



Julknäcken från Leksands - där årets nyhet är Grönkål och kryddpeppar.

2020-10-22 08:18 CEST

Leksands Knäckebröd släpper i år tre goda ting till jul

För sjunde året i rad bakar Leksands knäckebröd Årets julknäcke. 2020 års julknäcke bär smak av grönkål och kryddpeppar. Brödet finns i butik lagom till allhelgona helgen.

Enligt gammal tradition bakas alla julknäcken med vetemjöl. Förr i världen var vetemjöl och kryddor ansedda som lyxvaror och mycket kostsamma, och att baka med vetemjöl innebar att man kunde unna sig något extra fint till julen. I Årets upplaga av Julknäcket gifter sig veten fint med krispig grönkål

och mustig kryddpeppar.

–Grönkål hör julen till. Att 2020 års julknäcke fick smak av grönkål och kryddpeppar var för att vi längtade efter ett riktigt mustigt och härligt julbröd. Årets julknäcke passar perfekt både med en lagrad julost och med julskinkan eller pröva gärna att sprinkla den över en varm gräddig grönkålssoppa på annandan med en god mögelost till, säger Annika Sund, marknadschef vid Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning med Leksands Knäckebröds 2020 års Julknäcke – Grönkål och kryddpeppar, innehåller 240 gram och kostar cirka 20 kronor.

Julknäcke Original

Julknäcke original är den trogna följeslagaren på julbordet, ett klassiskt rundknäcke bakat på färskmalda kryddor som höjer smakupplevelsen. Brödet fick även en stjärna i Great Taste Awards 2018, matvärldens Oscar.

–Den färskmalda anisen, fänkålen och koriandern gör att brödet får en tydligare smak som går fint ihop med julens alla delikatesser. Det klassiska julknäcket är och förblir en klassiker och ingen jul skulle vara en god jul utan den, säger Annika Sund, marknadschef vid Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning med Leksands knäckebröds Julknäcke Original innehåller 530 gram och kostar cirka 30 kr.

Tre Kullor Julkryddor och Vört

Tunnknäcket, Tre Kullor Julkryddor och Vört bakas sedan 2016 i en egen del av bageriet där degarna sätts för hand och sedan gräddas på plåtar i konditoriugnar.

–Det här knäcket har en fin kryddig karaktär av vörten och julkryddorna som ger direkt julkänsla när man äter det. Det passar perfekt på ostbrickan, gärna tillsammans med en god lagrad ost, säger Annika Sund, marknadschef vid Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning Tre Kullor Julkryddor och Vört innehåller 120 gram och kostar cirka 32 kr.

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 och vetet är från svenska gårdar och vattnet från den egna källan. Sedan 2013 är bageriet helt fossilfritt.

För ytterligare information kontakta:

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-651 36 32

Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se

För högupplösta bilder: http://www.leksands.se/press#/latest_media

För smakprov kontakta:

AnnMarie Bruus, Marknadskoordinator Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-746 56 19

Mejl: annmarie.brus@leksandsbrod.se

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