

Årets Leverantör jubilerar

Leksands Knäckebröd valdes nyligen till årets Leverantör vid Dagligvarugalan. Samtidigt har man invigt en ny bagerilinjé för att kunna svara upp mot den stora efterfrågan och firar 80 år som familjeföretag. Allt detta firas med ett jubileumsknäcke.

- Att bli vald till årets Leverantör gör oss väldigt stolta och glada säger Leksands Knäckebröds marknadchef Annika Sund. Trots att vi i flera år haft brist i produktionen och fått bromsa marknadsföringen fick vi det här fina priset. Det är först nu, tack vare vår nya bagerilinjé, som vi kan öka kapaciteten med 20 procent och följa upp efterfrågan. Vi drar t o m igång en stor marknadsföringskampanj där vi belyser våra kärnvärden; närodlat, friskt källvatten, och inga tillsatser – det viker vi inte en tum ifrån. Närodlat och miljöansvar är inte bara ord för oss, det är verklighet. I dag har vi ca 24 procent av marknaden, vilket gör oss till det i särklass största svenskägda knäckebrödsföretaget. Tack vare Vika Bröd, som är ett helägt dotterbolag, är vi väldigt starka även inom premiumsegmentet. På Vikabröd handbakas och handgräddas allt bröd i vedeldade ugnar över öppen eld. Det är vi ensamma om.

Delad glädje

- Den här glädjen vill vi också dela med våra kunder och har därför tagit fram ett unikt jubileumsknäcke – en specialutgåva som bara finns nu i höst. Det är exakt det knäckebröd som farmors mor Anna började baka 1929. Det enda som skiljer Jubileumsknäcket från vårt vanliga knäckebröd är att farmor Anna använde aningen mera salt och kavlade det i ett rut-mönster. Brödet gräddades sedan för hand i vedeldade ugnar över öppen eld och så har vi även gjort med detta bröd. Vi har till och med packat Annas bröd i den ursprungliga förpackningen, säger Annika Sund.

I 80 år har familjeföretaget Leksands Knäckebröd hållt fast vid sin egen linje. Och idag använder Leksands Knäckebröd endast sigillmärkt råg som aldrig frakts mer än 34 mil. Det mals till fullkornsmjöl i bageriets egen kvarn, vilket innebär att man tar tillvara hela kornet med grodd och skal. Det goda friska vattnet kommer nu som då från samma källåder, jäst och en nypa salt fullbordar ingredienslistan.



Leksands Knäckebröd. Jubileumsknäcket är en specialutgåva som endast kommer att finnas till försäljning under hösten. Pris i butik ca 45:-

Vill du provsmaka Jubileumsknäcket

kontakta: Johanna Dunerfeldt, Rita Platzer PR,
johanna.dunerfeldt@rprr.se
tfn, 08-545 292 50, 070-735 7312

Högupplösta bilder finns på Leksands Knäckebröds hemsida
www.leksandsbrod.se/press

För ytterligare information: Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd, annika.sund@leksandsbrod.se,
tfn: 0247-448 00, 070- 651 36 32