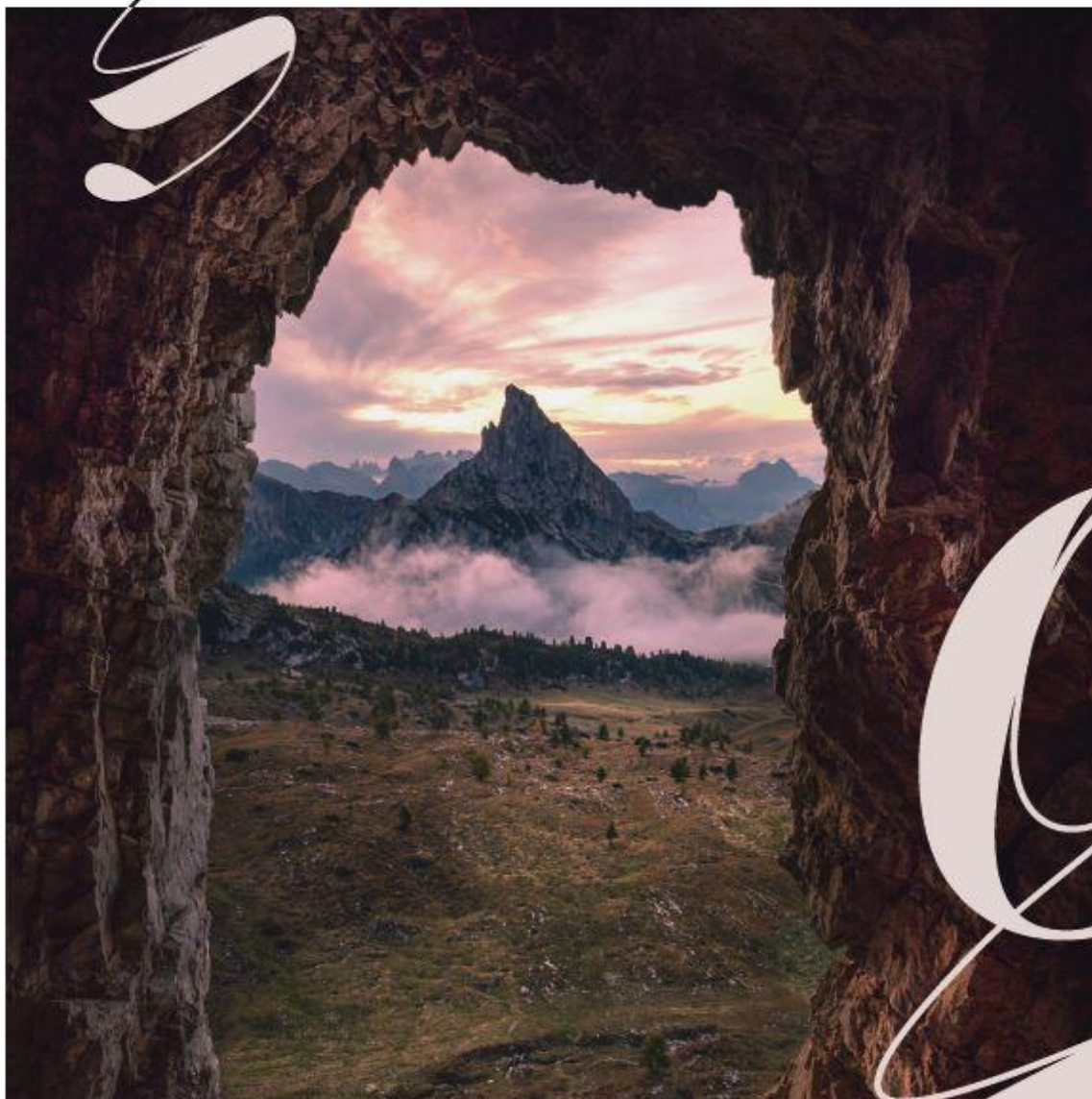


ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH

Glance

COLLECTION 2021



Garda & More

Landscape · Experience · Art & Culture
Hospitality & Gourmet · The Dolomites



| San Bartolomeo di Breda (Tv)

CAVIAR GIAVERI:

UN'ECCELLENZA
TUTTA ITALIANA



Nel trevigiano uno dei più importanti produttori di caviale italiano artigianale e sostenibile

A San Bartolomeo di Breda in provincia di Treviso e a pochi chilometri da Venezia, si incontrano gli impianti ittici della Caviar Giaveri.

Caviale Beluga, Caviale Osietra, Caviale Siberian sono solo alcune delle specie allevate con moderne tecnologie di acquacoltura che garantiscono la sostenibilità e, cosa molto importante, la salvaguardia dello storione. Le grandi vasche all'aperto riproducono il perfetto habitat naturale; l'utilizzo di nutrienti adeguati e bilanciati accanto alla cura dell'estrazione delle uova in ambiente protetto a temperatura controllata, permettono a Caviar Giaveri di essere l'eccellenza italiana nella produzione del caviale.

L'azienda nasce quarant'anni fa grazie all'intuizione di Rodolfo Giaveri e, oggi la tradizione di famiglia continua con le giovani imprenditrici Jenny, Giada e Joys Giaveri.

L'allevamento di San Bartolomeo è il più vario del mondo, con dieci diverse specie di storioni che permette di scegliere tra una ricca varietà di caviale ecosostenibile. Con grande attenzione si accompagna la crescita di ogni esemplare garantendo il massimo rispetto dell'ecosistema; un lavoro che richiede dedizione e pazienza quotidiana perché la maturazione del pesce avviene in un lungo intervallo di tempo e il ciclo produttivo può andare dai 7 ai 15 anni e oltre per ottenere il caviale.

Le Selezioni

Caviar Giaveri è la firma del caviale italiano che spicca tra le eccellenze gastronomiche. La linea Haute Cuisine Sélection Chef Deluxe è la selezione dedicata agli appassionati di cucina e agli chef: questo caviale di storione bianco, le cui uova hanno un ciclo di maturazione di 7 anni, risalta per impatto visivo e percettivo anche nelle creazioni più semplici.

Must di Caviar Giaveri e scelta apprezzata dai veri appassionati, è il Siberian Classic, dall'amabile consistenza, freschezza e dal delicato aroma leggermente iodato.

L'Osietra Classic ottenuto seguendo il tradizionale metodo russo "Malossol", è apprezzato dagli intenditori più esigenti. Infine, l'inconfondibile Beluga Siberian con le sue uova di grandi dimensioni dal gusto burroso è una raffinatezza esclusiva e prelibata.

"L'obiettivo è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la nostra scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione a cui viene affiancata la più innovativa tecnologia, applicata alla tracciabilità dell'intera filiera del prodotto per garantire il totale controllo igienico sanitario". Giada Giaveri

"Um höchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden setzen wir auf handwerkliche Herstellung und packen unseren Kaviar nach traditionellen Methoden ab. Zusätzlich bedienen wir uns hochinnovativer Technologien zur Rückverfolgbarkeit der gesamten Produktionskette, um eine umfassende Hygiene- und Gesundheitskontrolle zu gewährleisten." Giada Giaveri

"Our aim is to obtain a high-quality product: this is why we have decided to work by hand and package our caviar directly, in accordance with tradition, all complemented by the latest technology to ensure traceability along the entire product supply chain and guarantee total health and hygiene control." Giada Giaveri





CAVIAR GIAVERI: ITALIENISCHE EXZELLENZ

Das Unternehmen mit Sitz in Treviso gehört zu Italiens wichtigsten handwerklichen Herstellern von nachhaltigem Kaviar



In San Bartolomeo di Breda, unweit von Venedig, befindet sich das Werk von Caviar Giaveri.

Beluga-, Ossietra- und Sibirischer Kaviar sind nur einige der Sorten, die hier mithilfe moderner, nachhaltiger Technologie und unter strengem Schutz der Störe erzeugt werden. Die großen Freibecken reproduzieren das perfekte natürliche Habitat der Fische. Durch die angemessene, ausgeglichene Ernährung der Tiere und die sorgfältige Entnahme der Eier in geschützter Umgebung mit kontrollierter Temperatur hat sich Caviar Giaveri erfolgreich im Spitzenfeld der italienischen Kaviarproduzenten positioniert.

Das Unternehmen wurde vor vierzig Jahren von Rodolfo Giaveri gegründet und wird heute von den Jungunternehmerinnen Jenny, Giada und Joys Giaveri weitergeführt.

