



Garnviks Røkeri røkt laks bit 200 g

Kortreist laks fra krystallklar sjø, røkt på bøkflis med unik smak. En spesialitet fra Garnviks Røkeri på Frøya, klar til servering. Best i test i TV2, desember 2023.

Det hele startet som en hobby hvor Vidar Garnvik bestemte seg for å lage produkter som smakte godt og samtidig var røkt med ekte røyk. Vidar er født og oppvokst på Frøya i Trøndelag, og begynte å jobbe i et lokalt røykeri allerede som 16-åring. Det var her Vidar fikk interesse for videreforedling og røyking av laks. Hobbyen ble raskt til noe mer, og Garnviks Røkeri ble etablert i 2014 med en visjon om å levere lokalprodusert sjømat laget av ekte råvarer. Allerede i 2015 var røykeriet ved sommerhuset på Frøya blitt for lite, og Vidar fikk leie produksjonslokalene der han selv jobbet som ungdom. Det er her Garnviks Røkeri holder til i dag, helt ytterst i havgapet på Frøya i Trøndelag. Garnviks Røkeri har siden den spede begynnelse hjemme i garasjen utviklet seg til å bli en sterk merkevare for foredlet laks og fiskeprodukter. Gode råvarer og utsøkte smaker, presentert i miljøriktig emballasje har gjort flere av produktene til klare vinnere i ulike matkonkurranser i nasjonal sammenheng.

Svært allsidig matvare som har mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg, i salater, wraps eller forrett. Dander som topping til pasta og pizza. Røkt laks er en klassiker til koldtbordet – serveres med eggerøre og godt brød eller Frøyaflak.

Kan inneholde bein.

Laksen er fast i konsistensen med en behagelig og naturlig smak av ekte røyk. Tørrsaltet og røkt på tradisjonelt vis med bøk. Klassisk smak av de beste råvarene havet har å by på. Løfter smaken på ethvert måltid. Tildelt spesialitetsmerket for unik smak av Stiftelsen Norsk Mat. Best i test i TV2, desember 2023.

Produktnummer	980040
EPD-nummer	6303663
Antall i kartong	6



* 6 3 0 3 6 6 3 *