



Garnviks Røkeri sursild 320 g

Spiseklar påleggssild basert på lange tradisjoner. Frisk og syrlig, med krydder for ekstra smak. Sursilden er klar til å nytes på godt brød.

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	980070
EPD-nummer	6301733
Antall i kartong	6



Sursild er garantert en suksess til koldtbord og en stor favoritt på frokostbordet eller til høytid. Passer utmerket til tapas sammen med andre småretter. Serveres på nystekt brød med smør og rødløk.

Frisk sursild med en karakteristisk syrlig smak.