



2019-06-13 13:23 CEST

Lyxigt & restauranglikt när Leksands Knäckebröd lanserar två nyheter

Leksands Knäckebröd har tagit fram två nya smakrika tunnknäcken till sortimentet Tre Kullor. De nya lyxiga knäckebröden är hantverksmässigt bakade med smaker av Örter och Frön samt Fänkål & Bovete.

Tre Kullor är ett sortiment hantverksknäckebröd där man kombinerar Leksands anrika historia och bagartradition med de senaste smak-och ingrediens-trenderna. Gemensamt för bröden inom Tre Kullor-sortimentet är att de är bakade i en speciell del av bageriet där degarna varsamt sätts för hand och bröden gräddas i riktiga konditoriugnar. Med de naturliga

ingredienserna i fokus och vatten från Leksands egna källa skapas en speciell och unik känsla i de tunna och krispiga bröden.

Leksands Tre Kullor Örter och Frön är förutom vete och majsmjöl bakat på pumpakärnor, gula och bruna linfrön samt innehåller en liten mängd ingefära. Brödet är toppat med ett tunt lager av torkad och smulad grönkål, rosmarin, persilja, timjan samt flingor av havssalt. Fänkål och Bovete är ett lövtunt och knaprigt knäckebröd där man bakat med surdeg och låter huvudingredienserna tala för sig själva. Resultatet blir ett fräscht, brödig och något syrligt knäckebröd med mustig malt. Tre Kullor Fänkål och Bovete serveras redan på flera restauranger och är en perfekt aptitretare som man nu kommer kunna avnjuta även hemma. Som alltid är bröden bakade med naturliga ingredienser samt helt utan tillsatser.

– Vi gillar att experimentera och leka med ingredienser för att hitta oväntade och nya smakkombinationer. Den här gången ville vi utveckla recept för att åstadkomma nya unika och exklusiva tunnknäcken, som passar lika bra till frukosten som till crunch över desserten eller istället för chipsen till fredagsmyset, säger Annika Sund, Marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Varje förpackning Leksands Tre Kullor Fänkål och Bovete innehåller 155 gram och Örter och Frön 180 gram. De båda nyheterna kommer kosta cirka 28 kronor och finns redan ute i butik.

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. 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