

Nya knäcketips från leksandsbrod.se

Midsommar närmar sig med stormsteg. Vi fyller midsommarlunchen med de traditionella tillbehören som sill och potatis. Det vattnas i munnen. Men visst hade det varit spännande med lite nya smaksensationer utöver det traditionella?

Leksandsbröd lanserar en ny hemsida fylld med matiga knäckebrödsrecept av bland annat prisbelönta kocken Petter Kosjanov. Låt dig inspireras av tipsen, nu lättare att ta del av än någonsin. Med ett enda klick kan du skriva ut, importera produktbilder och recept för eget bruk eller dela med dig till facebook, twitter, blogg, Dig eller Delicious. Inget onödigt copy & paste, bara ett klick bort. Leksandsbröd ligger nu i framkant inom livsmedelsbranschen vad gäller sociala medier.

- Recepten är en av de mest välbesökta avdelningarna på sajten. Genom våra nya knappfunktioner som är smått unika i branschen, har vi ökat tillgängligheten av bilder och recept för våra besökare. Förhoppningsvis inspirerar det till nya matupplevelser för fest och vardag, säger Annika Sund, marknadschef, Leksands Knäckebröd.

Tradition, miljö och närproducerat är nyckelbegrepp för Leksandsbröd. Förutom den nya designen, bjuds besökarna på ett par virtuella upplevelser, en tidslinje med viktiga årtal för det svenska knäckebrödet och Leksandsbröd. Här kan man stanna till och läsa om intressanta händelser. Den virtuella kartan tar oss med runt Häradsbygden där det goda knäckebrödet bakas. Den som vill veta mer om den närproducerade rågen hälsar på hos Gustaf Stigers, rågbonde i södra Dalarna, som levererar all sin råg till Leksandsbröd.

Inspiration till midsommarlunchen

Petter Kosjanov stjärnkock på Dala-Husby Hotell & Restaurang, använder alltid närproducerade och naturliga råvaror, precis som Leksandsbröd. Till midsommarlunchen rekommenderar Petter koriandergravad lax med Liss Ellas senap på Bagarns Bästa Kardemummaknäcke, eller örtekryddad strömming, pepparrot och syltad tomat på Bagarns Bästa Havreknäcke. Mackorna är speciellt framtagna för Leksandsbröd. Gå in på hemsidan, där hittar du fler recept att kopiera eller låta dig inspireras av. På leksandsbrod.se hittar du ca 20 knäckedelikatesser med recept och bilder.

./.

Pressmeddelandet finns att ladda ner på: www.rppr.se under externt pressrum.
För ytterligare information: Annika Sund, marknadschef, tfn: 0247-448 00,
070 -651 36 32

Informationen lämnad av: Johanna Dunerfeldt, Rita Platzer PR, tfn: 08- 545 292 56

Fakta om Leksandsbröd

Råg, salt, jäst och vatten från egen källåder – inget mer – det är Leksands knäckebröd!

Leksandsbröd är ett familjeföretag som i fyra generationer, sedan 1929, har bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Ingredienserna är desamma nu som då, svensk råg, jäst, salt och vatten. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder med rent friskt källvatten nära bageriet. Och inte ett rågkorn åker mer än 34 mil. Idag har Leksandsbröd cirka 24 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledande på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.