



Garnviks Røkeri varmrøkt hvitløkslaks bit 200 g

Kortreist laks fra krystallklar sjø, røkt på bøkeflis. Et smakfullt og saftig stykke fisk smaksatt av Garnviks krydderblending basert på tradisjoner.

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. Kåret til Årets Sjømatprodukt i 2021 under Trøndersk Matfestival.

Svært allsidig matvare som har mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg, i salater, wraps, tacoen eller lunes på grillen. Kan brukes som topping i ulike pastaretter. Varmrøkt hvitløkslaks er en klassiker til koldtbordet, serveres med potetsalat og godt brød.

Kan inneholde bein.

Saftig konsistens med en behagelig og naturlig smak av ekte røyk. Unik smak fra de beste råvarene havet har å by på. Røkt på tradisjonelt vis med bøk. Krydret med hvitløk, basilikum og soltørket tomat, Garnviks egen krydderblending, for ekstra god smak. Løfter smaken på ethvert måltid.

Produktnummer	980046
EPD-nummer	6303937
Antall i kartong	6



* 6 3 0 3 9 3 7 *