

## **Skedvi Korn är ett helt nytt knäckebröd med råg och korn**

**Nu lanseras Skedvi Korn, ett härligt, knaprigt spisbröd med rik smak. Skedvi Korn är bakat som förr efter traditionellt hantverkskunnande. Handgräddat över öppen eld i vedeldade ugnar vilket ger Skedvi Korn ett gammaldags utseende med en lite buckligare yta. Charmen med ett äkta hantverk.**

Stora Skedvi är en av Dalarnas äldsta socknar och en bygd som länge präglats av jord- och skogsbruk. De rika och lättodlade jordarna kring Dalälven har gett den utmärkta rågen och kornet till detta härliga spisbröd. Blandningen av den närodlade rågen och kornet ger ett sprödare och mer aromatiskt knäckebröd. Det runda smakrika brödet bjuder på knaprigt tuggmotstånd och är förpackat i vackra röda omslag. Skedvi Korn som innehåller för kroppen nyttiga 100 procent fullkorn är för högsta kvalitet bakat helt för hand.

Spisbrödet bakas av Vika Bröd som är det enda bageriet i Sverige som fortfarande handbakar bröd på gammalt vis över öppen låga i vedeldade ugnar. Allt i den hantverksmässiga produktionen har betydelse för slutresultatet. Skedvi Korn är inte likt något annat knäckebröd och ingen kaka blir den andra lik. Mer eller mindre brungräddat, mer eller mindre buckligt och mer eller mindre böjt. Gemensamt för brödkakorna är dock att de alla genomgår en kvalificerad kvalitetsbedömning.

Avnjut gärna Skedvi Korn som det är med saltat bordsmargarin eller till ostbrickan. Eller varför inte unna dig lite lyx varje dag och ät det med ditt favoritpålägg till frukost.

Du finner Skedvi Korn i din matvarubutik i förpackningar om 450 gram för ca 50 kronor.

./.

**För ytterligare information och högupplösta bilder kontakta:** Camilla Telander, Rita Platzer PR, tfn: 08-545 292 52 eller e-post: [camilla.telander@rprr.se](mailto:camilla.telander@rprr.se)