Sortimentslista 2019

LEKSANDS
KNÄCKEBRÖD

SÄLJPARTNER
HÄLL & CO

Familjen Olsson: Karl och Jakobs-Karin med dotter Maria mellan sig. Olof, Anders, Karin och Anna.

På vårt sätt sedan 1817

På bilden ser du min gammelfarmor Anna och hennes man Jon Olof Olsson. Tillsammans startade de 1928 det som idag är Leksands Knäckebröd. Men det började redan på 1800-talet då Annas mormor lärde sin dotter (Annas mamma) hur man bakade knäckebröd. Traditionen gick vidare. Gammelfarmor sålde sitt bröd till Turisthotellet i Leksand. Men att blanda deg på råg var ett tungt jobb. Jon Olof byggde en stark degblandare av gamla bildelar och sonen Martin konstruerade en maskin som kavlade. Resten är, som man brukar säga, historia.

Idag håller vi traditionen levande på många sätt. Receptet på brödet är detsamma liksom källan där vi hämtar vattnet till degen och vi konstruerar fortfarande våra egna maskiner. Vi gör på vårt sätt. Det har vi gjort sedan 1800-talet.

Peter Joon
Knäckebrödsbagare

Vårt restaurang-sortiment

FÄBODKNÄCKE
Original
Till det här brödet har vi hämtat inspiration från Land Alice Gustafsson och hennes levande fäbod Skallskog. Efter många år som bagare hos oss på Leksands Knäckebröd har nu Alice dragit sig tillbaka till sin barndoms fäbod där hon fortsätter baka sitt **knäckebröd**

561 Fäbodknäcke Original 8x730g, 5,84kg/krt

FÄBODKNÄCKE
Surdeg
Fäbodknäcke surdeg är ett lyxigt, mörkt, mustigt och robust knäckebröd som passar lika bra på vardagsbordet som till fest. Förutom surdeg finns här malt och linfrö som ger det där lite extra tuggmotståndet.

562 Fäbodknäcke Surdeg 8x730g, 5,84kg/krt

KNÄCKE
Ekologiskt
Ekologiskt och riktigt gott!
Att baka eko-knäckebröd är en konst i sig. Den ekologiska rågen kan nämligen vara lite bångstyrig. Men efter många försök har vi lyckats att hitta riktigt bra ekologisk råg. Så varsågod - ett frasigt och gott knäcke.

591 Leksands Ekologiska KRAV, 7x650g, 4,55kg/krt

KNÄCKE
Normalgräddat

Leksandsknäcke bakas än idag enligt de gamla genuina familjerecepten. En riktig vardagsfavorit som passar till alla slags måltider. Vi bakar med Svenskt Sigillmärkt närodlad fullkornsråg och vatten från egen källa.

301 Leksands Normalgräddade 12x830g, 9,96 kg/krt

TREKANT KNÄCKE
Ekologisk

Leksandsknäcke bakas än idag enligt de gamla genuina familjerecepten. En riktig vardagsfavorit som passar till alla slags måltider. Vi bakar med Svenskt Sigillmärkt närodlad fullkornsråg och vatten från egen källa.

421 Leksands Ekologiska 14x180g, 4,32 kg/krt

Lyxiga deli-knäcken

Havssalt och Frö är dubbelt så stor som nummer två i Sverige och nästan 3 gånger så stor som 3:an.

85002 Tre Kullor Havssalt&Frö 1,3 kg/krt

Nya Tre Kullor EKO har en neutral vetebrödsdeg som bas. För smaken och hälsans skull har vi lagt till surdeg på Råg, Boveteflingor, Kruskali samt Havssalt.

85001 Tre Kullor Eko , Bovete &surdeg 1,3 kg/krt

Nya Tre Kullor Finknäcke med smak av fänkål och tunna som löv passar detta knäcke till restauranger med höga krav på utsende och smak.

