

Vika Bröd

Pressinformation 10 september 2009

Favorit i repris

En efterlängtd vän är tillbaka nu i ny tappning, Vika 2:an – det extragräddade knäckebrödet från Vika Bröd finns nu ute i butik igen. Brödet som bakas lite längre i bageriets vedeldade ugnar, får en mustigare smak, omtyckt av många!

- Den vanligaste frågan vi får när vi är ute på mässor och i butiker, är faktiskt när Vika 2:an kommer tillbaka. Därför kändes det angeläget att börja baka det igen. Brödet som från början var en andrasortering, därav namnet, är idag utan tvekan ett av de mest populära knäckebröden vi bakat. Nu gör vi nya 2:an ännu bättre och ännu godare, genom att ta bort de bleka kakorna och endast behålla de mest gyllenbruna, de härligt extragräddade kakorna, säger Sören Andersson, VD på Vika Bröd.

Att varje brödkaka handgräddas i vedeldade ugnar över öppen eld, går inte att ta miste på. Den ojämna lite skrovliga ytan, den lätt böjda kakan och de något brända kanterna, utmärker detta extragräddade knäckebröd.

Vika Bröd har fått många fina utmärkelser, bland annat av Gastronomiska Akademien för tradition och det genuina hantverket i tillverkning. När andra knäckebrödsproducenter lämnat det handgräddade för tillverkning i så kallade stickugnar eller vanlig elugn, har Vika Bröd envist hållit fast vid gamla tiders brödbakningsteknik, allt för den goda smaken.



Vika 2:an: är bakat på fullkornsråg och rågmjöl från Dalarna, vatten, salt och jäst, inget mer. Finns ute i butikerna från vecka 40 och kostar ca 54 kr.

För ytterligare information kontakta: Sören Andersson, VD Vika Bröd
tfn: 0225-400 12 eller e-post: andersson@vika-brod.se

För högupplösta bilder eller produktprover kontakta:
Johanna Dunerfeldt, Rita Platzner PR, tfn: 08-545 292 50 eller e-post: johanna.dunerfeldt@rppr.se

Fakta Vika Bröd

Vika Bröd ligger i Stora Skedvi i Dalarna. Att baka knäckebröd är en gammal dalatradition. I bygdens gårdar fanns ofta en bagarstuga och bakandet av spisbröd var en del av sysslorna. Traditionen lever kvar hos Vika Bröd och man bakar bröd på samma sätt som vid starten 1923.

De vedeldade ugnarna följer inga förprogrammerade mallar och brödet bakas för hand på håll över öppen låga. Det enda hjälpmedel bagarna använder är långa brödspadar. Rågen till brödet tas från de rika och lättodlade jordarna kring Dalälven, som sedan mals i kvarnen i Stora Skedvi. Det är råg, jäst, salt och vatten – inget annat i ett äkta Vika Bröd.

Företaget omsätter 20 mkr per år. Sören Anderson är VD i tredje generationen. Sedan 2005 ägs företaget av Leksandsbröd som också är ett familjeföretag med traditioner tillbaks till 1920-talet.