



Garnvik matjessild 320 g

Spiseklar sild med myk og saftig konsistens, med en lett salt smak. Perfekt til middag, med potet, løk, rømme og flatbrød.

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 Røykeri 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	980074
EPD-nummer	6301881
Antall i kartong	6



* 6 3 0 1 8 8 1 *

Matjessild er garantert en suksess til koldtbordet, middagen eller til tapas sammen med andre småretter. Serveres med egg og gressøk eller potet, løk, rømme og flatbrød.

Saftige sildebiter med en lett salt smak. Myk, mør og god konsistens. Navnet Matjessild kommer fra det nederlandske ordet maatjesharing, der Maatjes betyr jomfruelig og haring betyr sild.