

UN MARE DI GUSTO

Per l'estate 2022 CAVIAR GIAVERI si ispira al colore del mare per far vivere un'esclusiva esperienza di degustazione del Beluga Siberian, con il suo delizioso, delicato e morbido sapore. L'estate, le giornate senza fine, la Dolce Vita: sono i tre ingredienti che hanno ispirato l'edizione speciale "Caviar Giaveri Yacht Master Luxury Selection". Il sole che cala sul mare, la vista spettacolare dallo yacht, il gusto inconfondibile del caviale Caviar Giaveri: quando il piacere del gusto incontra il piacere di tutti gli altri sensi. Ogni stagione è fonte di ispirazione e, per quella estiva Caviar Giaveri ha scelto il color "turquoise" che nasce dalla mescolanza di blu e verde, i colori del mare, e combina le qualità di entrambi: la serenità del blu e l'armonia del verde. Infatti, il caviale non è una prelibatezza invernale, anzi si presta ad ogni stagione e, senza dubbio, sui piatti freddi aggiunge ulteriore freschezza. "Come ad un crudo di mare", spiega lo Chef Waldemaro Leonetti del Ristorante Marcandole a Salgareda (Treviso), che stupisce con le sue sfilzose ricette, da ripetere facilmente a casa, in barca e in vacanza. D'estate il caviale si "spoglia" e ci suggerisce abbinamenti sempre più particolari ma, allo stesso tempo semplici nella preparazione, pur rimanendo sempre il "re indiscusso". Ideale per impreziosire colorati finger food di puro gusto. E la "Luxury Box" della Yacht Master Selection che racchiude un'esclusiva selezione di caviale Beluga Siberian con due cucchiaini in madreperla è anche un'idea stilosa da regalarsi o regalare agli amici per un sofisticato cocktail al tramonto.

E per gustare al meglio del caviale, cosa mettere nel bicchiere? Si prestano bene i nostri italiani Metodo Classico ed ovviamente lo Champagne. Per dare poi un tocco "inedito" perché non abbinare il caviale ad un fresco e leggero Gin Tonic con una fettina di limone?



A SEA OF TASTEFULNESS

For summer 2022 CAVIAR GIAVERI took its inspiration from the color of the sea to create the exclusive tasting experience of Beluga Siberian, with its delicious, delicate and soft taste. Summer, days without end, the Dolce Vita: these are the three ingredients that inspired the special edition "Caviar Giaveri Yacht Master Luxury Selection". The sun that sets over the sea, the spectacular view from the yacht, the unmistakable taste of Caviar Giaveri: when the pleasure of taste meets the pleasure of all the other senses. Each season is a source of inspiration and, for this summer, Caviar Giaveri has chosen the color "turquoise" that is the result of blending blue and green, the colors of the sea, and combines the qualities of both: the serenity of blue and the harmony of green. In fact, caviar is not exclusive to winter, rather it is perfect for all seasons and without a doubt adds even more freshness to cold dishes. "Like raw sea fish", explained Chef Waldemaro Leonetti of the Ristorante Marcandole in Salgareda (Treviso), who amazes guests with his delicious recipes, to be repeated easily at home, on a boat and on vacation. In the summer, caviar "undresses" and suggests even more particular pairings, but at the same time easy to prepare, while remaining the "undisputed king". Ideal to enrich colorful finger food with pure taste. And the "Luxury Box" of the Yacht Master Selection that includes an exclusive selection of Beluga Siberian caviar with two mother-of-pearl spoons is also a delightful idea to give or to enjoy for a sophisticated cocktail at sunset.

And to better enjoy the caviar, what should go in the glass? Our Italian Classic Methods and of course Champagne are always perfect. For an unusual touch, why not pair the caviar with a light, fresh Gin&Tonic with a slice of lemon?