

# Vika Bröd

Pressinformation 15 april 2008

## Nytt premiumknäcke

*Vika Bröd lanserar sitt nya premiumsortiment, där tradition och hantverk fortfarande är grunden. Med förnyelse och variation har Vika Bröd skapat ett exklusivt knäckebröd i helt ny form – Vika Delikatess. De första fyra smakerna passar såväl till det moderna svenska köket som till "cross over" mat.*

Vika Delikatess är ett lyxigt, sprött handbakat portionsknäcke på havre-, råg- och vetemjöl. De fyra första smakerna är: Delikatess original, Delikatess gräslök & paprika, Delikatess havssalt & koriander samt Delikatess oliv & saltorkad tomat. Ett exklusivt sortiment för lite lyxigare tillfällen.

- Det är med sann yrkesstolthet vi tagit fram det nya Vika Delikatess. De små delikatessbröden bakas helt för hand och gräddas, precis som de stora Vika kakorna, inför öppen låga i våra ugnar som vi eldar både med gran och tall. Vika Delikatess får därför unik smak och karaktär. Det är ett genuint handbakat knäckebröd och passar perfekt vid lite festligare tillfällen med svenska delikatesser eller till den fina ostbrickan, säger Sören Andersson, VD Vika Bröd.

Knäckebröd blir allt mer populärt och vi väljer allt exklusivare sorter. Under 2007 ökade delikatessknäcke med 22% och portionsförpackningar med 88%. Varje svensk äter i genomsnitt 3,2 kg knäckebröd per år och förra året såldes mer än 29 miljoner kg knäckebröd. Vika Bröds del av kakan är exklusiva 1%.



De små ovala knäckebröden i fyra olika smaker är förpackade i vackra träaskar på gammalt vis.

Vika Delikatess finns ute i butikerna från v.19.  
Askarna innehåller 12 kakor och kostar 40-45 kronor.  
./.

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

Sören Andersson, VD Vika Bröd tfn: 0225-400 12 eller  
e-post: [andersson@vika-brod.se](mailto:andersson@vika-brod.se)

### **För högupplösta bilder eller produktprover kontakta:**

Malou Rönmark, Rita Platzer PR, tfn: 08-545 292 57 eller  
e-post: [malou.ronmark@rprr.se](mailto:malou.ronmark@rprr.se)

---

*Det anrika Vika Bröd drivs av den tredje generationen Andersson. Man bakar knäckebrödet på samma sätt som vid starten 1923. Brödet bakas helt för hand och gräddas på häll för öppen låga i vedeldade ugnar. Ingen kaka blir den andra lik. Bageriet följer inga förprogrammerade mallar och ugnarna saknar termostat. Det är gräddningen som ger det unikt goda och fylliga brödet. Vika Bröd ligger i Stora Skedvi i Södra Dalarna.*

# Vika Bröd

## Fakta

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 de vedeldade ugnarna ger ett lätt exotisk intryck. Knäckebrödet bakas helt för hand, med gräddning på håll för öppen låga i vedeldade ugnar. Ingen kaka blir den andra lik. Det är gräddningen som ger det unikt goda och fylliga brödet.

Det gäller att utnyttja värmen på olika ställen i ugnarna för att få det perfekta gräddade brödet. Bagarna jobbar snabbt och deras förflyttning av brödkakorna blir till ett sant skådespel. Det enda hjälpmedel bagarna använder är långa brödspadar, precis som vid starten 1923. Varje nyckelperson i bakningen har sin egen titel – vedhuggare, trågåre, spritsare, gräddare, sorterare och packare. För att bli en riktigt skicklig knäckebrödsbagare krävs mellan två till fem års övning.

De rika och lättodlade jordarna kring Dalälven ger rågen till brödet, som mals i kvarnen i Stora Skedvi, bara ett stenkast från bageriet.

Vika Bröd omsätter 17 mkr per år. Sören Andersson är VD i tredje generationen. Företaget grundades 1923 av hans farfar Karl-Oskar Andersson och gick sedan över till pappa Bruno Andersson. Sören Andersson tog över 1989 och företaget såldes 2005 till Leksandsbröd, också det ett familjeföretag.

I och med försäljningen fick Vika Bröd tillgång till hela Leksandsbröds kompetens i produktion och distribution vilket betyder att Vika Bröd nu finns tillgängligt över hela Sverige.

Idag arbetar Vika Bröds 34 bagare tvåskift och producerar årligen 3.333.000 runda Vika Bröds kakor (300 ton). Företaget finns i Stora Skedvi i Södra Dalarna, två mil från Hedemora.