

## Fira Sveriges sötaste tradition

Med sin oemotståndliga kombination av sötma och fluffighet har kanelbullen blivit en klassiker i svensk fikakultur. På Kanelbullens dag den 4 oktober, firas detta älskade bakverk och 10 miljoner bullar bakas och avnjuts, av stora och små, i hela landet.



Foto: Agence les Conteurs

Sverige har en lång rad mattraditioner och kulinariska högtider med hela 18 dagar i kalendern avsatta för att uppmärksamma olika bakverk. Kanelbullens dag är den kanske mest väldoftande och älskade av dem alla. Då handlar det inte bara om att stilla eventuellt sötsug, dagen har utvecklats till ett folkkärt evenemang där man samlas för att njuta den varma, kryddiga smaken av kanelbullar.

Traditionen introducerades 1999 av Svenska Hembakningsrådet i samband med deras 40-årsjubileum och är "en hyllning till vår mest älskade bulle och till dem som bakar den". Varje år säljs och bakas över 10 miljoner kanelbullar i Sverige denna dag. Av dessa säljs cirka sju miljoner kommersiellt, medan ytterligare tre-fyra miljoner bakas hemma. Och intresset för kanelbullen fortsätter att öka, något som också syns i det växande antalet Google-sökningar som gått upp med 36% sedan 2020.

Den svenska kanelbullen är idag mer än bara ett bakverk. Den är en symbol för [svenskt fika](#) och en uppskattad tradition där vänner, familj och kollegor tar en paus tillsammans - över hälften av svenska arbetsgivare bjuder sin personal på kanelbullar just denna dag.

Så varför inte besöka ett av Sveriges alla bagerier och konditorier och njuta av denna svenska klassiker!

Exempel på kafeer där du hittar kanelbullar

- Stockholms mest överdimensionerade kanelbullar hittar du fortfarande på klassiska [Café Saturnus](#).
- [MR Cake](#), som drivs av två av Sveriges mest kända bagare, blandar den svenska cafékulturen med USA-inspirerade bakverk.
- På prisbelönta [Robin Delselius Bageri](#) kan du välja mellan traditionella kanelbullar och månadens bulle. [Konditori Brogyllen](#) är ett klassiskt göteborgsbageri vars saftiga kanelbullar har tillfredsställt sötsugna göteborgare i över 20 år.
- Missa inte de gigantiska kanelbullarna som kallas "Hagabullen" på [Café Husaren](#). De har lockat besökare från hela världen sedan 1985.

*För fler tips besök Visit Stockholms [fika-guide](#) och läs kanelbullsguiden på [goteborg.com](#). Vill du baka dina egna kanelbullar hittar du recept [HÄR](#)*

**Kontakt:** Ebba Ekelund, PR Nordics, Visit Sweden: [ebba.ekelund@visitsweden.com](mailto:ebba.ekelund@visitsweden.com)

Visit Sweden är svenska statens marknadsföringsbolag. En nationell turismorganisation med uppdrag att genom marknadsföring av destinationen Sverige öka landets attraktionskraft och bidra till turismkonsumtion, exportintäkter och sysselsättning. Visit Sweden arbetar tillsammans med svenska turismbranschen för att effektivt nå de mest eftertraktade målgrupperna för långsiktigt hållbar turism. Visit Sweden är baserat i Stockholm med lokal representation på flera utlandsmarknader. Visit Sweden har närmare 50 anställda och år 2023 var det statliga anslaget till bolaget 104,6 miljoner kronor. [www.visitsweden.com/corporate](http://www.visitsweden.com/corporate)

---

<https://press.visitsweden.com/2024-09-27-Fira-Sveriges-sotaste-tradition>