goda smaken från de naturliga råvarorna med Teff, Havssalt, frön och vatten från egen källa är grunden till brödet. Degarna sätts för hand och gräddas sedan på traditionellt sätt på plåtar i konditoriugnar.

Teff är ett glutenfritt sädeslag som har odlats i tusentals år, med sin hemvist i de etiopiska och eritreanska högländerna. Teffgrynets fina egenskaper ger ett glutenfritt mjöl som gör att man kan baka ett gott nötigt fröknäcke utan att använda vetemjöl. Det är ett trendigt litet gryn som innehåller både magnesium, kalcium och järn. Teff är också rikt på fibrer och är en bra källa till protein. I det nya tunnknäcket gifter sig den smakrika teffen med både goda fröna och havssalt.

- Vi har med vårt nya tunnknäcke lyckats med en helt ny spännande kombination där tradition möter innovation. Det är en smaksensation som ger en mustig och milt nötig karaktär till tunnknäcket. Jag hoppas att fler ska upptäcka och älska brödet lika mycket som vi, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Varje Tre Kullor-förpackning med smak av Havssalt, frön och teff innehåller 180 gram och kostar cirka 30 kronor och finns i utvalda butiker från och med vecka 7.

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. Sedan 2013 är bageriet helt fossilfritt.

I sex generationer, med bolag sedan 1929, har familjeföretaget Leksands Knäckebröd bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. 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