



Garnviks Røkeri røkt ørret bit 200 g

Kortreist ørret fra krystallklar sjø, røkt på bøkeflis med klassisk smak fra Garnviks Røkeri. Klar til servering.

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.

Produktnummer 980041
EPD-nummer 6303903
Antall i kartong 6



* 6 3 0 3 9 0 3 *

Smakfull matvare som har mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg, i salater, wraps, tapas eller forrett. Kan brukes som topping til både pasta og pizza. Røkt ørret er en klassiker til koldtbordet, serveres med eggerøre og godt brød, eller Frøyaflak.

Kan inneholde bein.

Ørreten er fast i konsistensen med en behagelig og naturlig smak av ekte røyk. Tørresaltet og røkt på tradisjonelt vis med bøk. God smak fra de beste råvarene havet har å by på. Løfter smaken på ethvert måltid.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet