



## Garnviks Røkeri varmrøkt laks bit 200 g

**Kortreist laks fra krystallklar sjø, røkt på bøkeflis og smaksatt med Garnviks Røkeri sin krydderblending. Et smakfullt stykke fisk basert på tradisjoner, klar til å nytes.**

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 videreføring 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. Gull i NM 2019.

**Produktnummer** 980042  
**EPD-nummer** 6303911  
**Antall i kartong** 6



Den varmrøkte laksen har mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg, i salater eller wraps. Kan brukes som topping i ulike pastaretter og sammen med poteter og rømme. Varmrøkt laks er en klassiker til koldtbordet – serveres med potetsalat og godt brød. Laksen kan også lunes i ovnen eller bruk som topping på ferdig stekt hvit pizza.

Kan inneholde bein.

Saftig konsistens med en behagelig og naturlig smak av ekte røyk. God smak fra de beste råvarene havet har å by på. Røkt på tradisjonelt vis med bøk. Krydret med Garnviks krydderblending for ekstra god smak. Løfter smaken på ethvert måltid.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet