

EMPORIO ARMANI
RISTORANTE

9th September / DESIGN WEEK

Cocktails and Caviar



Passion Royal



Caviar Giaveri
Siberian Classic

Caviar Giaveri all'Emporio Armani Caffè e Restaurant

La tanto attesa **Milano Design Week** di quest'anno segna la ripresa della Milano "frizzante" che abbiamo sempre conosciuto ed amato.

Giovedì 9 settembre, si svolgerà la serata di lancio del nuovo **"Caviar cocktail"** verranno serviti cocktail a base di vodka con la scritta **"CAVIAR"** in abbinamento agli ormai famosi **10 grammi di caviale "Siberian Classic" di Caviar Giaveri**, Made in Italy al 100% (allevamento e produzione a 10 km. da Treviso). **Nei giorni successivi il Caviar Cocktail entrerà a far parte dell'offerta esclusiva di Emporio Armani Caffè e Ristorante.** Un bel connubio di eccellenze italiane, di moda e gourmet, per un elegante sfizio anche per i palati più esigenti, ideale per veri appassionati è apprezzato dai migliori conoscitori si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. Non è un caso se i brand italiani continuano ad avere, per l'altissima qualità, il loro riconoscimento in tutto il mondo: Caviar Giaveri ha un forte rigore del processo produttivo, testimoniato dai certificati più autorevoli, come **IFS FOOD higher level**. L'azienda è **condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri - tre giovani imprenditrici** che continuano con impegno e passione la tradizione di famiglia, esportando in tutto il mondo il caviale italiano. Oltre che in Italia, i principali Paesi sono: **Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia.**

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.

La collezione di Caviar Giaveri include 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 e Caviale Siberian Classic.**

<https://www.luxuryfiles.it/articoli/caviar-giaveri-all-emporio-armani-caff-e-restaurant>