



## 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.

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.

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

**Produktnummer**

980042

**EPD-nummer**

6303911

**Antall i kartong**

6



\* 6 3 0 3 9 1 1 \*