In der Zucht in San Bartolomeo wird mit zehn verschiedenen Störarten eine breite Palette unterschiedlicher Kaviarsorten nachhaltig produziert. Jeder Fisch wird unter Bewahrung des Ökosystems gehegt und gepflegt – die Arbeit erfordert Hingabe und Geduld, denn die Zeitintervalle für die Reifung sind lang, und ein Produktionszyklus kann 7 bis 15 Jahre und sogar länger dauern.

Kostbare Selektionen

Caviar Giaveri gilt als Spitzenerzeuger im italienischen Gastronomiepanorama. Die Linie Haute Cuisine Sélection Chef Deluxe richtet sich beispielsweise an Hobbyköche und Profis: Die weißen Störeier haben

HOSPITALITY & GOURMET

eine Reifungszeit von 7 Jahren und sorgen optisch wie geschmacklich auch in einfachen Kreationen für Furore. Ein wahres Muss und ein hochgeschätztes Produkt aus dem Angebot von Caviar Giaveri ist der frische Siberian Classic mit seinem delikaten, leicht jodierten Aroma und seiner angenehmen Konsistenz.

Der Osietra Classic wird nach der traditionellen russischen Malossol-Methode gewonnen und ist bei anspruchsvollen Kennern äußerst beliebt.

Der unverwechselbare Beluga Siberian mit seinen großen Eiern und der besonderen Butternote gilt als raffinierter Gaumenschmaus.

Caviar Giaveri viene distribuito in Italia e in tutto il mondo. I principali Paesi sono Francia, Usa, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia

Die Produkte von Caviar Giaveri werden nicht nur in Italien, sondern weltweit vertrieben. Zu den Hauptabnehmern gehören Frankreich, USA, Kanada, Brasilien, Südafrika, Asien (Japan, Thailand, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesien und Malaysia), der Mittlere Osten und Australien.

Caviar Giaveri is distributed both in Italy and worldwide: the main destinations are France, USA, Canada, Brazil, South Africa, the Orient (Japan, Thailand, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia and Malaysia), the Middle East and Australia



CAVIAR GIAVERI: ALL-ITALIAN EXCELLENCE

Near Treviso can be found one of Italy's leading craft producers of sustainable caviar

Just a few kilometres from Venice, at San Bartolomeo di Breda in the province of Treviso, can be found the fish farm of Caviar Giaveri. Beluga, Osietra and Siberian are just some of the caviar types produced using modern aquaculture technologies that guarantee sustainability and, equally important, protection of the sturgeon. Large outdoor ponds reproduce their ideal natural habitat; the use of adequate, balanced nutrients alongside the careful extraction of the eggs in a protected environment at a controlled temperature all mean that Caviar Giaveri has assumed the mantle of Italian excellence as a producer of caviar.

The company was founded forty years ago through the intuition of Rodolfo Giaveri: the family tradition is continued to this day by the young entrepreneurs Jenny, Giada and Joys Giaveri.

With ten different species of sturgeon, the fish breeding operation at San Bartolomeo is the most diverse in the world, allowing customers to choose from a wide variety of eco-sustainable caviar. Great attention is paid to the growth of each specimen, thus ensuring maximum respect for the ecosystem; this requires dedication and patience on a daily basis, as each fish takes a long period to mature and the production cycle can range from 7 to 15 years or more to obtain their caviar.

Selections

Caviar Giaveri is the mark of Italian caviar, one that stands out among the many gastronomic excellences. The Haute Cuisine Sélection Chef Deluxe line is a selection dedicated to cooking enthusiasts and chefs: this caviar from the white sturgeon, whose eggs have a maturation cycle of 7 years, has a great visual and perceptual impact even in the simplest creations.



The Siberian Classic, with its light sweetness, freshness and delicate, slightly iodised aroma, is a must from Caviar Giaveri and a choice appreciated by true enthusiasts.

The Osietra Classic is obtained using the traditional Russian "malosol" method and is appreciated by the most discerning connoisseurs.

Finally, the unmistakable Beluga Siberian with its large eggs and buttery taste is an exclusive, refined delicacy.



Caviar Giaveri
Boutique: Tel.+39 0422 686 038
e-commerce:
www.caviargiaveri.com

INFO