

## **Lyxigt julknäcke från Vika Bröd**

Vika Delikatess Julknäcke, kryddat med anis, fänkål och kardemumma är det första julknäcket från det lilla dalabageriet Vika Bröd. Det är ett lyxigt, sprött, handbakat delikatessknäcke på havre-, råg- och vetemjöl. De läckra små bitarna i sina moderna ”svepaskar” i tunt trä pryder sin plats på såväl ett modernt som ett traditionellt julbord.

För Vika Bröd är alltid tradition och hantverk grunden. Med förnyelse och variation har bageriet skapat ett exklusivt knäckebröd i helt ny form.

- Det är med sann yrkesstolthet vi tagit fram Vika Delikatess Julknäcke. De små delikatessbröden med smak av anis, fänkål och kardemumma bakas helt för hand. Och gräddas, precis som de stora Vika\_kakorna, över öppen låga, i ugnar som eldas med både gran- och tallved. Tack vare detta gammaldags sätt att baka, får varje kaka sin unika smak och karaktär, säger Sören Andersson, vd Vika Bröd.

Vika Delikatess Julknäcke är det senaste i raden av små utsökta delikatessbitar från Vika Bröd. Övriga smaker är: Delikatess original, Delikatess gräslök & paprika, Delikatess havssalt & koriander samt Delikatess oliv & saltorkad tomat.

Vika Delikatess Julknäcke finns ute i butikerna från v.45. Askarna innehåller 12 kakor och kostar 40-45 kronor.

**Läs mer om Vika Delikatess på [www.vika-brod.se](http://www.vika-brod.se)**