



CAVIAR GIAVERI, UN NATALE “IMPERIALE”

Caviar Giaveri ha scelto il colore rosso per il packaging del suo caviale **Sevruga Imperial Limited Edition**, il caviale più piccolo per eccellenza, un uovo dalle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che l'ha reso famoso in tutto il mondo. Con un sapore unico e inconfondibile, piccoli grani dalle note decise, fresche e tipicamente marine, la ricercatezza del **Sevruga** rende l'esperienza di degustazione unica e indimenticabile. Da degustare in purezza ma anche per preparare spaghetti freddi con burrata, scalogno e caviale.



Il “**Sevruga Imperial**” **Limited Edition** si può trovare (come le altre sette selezioni) nei formati preferiti nella boutique aziendale e in rete nella sezione “**Prodotti**” oltre che presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi da gourmet in Italia e nel mondo. Anche in confezione regalo.



Jenny, Giada e Joys Giaveri

L'Azienda è condotta da **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre **Rodolfo**. I possedimenti ittici della **Caviar Giaveri** si trovano nel comune di **San Bartolomeo di Breda** (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia.





Un allevamento di storioni di dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile, attualmente è il parco storioni più vario del mondo. Il caviale viene da sempre lavorato artigianalmente e confezionato seguendo fedelmente la tradizione. La salatura segue il **metodo russo malossol** (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione. Il tutto in ambiente controllato e certificato: un processo meticoloso, che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come **IFS FOOD higher level**.



Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità e vende il suo prezioso caviale anche all'estero: Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia, Malesia), Medio Oriente e Australia.

CAVIARGIAVERI.COM

<https://www.jamesmagazine.it/food/caviar-giaveri-un-natale-imperiale/>