



Garnviks Røkeri gravet laks bit 200 g

Kortreist laks fra krystallklar sjø, gravet etter gamle tradisjoner. Et smakfullt stykke fisk marinert i cognac, tilsatt dill.

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 ferdig 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. Vinner i Det Norske Måltid 2021.

Produktnummer 980044
EPD-nummer 6303929
Antall i kartong 6



Gravet laks med mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg på nybakt brød eller som middag servert med sennepssaus og nykokte poteter. En suksess til koldtbordet eller som en enkel forrett i festlige anledninger.

Kan inneholde bein.

God og balansert smak, med jevn farge og fin krydderkant av dill. Marinert i cognac og Garnviks krydderblanding. Saftig konsistens med en unik smak fra de beste råvarene havet har å by på. Løfter smaken på ethvert måltid. Tildelt spesialitetmerket for unik smak av Stiftelsen Norsk Mat i 2022.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet