



Garnvik røkt laks einebær & fennikel 200 g

Kortreist laks fra krystallklar sjø, røkt på bøkeflis og smaksatt med einebær og fennikel. Et unikt produkt som passer både til hverdag og fest. Årets nyhet fra Garnvik i2025.

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 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 ferdiglagd 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	980045
EPD-nummer	6734313
Antall i kartong	6



* 6 7 3 4 3 1 3 *

En svært allsidig laks som kan brukes som pålegg, i salater, på pasta, pizza, sushi, sashimi, til tapas, i wraps og smørbrød. Serveres gjerne til frokostretter og forretter, prøv også som topping i supper.

Kan inneholde bein. Tørrsaltet. Pakket i en beskyttende atmosfære.

Smaken av røkt laks fra Garnvik er preget av en perfekt balanse mellom mild røyksmak og friskheten fra havet. Laksen har en fast og smidig tekstur som smelter på tungen. Den tradisjonelle røykeprosessen med bøk gir en dyp, naturlig smak, samtidig som tørrsaltingen fremhever laksens naturlige sødme og umami. Subtile hint av salt og røyk gir en elegant avslutning, med krydder fra einebær og fennikel. Dette gjør laksen til et førsteklasses valg, enten den nytes alene eller i kombinasjon med andre ingredienser.