



(S) Garnviks Røkeri røkt laks hel side ca 1,2 kg

Kortreist laks fra krystallklar sjø, røkt på bøkeflis med unik smak. En spesialitet fra Garnviks Røkeri på Frøya. Helside, klar til servering.

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.

Svært allsidig med mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg, i salater eller baguette. Kan brukes som topping til både pasta og pizza. Røkt laks er en klassiker til koldtbord eller høytid, serveres med eggerøre, godt brød eller Frøyaflak.

Kan inneholde bein.

Laksen er fast i konsistensen med en behagelig og naturlig smak av ekte røyk. Tørrsaltet og røkt på tradisjonelt vis med bøk. Unik smak fra de beste råvarene havet har å by på. Løfter smaken på ethvert måltid. Tildelt spesialitetmerket for unik smak av Stiftelsen Norsk Mat.

Produktnummer 980054
EPD-nummer 6303978
Antall i kartong 6



Fyldighet

Skarphet

Fasthet