



•MAAPALLON PUOLESTA•
**TIETYSTI
FOSSILLITON!**
Haluamme leipoa parhaan makuista
näkkileipää ilmastoa säästettämättä. Siksi
leipomomme on fossilliton ja sitä pyörättävät
vesi ja tuulivoima.



VALKOSIPULI- NÄKKÄRI

Säilytä näkkileipä kuivassa ja
valolta suojattuna. Kierrätä
pakkauspapereita niin säästämme
luontoa.
Förvara knäckebrödet torrt och
mörkt. Källsortera omslags-
pappret så sparar vi på naturen.

- (1) Murra näkkileipä sopiviksi
palloiksi.
- (2) Hienonna valkosipulinkynsi ja
vähän persiljaa.
- (3) Sekoita valkosipuli
ja tikkia voita.
- (4) Levitä valkosipuli
näkkileivälle.
- (5) Lämmitä 200 asteisessa
persiljalla.
- (6) Viimeistele hienonnetulla
persiljalla.

Valmistu tuli! Nopea ja helppo välipala.



LEKSANDS NÄKKÄRI

JÄLKIUUNI | KNÄCKE BRUNGRÄDDAT
Isoisä ja leipomopuoti!
Eräänä päivänä, kauan sitten pääsi näkkileipämme vahingossa
paistumaan hieman tavallista tummemmaksi. Aluksi näitä tummempia
näkkileipiä myytiin vain leipomon omasta puodista. Isoisä Martin
huomasi kuitenkin pian, että paikkakuntalaiset pitivät kovasti
niiden hyvästä mausta. Niinpä 60-luvulla nämä tummemat
näkkileivät päätettiin lanseerata kaikkien saataville.



Näkkileipä leivotaan perinteitä noudattaen ruotsalaisten
maatilojen rukiista ja vesi on peräisin omasta lähteestämme.

Jälkiuuni Näkkileipä Brungräddat Knäcke.
Paino/Vikt: 830g. Viipale määrä/Antal Kakor: 8 kpl/st.
Ainekset: Täysjyväruis jauho, vesi, hiiva, suola (1,2%).
Ingredienser: Fullkornsrågmjöl, vatten, jäst, salt.

Ravintosisältö/Näringsinnehåll 100 g	
Energiaa/Energi	1450 kJ / 350 kcal
Rasvaa/Fett	2,6 g
Josta tyydyttyneitä fett	0,6 g
Varav mättat fett	64 g
Huilihydraattia/Kolhydrat	13 g
Josta sokeria/Varav sockerarter	21 g
Kuitua/Fiber	9 g
Proteiinia/Protein	1,2 g
Suolaa/Salt	

Bakat av: Leksands Knäckebröd AB,
SE-793 26 Leksand, Sverige.
0247-448 00 www.leksands.se
Markkinointi Suomessa/Marknadsförs i Finland av:
Berg Trading Oy www.bergtrading.fi

PARASTA ENNEN
BÄST FÖRE