



Garnviks Røkeri Laksegodt 175 g

Laksegodt er et mildt og kremet påleggsprodukt laget av restråstoff fra produksjonen fra varmrøkt laks fra Garnviks Røkeri. Kjempegodt på brød, baguette eller på Frøyaflak. Laksegodt er i takt Garnviks bærekrafts mål med å redusere matsvinn.

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.

Produktnummer	980080
EPD-nummer	6514665
Antall i kartong	6



Laksegodt er et smørbart pålegg, som passer til ulike typer brød, baguette og kjeks tilpasset Garnviks Frøyaflak. Egner seg godt til forrett med krustader og på tapasbordet.

Laksegodt har en lekker lys rosa farge og en halvgrov tekstur. Konsistensen er fyldig med små biter av varmrøkt laks og fisk. Den har en svak karakteristisk røyksmak og en balansert sødme med ettersmak av løk og krydder. Laksegodt har en mild og rund smak og egner seg derfor godt til barns ganer.