



Garnviks Røkeri spekelaks bit ca 250 g

Kortreist produkt fra krystallklar sjø, speket etter gamle tradisjoner. En smakfull, urøkt laksevariant fra Garnviks Røkeri på Frøya 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 videreføring 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.

Speket laks har mange bruksområder. Serveres på godt brød med egg og rømme, til baguetten eller som forret. Nyt en hovedrett med spekelaks sammen med rykende varme poteter, nykøkt sommerkål, løk og smeltet smør.

Kan inneholde bein.

Kompakt og konsentrert konsistens, med fyldig og urøkt smak. Speket etter gamle tradisjoner. Smakfull laks fra de beste råvarene havet har å by på.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

Produktnummer	980043
EPD-nummer	6303655
Antall i kartong	6



* 6 3 0 3 6 5 5 *