



Garnviks Røkeri eple og rødbetsild 300 g

Spiseklar påleggssild i en deilig kremet saus. Frisk smak av eple og rødbet. 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.

Eple og rødbetsild er garantert en suksess til koldtbord, og en stor favoritt på frokostbordet eller høytiden. Passer utmerket til tapas sammen med andre småretter. Serveres med godt brød.

Saftige sildebiter i en deilig kremet saus. Fristende farge med en frisk og god smak av eple og rødbet.

Produktnummer	980075
EPD-nummer	6302012
Antall i kartong	6



* 6 3 0 2 0 1 2 *