Pressinformation 8 maj 2009

Vika Delikatess Mackmyra, knäckebrödet med whiskysmak!

Sveriges enda alltigenom handgräddade knäckebröd, Vika Bröd, gifter sig med Sveriges enda single malt whisky, Mackmyra. Resultatet blir ett unikt delikatessknäcke med lätt whiskyrökt smak Den unika tillverkningen sker med traditionen och hantverket i grunden, ett knäckebröd av högsta klass.

- Det här är ett spännande och roligt samarbete. Vi förenar två svenska hantverk, Vika Bröd och Mackmyra whisky, i en unik produkt. Vi har en gemensam syn på tillverkningen av våra produkter, hantverksmässigt, småskaligt och med de bästa svenska råvarorna. Vika Delikatess Mackmyra blir utmärkt på midsommarbordet, säger Rikard Lundborg, marknadschef på Mackmyra och en av företagets grundare.

Det är samma grundrecept i Vika Delikatess Mackmyra som i det omtyckta Skedvi Korn. Det som skiljer är tillsatsen av rökt malt från Mackmyras whiskytillverkning, vilket ger brödet den där härliga lätta whiskyrökta smaken. Som extra krydda tillsätts även en skvätt Mackmyra whisky i degen. Sedan handgräddas varje brödkaka på häll över öppen låga i vedeldade ugnar som eldas med gran och tall för smakens skull. Ingen kaka blir den andra lik. Det är gräddningen som ger det unikt goda och fylliga brödet.

- Vika Bröd är knäckebrödets motsvarighet till Single malt whiskyn. Framställningen av Vika Bröds knäckebröd och Mackmyras whisky bygger på samma tanke om det kvalitetsinriktade och det ursprungliga. Spannmålet är ju grunden till både knäckebrödet och whiskyn men sedan skiljer sig själva förädlingsprocessen åt, säger Sören Andersson, VD på Vika Bröd.

Nu har du chansen att smaka denna unika kombination av två äktsvenska premium produkter.
./.

De läckra knäckebrödskakorna i sina moderna ”svepaskar” i tunt trä pryder sin plats på midsommarbordet. För att bevara aromen ligger det spån från whiskyfaten i varje ask.

Ingredienser: Kornmjöl, fullkornsrågmjöl, rökt whiskymalt, jäst, salt, vatten och Mackmyra whisky.
Pris ca 50:-

Finns ute i butik lagom till midsommar.

För ytterligare information kontakta:
Sören Andersson, VD Vika Bröd tfn: 0225-400 12 eller e-post: andersson@vika-brod.se

För högupplösta bilder eller produktprover kontakta:
Johanna Dunerfeldt, Rita Platzer PR tfn: 08-545 292 52 eller e-post:
johanna.dunerfeldt@rppr.se

Fakta Vika Bröd

Vika Bröd ligger i Stora Skedvi i Dalarna. Att baka knäckebröd är en gammal dalatradition. I bygdens gårdar fanns ofta en bagarstuga och bakandet av spisbröd var en del av sysslorna. Traditionen lever kvar hos Vika Bröd och man bakar bröd på samma sätt som vid starten 1923.

De vedeldade ugnarna följer inga förprogrammerade mallar och brödet bakas på häll över öppen låga. Det enda hjälpmedel bagarna använder är långa brödspadar. Rågen till brödet tas från de rika och lättodlade jordarna kring Dalälven, som sedan mals i kvarnen i Stora Skedvi. Det är råg, jäst, salt och vatten – inget annat i ett äkta Vika Bröd.

Företaget omsätter 17 mkr per år. Sören Anderson är VD i tredje generationen. Sedan 2005 ägs företaget av Leksandsbröd som också är ett familjeföretag med traditioner tillbaks till 1920-talet.

Fakta Mackmyra Whisky

Mackmyra Whisky är det första företaget som lyckats utveckla, tillverka och marknadsföra svensk maltwhisky. Företaget grundades 1999 och idag produceras 600 000 flaskor om året. Företaget har 35 anställda. VD är Magnus Dandanell. Företaget har vunnit många internationella priser för sina första årgångar. Trots att det bara funnits sedan 1999 har det redan blivit ett av Sveriges mest kända spritvarumärken.

Mackmyra Whiskyn tillverkas av endast svenska råvaror och helt utan tillsatser. Vattnet renas genom den närbelägna Valboåsen, kornet växer i trakterna kring Enköping och Sala. Mackmyra whisky är ensamma om sitt recept och sin speciella tillverkning. En del i tillverkningen är den svenska rökningsmixen, som består av torv som bryts i de sanka markerna kring Valsjömossen, som sedan kryddas med späda enriskvistar från trakten som läggs ovanpå torvbädden.