

Vika Bröd

Pressinformation 4 november

Julbaket räddat trots brand i vedlagret!

Klockan 21.40 i tisdags, den 3 november larmades brandkåren i Stora Skedvi, Dalarna. Det brann i Vika Bröds vedlager, julbaket hotat! Tre brandkårer var snabbt på plats och lyckades stoppa elden innan julknäcket brunnit upp. Det blir handbakat Vika knäckebröd på julbordet i år också.

Vika Delikatess Julknäcke, kryddat med anis, fänkål och kardemumma är ett lyxigt, sprött, handbakat delikatessknäcke på havre-, korn- och vetemjöl. De läckra små kakorna i sina moderna svepaskar i trä som har inför detta år färgats läckert julröda.

-Med den nya förpackningen ville vi ytterligare förstärka julkänslan, den vackra röda färgen i kontrast till det gröna bandet står verkligen ut i hyllorna, en perfekt julgåva till nära och kära, säger Sören Andersson VD på Vika Bröd.

Knäckebrödet bakas helt för hand, gräddas sedan på håll för öppen låga i vedeldade ugnar. Det är gräddningen som ger det unikt goda och fylliga bröd.



*Den vackert julröda asken pryder sin plats på julbordet.
Askarna innehåller 12 kakor och kostar 40-45 kronor.
Finns ute i butikerna från v.45.*

Leksands Julknäcke

Julbrödet har alltid haft en självklar plats på vårt julbord. Förr ordnades med stora bak inför julen, för att brödet skulle räcka till både gårdens folk och byns fattiga. Råvarorna till brödet kom från olika sädesslag, beroende på var i Sverige man befann sig. I Dalarna, odlades korn, havre och råg och i de södra delarna av landet dominerade vete. I Dalarna användes vete bara till högtidliga tillfällen som jularna. Därför består Leksands Julknäcke än idag av vetemjöl, fullkornsråg, samt julkryddorna anis, fänkål och koriander.



För information om Vika Bröd kontakta:

Sören Andersson, VD Vika Bröd

tfn: 0225-400 12 eller e-post: andersson@vika-brod.se

För information om Leksands Knäckebröd, högupplösta bilder och produktprover kontakta:

Johanna Dunerfeldt, Rita Platzter PR, tfn: 08-545 292 50 eller e-post: johanna.dunerfeldt@rppr.se