



Garnviks Røkeri mildrøkt aquavitlaks bit 200 g

Kortreist laks fra krystallklar sjø, lett gravet, tilsatt aquavit, røkt på bøkeflis. Et smakfullt stykke fisk, klart 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 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 2022. 2. plass åpen klasse i NM i sjømat 2024.

Produktnummer

980048

EPD-nummer

6303952

Antall i kartong

6



* 6 3 0 3 9 5 2 *

Et svært allsidig laksestykk med mange bruksområder. Server med røstipotet, sennepssaus og reddik for en enkel og god forrett. Passer utmerket i smakfulle lefser, med potetsalat og salat. Perfekt til tapas, en god lunsj eller til middagsmåltidet.

Kan inneholde bein.

Den mildrøkte aquavitlaksen har en nydelig farge og delikate røyktoner. God munnfølelse og pen tyggemotstand. Toner av aquavit og krydder spiller godt på lag med røykromaen. Lett gravet etter gamle tradisjoner og røkt på bøkeflis. Unik smak fra de beste råvarene havet har å by på.

Fylldighet

Skarphet

Fasthet