



Garnviks Røkeri røkt ørret skiver 100 g

Kortreist ørret fra krystallklar sjø, tørrsaltet og røkt på bøkeflis på tradisjonelt vis gir en nydelig smak. Skåret i tynne delikate skiver.

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.

Svært allsidig ørret med mange bruksområder. Passer utmerket som pålegg, i salater eller wraps. Kan brukes som topping til både pasta og pizza. Røkt ørret er en klassiker til koldtbordet, serveres med eggerøre og godt brød eller Frøyaflak. Perfekt for en enkel og god lunsj til deg på farta.

Kan inneholde bein.

Fast i konsistensen med en behagelig og naturlig smak av ekte røyk. Tørrsaltet og røkt på tradisjonelt vis med bøk. Unik smak fra de beste råvarene havet har å by på. Løfter smaken på ethvert måltid.

Produktnummer	980051
EPD-nummer	6304000
Antall i kartong	10

