

Garnvik røkt lakseloin ca 300 g

Kortreist laks fra krystallklar sjø, marinert i cognac og krydret med pepper, røkt på bøkeflis for unik smak. En spesialitet fra Garnvik på Frøya.

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 Garnvik holder til i dag, helt ytterst i havgapet på Frøya i Trøndelag. Garnvik 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	980049
EPD-nummer	6303960
Antall i kartong	6

6303960

Svært allsidig laks med mange bruksområder. Klar til å nytes som pålegg, i salater eller wraps. Server med saltbakte poteter, sennepssaus, rødløk og godt brød for en nydelig lunsj eller middag. Røkt lakseloin er garantert en suksess til koldtbordet, og en stor favoritt på frokostbordet. Hva med å gi som vertinnegave?

Kan inneholde bein.

Tydelig duft av røyk med fast konsistens. Rustikk og god smak, med klare røyktoner. Marinert i cognac og krydret med pepper, før røyking på tradisjonelt vis med bøk. Unik smak fra de beste råvarene har å by på. Tildelt spesialitetsmerket for unik smak av Stiftelsen Norsk Mat.