



2015-09-23 08:15 CEST

Leksands lanserar nytt surdegsknäcke

Nu utökar Leksands Knäckebröd familjen med ytterligare en medlem: Sur-Rut. Ett knäckebröd bakat på surdeg. Efterfrågan på surdegbakat knäckebröd ökar konstant och på två år har marknaden mer än fördubblats.

– Sur-Rut är både gott, mustigt, smakrikt och krispigt. Fiberhalten är hela 23 procent, vilket är bland de högsta i knäckehyllan – och mumma för magen, säger Annika Sund, marknadschef Leksands Knäckebröd.

Det här är nummer fyra i Leksands Knäckebröds suredegfamilj. Sedan tidigare finns Effektknäcke, Fäbodknäcke och Leksands Surdeg.

– Det finns många användningsområden för nykomlingen. Med sina små rutor är Sur-Rut en höjdare att bryta ner i filen, säger Annika Sund.

Varje förpackning innehåller 450g och kostar cirka 29 kronor. Sur-Rut finns i alla välsorterade livsmedelsbutiker från och med nu.

För ytterligare information och smakprov kontakta:

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd

Mobil: 070-651 36 32

Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se

För högupplösta bilder:

www.leksands.se/press

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