**Saxnäs den 14 december 2010**

**Ny smak på traditionellt tunnbröd**

**Vört, ägg och russin är inte direkt något som förknippas med tunnbröd - ännu i varje fall. Marsfjälls bröd, som drivs av två Saxnäsbor, har planer på att utveckla smakerna på det traditionella tunnbrödet. Nu bakas och provas det intensivt olika sorters bröd och julruschen är samtidigt i full gång. Vi bakar allt bröd som är platt säger bagarna i Marsfjälls bröd som varit i farten sedan november 2010.**

Drömmen om att kunna leva och verka i södra lapplands fjälltrakter driver de två entreprenörerna att hitta nya vägar till utkomst. Ett bageri passar dem bra eftersom de båda har rötterna i köket som utbildade kockar och verksamheten kan kombineras med de sysslor de redan har. Nu drivs bageriet genom deras egna respektive firmor som i övrigt kan erbjuda bland annat guidning, mopeduthyrning och kocktjänster. För att klara sig på en liten ort i glesbygden krävs det uppfinningsrikedom och viljan att våga satsa och testa nya saker.

-Vi började med att vilja ha ett riktigt segt bröd och sedan har vi utökat våra experiment med att hitta nya smakkombinationer vi saknat säger Daniel”Dane” Lindblad.

Till julen har de ett tunnbröd med vörtsmak och till påsk har de planer på att testa med ägg och hitta nya spännande kombinationer.

-Du ska kunna ta vårt tunnbröd och addera kaviar och ha en påskbuffé på en gång säger Niklas Andersson med ett leende.

Russin har de tillfälligt gett upp,russinen fick bröden att se osmakliga ut efter gräddning ansåg de men smaken var det inget fel på. Här krävs det fler försök ifall det ska bli ett russintunnbröd. Deras tortillabröd bjöds Kunderna strömmar till och hittar in till det lilla bageriet som hittas i en anrik lokal på hotellet Saxnäsgården i byn Saxnäs, Vilhelmina kommun. Förhoppningen är att växa långsamt och utveckla verksamheten pö om pö med drömmen om att kunna leva på bageriet i framtiden. Intresset för smak och form bäddar för nya spännande smaker framöver och bagarna lovar nya versioner på platta bröd!

**Frågor besvaras av:**

**Niklas Andersson**, mobil: 070 - 174 98 88 e-post:marsfjallsbrod@gmail.com

Fotografier: <http://flickr.com/marsfjallsbrod> blogg: <http://marsfjallsbrod.blogspot.com>

Pressinformation – 14 december 2010 – Marsfjälls bröd – sida 1/1