



2024-02-14 11:47 CET

Nytt gott tunnknäcke från Tre Kullor – Havre & Havssalt

Leksands Knäckebröd utökar tunnknäckefamiljen Tre Kullor, med ny smak av Havre & Havssalt. Brödet finns i utvalda butiker från och med vecka 7.

Tre Kullor är ett hantverksbakat tunnknäcke, där de naturliga råvarorna svensk havre, havssalt, frön och vatten från egen källa är brödets smakhjärtar. Degarna sätts för hand och gräddas sedan på traditionellt sätt på plåtar i konditoriugnar.

Den första havren odlades vid medelhavet för 2000 år sedan. Idag berikar

svensk havre vårt bröd med sin goda smak som i kombination med havrekli, linfrön, pumpakärnor och poppade kornkärnor, ger ett vackert, smakrikt och nyttigt tunnknäcke.

- Vårt nya havreknäcke är krispigt, kexigt och mustigt, en karaktär som bara kan fås från den allra finaste svenska havren. I kombination med frön och havssalt har vi fått till ett tunnknäcke som ingen vill vara utan. Det passar såväl till frukost som till ost- och charkbrickan och är kombination av ett traditionellt tunnknäcke som med sina härliga frön och poppade korn får en spännande smak, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Varje Tre Kullor-förpackning med smak av Havre & havssalt innehåller 180 gram och kostar cirka 38 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.

Kontaktpersoner



Annika Sund

Presskontakt

Marknadschef

annika.sund@leksandsbrod.se

070-6513632