

#FoodWeLove, tutte le novità e le notizie sul cibo di settembre 2021

Nuove aperture, news goduriose, guide prêt à manger per amanti davanti e dietro al bancone...

La filosofia gourmet green di Caviar Giaveri



Courtesy

10 specie di storione in allevamento che ne fanno il parco più vario del mondo, la cura delle acque naturali in cui sono immersi, e l'eccellenza della lavorazione: una vera chicca italiana **Caviar Giaveri**, che produce glorioso caviale a San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso) seguendo la filosofia artigianale e sostenibile voluta dal fondatore Rodolfo Giaveri, oggi affiancato dalle figlie Jenny, Giada e Joys Giaveri. In carta 8 tipologie di caviale: Osietra (nelle selezioni Imperial, Classic e Heritage), Beluga Imperial, Siberian Classic, Baerii Heritage, Beluga Siberian, Sevruga Imperial, Golden Sterlet, Haute Cuisine Chef Deluxe.

Info caviargiaveri.com

<https://www.marieclaire.com/it/food/g37402511/food-news-settembre-2021/>