85003 Tre Kullor Finknäcke, fänkål 700g/krt

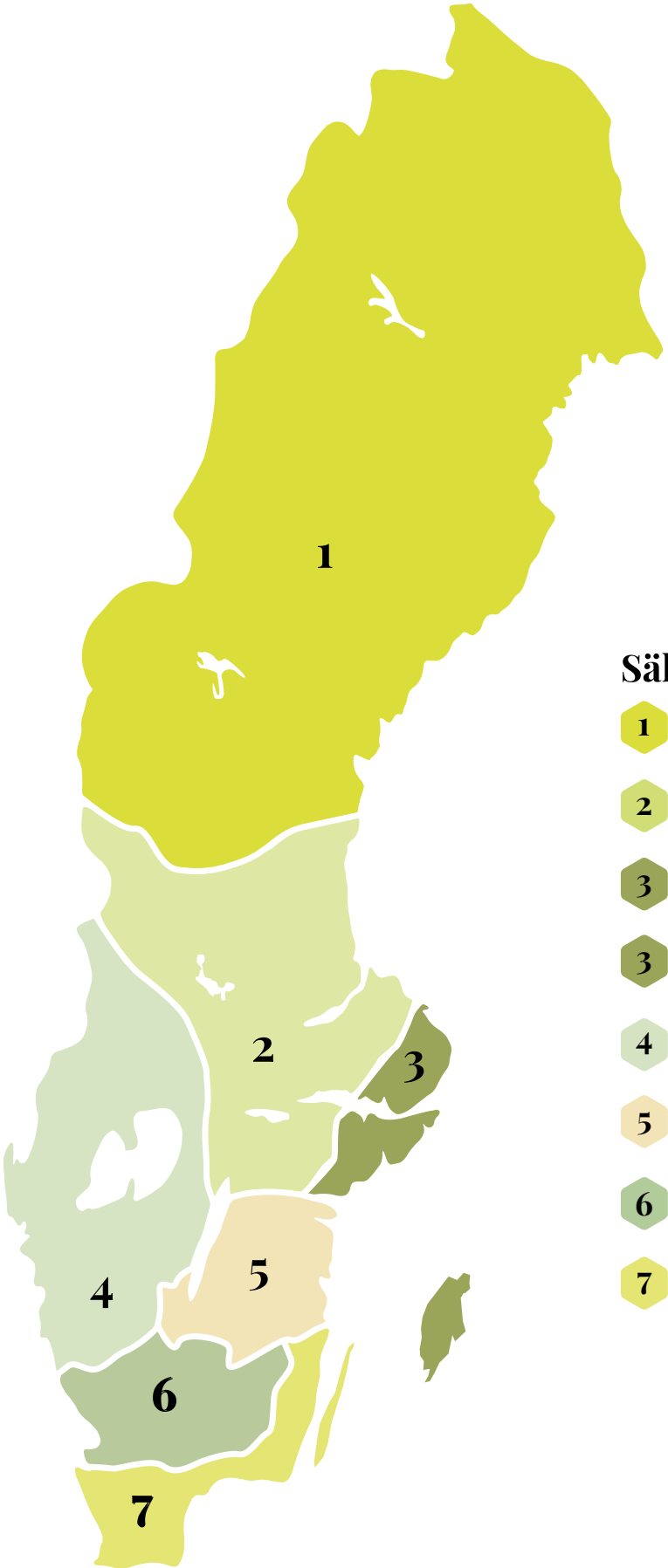
KUNGEN AV KNÄCKEBRÖD.

Vårt Vika knäcke är ett rustikt knäckebröd med en härlig mustig smak.
Godast är Vika enbart med en klick smör. Enligt tradition äter man i Dalarna
Vika till jul och midsommar men varför vänta tills dess?
Varje krog med självaktning bör erbjuda Vika Bröd till sina gäster.

17 Vika Knäckebröd 12x540g, 6,48 kg/krt

Vika Brõd

Leksands Knäckebröd samarbetar med Säljpartner för rikstäckande distribution



Säljpartner Häll & Co är ett säljbolag med fokus på Restaurang och Storköksmarknaden. Vi som arbetar på Säljpartner har lång och väldokumenterad erfarenhet från branschen. Vi vet vilka kvalitetskrav som gästerna ställer och vi vet vad som krävs för att en produkt ska nå framgång på marknaden. Vår rikstäckande säljkår gör mer än 6000 säljbesök varje år. Vi är den säljande länken som hjälper våra kunder och uppdragsgivare att nå framgång.

Säljkår/distrikt

1 **David Kallin**
Tel mobil: 070-609 59 72
david.kallin@saljpartner.com

2 **Susanne Ivarsson**
Tel mobil: 070-860 02 68
susanne.ivarsson@saljpartner.com

3 **Tiina Ihatsu Harder**
Tel mobil: 070-609 23 25
tiina.ihatsu_harder@saljpartner.com

3 **Birgitta Lindholm**
Tel mobil: 072-733 56 02
birgitta.lindholm@saljpartner.com

4 **Emma Axstål**
Tel mobil: 070-609 09 33
emma.axstal@saljpartner.com

5 **Stefan Wiklund**
Tel mobil: 070-609 72 23
stefan.wiklund@saljpartner.com

6 **Lars Persson, försäljningschef**
Tel mobil: 070-609 64 52
lars.persson@saljpartner.com

7 **Marcus Karlsson**
Tel mobil: 070-292 46 25
marcus.karlsson@saljpartner.com

KAM
Tomas Johansson
Tel mobil: 070-609 58 30
tomas.johansson@saljpartner.com

Senior KAM
Thomas Ljusberg
Tel mobil: 070-269 99 47
thomas.ljusberg@saljpartner.com