



Nya goda Ramslök med Frön och Havssalt.

2023-02-13 08:05 CET

Krispig nyhet med Ramslök, Salt & Frön - ett smakrikt tunnknäcke från Leksands Knäckebröd

Tunnknäcket Tre Kullor med smak av Ramslök, Frön & Havssalt blir Leksands Knäckebröds nya tillskott till den läckert spröda tunnknäckefamiljen. Nyheten kommer att finnas i butik från och med vecka 7.

Förra sommarens limiterade succé blir nu en efterlängtd ordinarie smak i brödhyllan. I Tre Kullors tunnknäcke möts smaken från sommarens friska ramslök med nöttoner från frön samt en delikat avrundning från havssalt.

Smakkombination påminner om sommar, sol och varma dagar i skogsgläntan eller på skärgårdsklippan.

– Tre kullor Ramslök, Frön & Havssalt är perfekt till en hemmagjord färskost, gärna smaksatt med ramslök och citronzest eller om man önskar en lite rivigare variant med pepparrot och citron. Det krispiga och utsökt spröda knäcket passar såväl till ost som till en finare förrätt med röror som till ostbrickan. Vi är väldigt nöjda med de fina smakerna som minner om sommaren nu när kylan biter, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Precis som alla knäcken från Tre Kullor bakas tunnknäcket på klassiskt vis i Leksands Knäckebröds hantverksbageri. Brödet bakas i en egen del av bageriet där degarna sätts för hand och gräddas på plåtar i konditoriugnar.

Tre Kullor Ramslök, Frön & Havssalt innehåller 180 gram och kostar cirka 38 kronor. Brödet kommer finnas i butik från och med vecka 7.

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