10 februari 2016

Leksands pizza på knäckebröd ska ge mer deg

**Familjeföretaget Leksands Knäckebröd storsatsar.
Inte på bröd. På pizza. På fryst KNÄCKEPIZZA® närmare bestämt.
– Från och med nu finns vi både i brödhyllan och frysdisken, säger Peter Joon, vd på Leksands Knäckebröd.**

Lanseringen av fryst **KNÄCKEPIZZA®** är den största hittills för familjeföretaget. Totalt investerar Leksands Knäckebröd cirka 10 miljoner kronor i den här lanseringen.

– Vi konstaterade att det fanns ett stort intresse hos konsumenterna för nyttig snabbmat – och en lucka på marknaden för denna typ av produkter. Den luckan vill vi fylla, säger Peter Joon.

Pizza på knäckebröd är unikt. Produkten lanseras i hela Sverige och i stora delar av Norge, som vuxit fram som en viktig marknad för företagets produkter. Målet är att första året sälja en miljon knäckepizzor på den svenska marknaden och en halv miljon i Norge.

– Det skulle innebära att Leksands Knäckebröd i ett huj tar cirka fem procent av fryspizzamarknaden, säger Peter Joon.

Det finns tre olika varianter av **KNÄCKEPIZZA®**: skinka, taco och vegetarisk. Brödet är bakat på svenskt mjöl och tillsatser är tabu.

– Den som inte har provat rynkar på näsan när de hör talas om pizza på knäckebröd. De tror att det ska bli segt och blaskigt. Det är faktiskt precis tvärtom. Knäckepizzan blir lagom mjuk av tomatsåsen och behåller samtidigt sin krispighet. Dessutom håller man sig mätt länge, säger Peter Joon.

**Fakta Leksands Knäckebröd**
**Omsättning:** 210 miljoner kronor
**Produktion:** 25 ton knäckebröd/ dygn
**Marknadsandel runda knäckebröd**: 70 procent
**Marknadsandel totala knäckebrödsmarknaden:** 25 procent

 **För ytterligare information och smakprov:**
**Annika Sund**, Marknadschef Leksands Knäckebröd
Mobil: 070-651 36 32, Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se
**Peter Joon**, vd Leksands Knäckebröd
Mobil:070-593 32 50 Mejl: peter.joon@leksandsbrod.se

**Hemsida**: [www.leksands.se](http://www.leksands.se), [www.knackepizza.se](http://www.knackepizza.se)

**För högupplösta bilder:** <http://www.leksands.se/press#/latest_media>