



PRELIBATEZZE - CAVIAR GIAVERI

IL CAVIALE TOTALMENTE ITALIANO

Dal 1980, nel paese di **San Bartolomeo di Breda**, in provincia di Treviso, grazie alla lungimiranza imprenditoriale di **Rodolfo Giaveri**, tra i pionieri dell'allevamento dello storione, **Caviar Giaveri** si posiziona come una delle più brillanti attività di acquacultura del nostro paese. 15 ettari di allevamento protetti e controllati, "green" a 360°, con acqua purissima che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere degli storioni e la qualità organolettica dei prodotti. **15 tonnellate di caviale** vengono prodotte e ben il 90% viene esportato all'estero. **3 dinamiche e giovani imprenditrici** conducono l'azienda, **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, figlie del fondatore (1) della florida realtà imprenditoriale (2). Uno tra i maggiori tratti distintivi del caviale **Giaveri** è il totale controllo della filiera produttiva. Il ciclo inizia con l'uovo e si conclude con l'uovo (3). Ogni fase della riproduzione si svolge in azienda assicurando il controllo e la freschezza in tutte le fasi. Il caviale viene prelevato, salato e spedito senza alcun ulteriore passaggio intermedio, con un processo di preparazione che non supera le 2 ore (4). Sono ben **8 i tipi di caviale** (5) prodotti, a partire dal **Siberian Classic**, di amabile consistenza e freschezza, con aroma delicato e leggermente iodato. **Osietra Classic** dall'intenso colore bruno dorato e dal gusto sopraffino e croccante; una chicca per veri intenditori! **Beluga Siberian e Imperial**, prediletti dai reali e dagli appassionati di tutto il mondo, di grandi dimensioni e con una salatura minima che li rende davvero cibo da re. Il **Beluga** (6) è lo storione più famoso, originario del Mar Caspio e del Mar Nero raggiunge dimensioni ragguardevoli, 10 metri di lunghezza e una tonnellata di peso. Servono ben 30 anni per ottenere quest'autentica capace di regalare un'esperienza gustativa indimenticabile. Abbiamo provato i sublimi prodotti della maison Caviar Giaveri e non possiamo che confermarne l'estrema bontà. Immane per cene speciali, i vostri commensali ne rimarranno estasiati!



<https://www.foodmoodmag.it/read/prelibatezze-caviar-giaveri>