

## **Vika Bröd bakas i Häradsbygden**

**Ett intensivt arbete för att hitta en ny lösning för Vika Bröd har gett resultat. Tillverkningen flyttar till Häradsbygden och ett nytt Vika Bröd börjar bakas i Leksands Knäckebröds bageri.**

”Vika Bröd är unikt i sitt slag, det gäller både brödet och varumärket. På Leksands Knäckebröd älskar vi verkligen Vika Bröd. När vi köpte bageriet 2005 var syftet att rädda bolaget undan konkurs och bevara bageriet i sin ursprungliga form. Vi ville även utveckla verksamheten för att kunna fortsätta att handgrädda över öppen eld.

Responsten på nedläggningen av Vika Bröd har under våren varit stark. Vi har lyssnat på våra konsumenter och under hela våren har vi provbakat för fullt i Häradsbygden för att hitta en lösning och nu är vi framme. Vi har fått fram ett Vika Bröd som för traditionerna från Vika Bröd vidare och som är en fullvärdig bärare av Vika Bröds fina varumärke”, säger vd Peter Joon.

”Redan under tidig höst kommer vi att kunna erbjuda ett modernt Vika Bröd. Ett Vika Bröd som bakas i moderna ugnar som värms upp med el istället för ved. I övrigt ändrar vi ingenting. Det blir samma genuina råvaror - råg, jäst, vatten och en gnutta salt - samma recept och t.o.m. en likadan bakmaskin med anor från 1940-talet. Vi fortsätter också att på traditionellt sätt hänga brödkakorna på spett för att torka.

Vi kan nu med stolthet presentera ett riktigt gott, lite krispigare Vika Bröd med unikt rik och fyllig smak”, tillägger Peter Joon.

### ***För ytterligare information kontakta:***

**Peter Joon**, VD, Vika Bröd i Dalarna AB och Leksands Knäckebröd AB, tel. 070 – 593 32 50  
e-post: [peter.joon@leksandsbrod.se](mailto:peter.joon@leksandsbrod.se)

---

## **Vika Bröd i Dalarna AB**

Landsvägen 38, 783 93 Stora Skedvi  
Tel: 0225-400 12, Fax: 0225-405 83  
E-post: [info@vikabrod.se](mailto:info@vikabrod.se)