



CAVIAR GIAVERI: A PASQUA CON LA GOLDEN BOX

Le confezioni **Caviar Giaveri** sono sempre dedicate alla tradizione italiana: la **Golden Box – Italian Style** è stata ideata da **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, le tre giovani imprenditrici che conducono l'azienda fondata da **Rodolfo Giaveri**, il quale quarant'anni fa ha avuto la geniale intuizione di creare un allevamento di storioni, attualmente il più vario del mondo, di dieci diverse specie che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile. Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita ed ogni aspetto è curato minuziosamente per garantire il massimo rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema.



Il Cofanetto (370,00 €) racchiude nella preziosa "scatola d'oro" le migliori selezioni del Caviale Giaveri come: il *Beluga Siberian da 30 gr.* (delicato, burroso e morbido, il meglio dell'eccellenza italiana, l'esperienza di gustare il sapore unico del caviale Beluga, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni), l'*Osietra Classic da 30 gr.* (prelibato e da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti, coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia) e il *Siberian Classic da 30 gr.* (uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. delicato, burroso, morbido). Le tre confezioni sono proposte in abbinamento al **Ferrari Perlé** e a completare la Box una chiavetta apri scatola e un prezioso cucchiaino in madreperla.

Si può acquistare in rete nella sezione "Caviale" oltre che presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie in Italia e nel mondo. Caviar Giaveri è sinonimo di "passione e pazienza quotidiana" servono, infatti, molti anni per la maturazione del pesce, ciò comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata. Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati, l'estrazione delle uova in ambiente protetto e la loro rapidissima conservazione a temperatura controllata, sono tutti aspetti che permettono a Caviar Giaveri di porsi al top nel mondo della produzione del caviale e di essere riconosciuto dai più attenti intenditori di eccellenze e gastronomia.

SHOP GOLDEN BOX

CAVIARGIAVERI.COM

Cover: Jenny, Giada e Joys Giaveri

Tags: Caviale, Caviar Giaveri, Golden Box, Pasqua