

Vika Bröd och Warbro Kvarn i nytt samarbete

Intresset för kulturspannmål och mathantverk har aldrig varit större hos svenskarna. Nu lanserar Vika Bröd och Warbro Kvarn en ny blivande klassiker med Emmer och Enkorn.

Nya Vika Bröd Emmer och Enkorn förutspås redan bli en klassiker på våra svenska matbord. Det nya brödet som är framtaget tillsammans med Warbro Kvarn i sömländska Sködinge är bakat på svensk fullkornsråg som kompletterats med kulturspannmålen Emmer och Enkorn. Även Münchermalt har tillsats vilket skapar ytterligare djup och rund smak.

- Det känns jätteroligt att vi i det här samarbetet med Warbro Kvarn kan förenas i vårt intresse för tradition och kulturspannmål. Vika Emmer och Enkorn är unikt i sitt slag och ett fint bröd där hantverket förs vidare i modern tappning, säger Annika Sund, marknadschef på Vika Bröd.

Kulturspannmål, det vill säga gamla ursprungliga spannmålssorter, har generellt sett högre näringsvärden och smak än moderna spannmålssorter, och lämpar sig väl för ekologisk odling. Både protein- och mineralinnehållet är högre, liksom innehållet av antioxidanter.

– Det har varit en spännande och utforskande process att ta fram det här brödet tillsammans där vi har kunnat utnyttja båda företagens kunnande kring spannmål och bakning, säger Thomas Björklund VD, Warbro Kvarn.

– Det är med stolthet vi tillsammans med Warbro Kvarn presenterar vårt senaste tillskott av Vika. Resultatet är ett mycket smakrikt, mustigt lite krispigare bröd, tillägger Annika Sund.



Vika Emmer och Enkorn finns i knäckebrödshyllan och kostar ca 46:95 kr.

För ytterligare information kontakta:

Annika Sund, marknadschef, Vika Bröd i Dalarna AB,
e-post: annika.sund@leksandsbrod.se

Vika Bröd Emmer och Enkorn är bakat med kulturspannmålen Emmer och Enkorn ifrån Warbro kvarn i Sköldinge. Innehåll: Fullkornsrågmjöl, Vatten, Enkorn 27%, Münchermalt av korn 14%, Emmer 7%, salt och jäst.

Vika Bröd är en klassiker på svenska matbord som grundades 1923. Sedan dess har originalreceptet behållits, nya har tillkommit och produktionen sköts numer med moderna bageriugnar. Fortfarande med bakmaskiner från 1940-talet och traditionell torkning på spett. Vika Bröd bakas i Leksand, gräddningen får ta tid för en godare upplevelse.