



Garnviks Røkeri Frøyaflak 100 g

Knasende, flate og forblåste Frøyaflak med spiret bygg, honning og sukkertare fra Frøya i Trøndelag. Nydelig sammen med produkter fra Garnviks Røkeri. Passer utmerket sammen med ost, spekemat eller tapas.

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.

Kjeksen er laget som tilbehør til laks- og sildeserien til Garnviks Røkeri. Frøyaflak er veldig god til ost, spekemat, tapas eller matpakken. Egner seg godt som tilbehør til ulike retter om man ønsker litt ekstra krønsj.

Frøyaflak har en sprø smak av malt fra det lokale Bryggeriet, lokal honning fra Inga-Lill's Bigård og sukkertare som er høstet på Frøya.

Produktnummer	334310
EPD-nummer	6303796
Antall i kartong	12

