

Leksands lanserar Knäckepizzabotten

Leksands fortsätter knäcka vägen framåt och nu lanseras Knäckepizzabotten. Ett unikt tunt med tunn botten och spröda kanter, likt en fin italiensk pizza. Nu blir pizzabaket hemma både enklare, snabbare och mer hälsosamt.



Leksands Knäckepizzabotten är ett extra tunt bakat knäcke specialutvecklat för ett perfekt resultat i ugnen. Leksands första Knäckepizza lanserades med stor framgång 2016 och har nu utvecklats till att botten blir basen i tillagningen, där fantasin bestämmer vilka ingredienser pizzan ska toppas med.

Knäckepizzabotten gör pizzan tunn, lagom knaprig och för tankarna till Italien - utan att tumma på knäckebrödets nyttigheter.

- Knäckepizzan är en riktigt bra produkt att ha hemma i skafferiet. Bara kreativiteten sätter gränser för fyllning och toppings, så det är ett perfekt sätt att minska matsvinn. Har man till exempel en bit lax kvar från gårdagens middag - gör en pizza bianco med creme fraiche, lagrad ost och dill toppad med lite brynt smör så har du en riktigt lyxig måltid, säger Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd.

Leksands nya pizzabotten blir lagom mjuk samtidigt som knäckets spröda och krispiga kanter behålls för att höja smakupplevelsen. En smakfull, snabb och hälsosam måltid där pizzabagaren själv sätter gränserna.

- Vi ser en stor trend mot nyttiga och enkla lösningar som går snabbt att tillaga själv hemma. Det känns riktigt roligt att vara först på marknaden att lansera ett knäcke som är framtagen specifikt för att användas som pizzabotten. Resultatet blir en riktigt tunn och krispig Knäckepizza där Italien möter Dalarna. Perfekt som såväl mellanmål som lunch eller middag för hela familjen, fortsätter Annika. Brödet är bakat på svensk råg, vatten och en nypa salt, helt utan tillsatser. Ett paket Leksands Knäckepizzabotten innehåller 360 gram och kostar ca 20 kronor.