



# Caviar Party

## Il viaggio nel gusto firmato Giaveri

[CLICCA QUI PER L'ARTICOLO COMPLETO](#)

**Q**uando si pensa ad un “party” si associa il divertimento, la piacevolezza del momento che si vive, la convivialità. Se poi queste sensazioni vengono unite al gusto di ben **8 tipologie di caviali differenti tra loro**, abbiamo una completezza di emozioni uniche. Da qui nasce l’idea di **Caviar Giaveri** di creare una **lussuosa**

**confezione che offre la possibilità di degustare la più ampia tra le collezioni di caviale disponibili sul mercato**, 8 etichette coloratissime che rappresentano la migliore selezione dell’azienda trevigiana. Caviar Giaveri alleva 10 diverse specie di storioni - il parco storioni più vario del mondo - il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale. Un modello di **allevamento sostenibile**, basato sull’italianità e la filiera

corta, privilegiando qualità e tracciabilità del prodotto.

«L'intento - precisa **Giada Giaveri**, una delle tre sorelle che insieme a Jenny e Joys conducono l'azienda con grande passione a fianco del padre Rodolfo, seguendo la tradizione familiare - è di avvicinare sempre più il consumatore al mondo del caviale per comprenderne le differenze. Ogni specie di storione infatti dona un caviale diverso, ognuno con un suo sapore unico. Inoltre, la scelta di proporre la selezione in monoporzioni da 10 grammi rappresenta lo scopo di dare maggiore possibilità a tutti, appassionati o curiosi, di avvicinarsi a questo prodotto prelibato e di scoprire tutte le sue diverse sfumature».

Una verticale indimenticabile che, come per il vino proveniente dallo stesso produttore, permette di comprendere l'evoluzione di un prodotto unico come il caviale attraverso le sue diverse declinazioni. Il **"Caviar Party"** è un vero e proprio percorso gustativo ed emo-



zionale, che inizia con gli occhi per proseguire con un gusto raffinato che persiste in modo elegante in bocca, lungo il quale ogni etichetta mette in luce tutte le diverse caratteristiche e la storia del caviale. Assaggiarlo correttamente aiuterà a godere al massimo degli aromi e riconoscere i particolari sapori, cucchiaino dopo cucchiaino.

Il primo è il **Caviale Siberian Classic** di colore grigio ambrato, con note gustative iodate e delicate, sfizio anche per il palato più esigente. Si prosegue con il **Caviale Osietra Classic**, di colore marrone con note gustative più complesse e marine, sfumature di noce, uova croccanti e prelibate, da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti. Al terzo posto il **Caviale Beluga Siberian**, grigio brunastro con un sapore unico e burroso, uova morbide e di grandi dimensioni: fiore all'occhiello della Collezione Giaveri.

Si prosegue con il **Caviale White**

**Sturgeon Deluxe**, grigio antracite-nero con sfumature amabili e leggere, un caviale equilibrato e versatile. Si passa poi al **Caviale Golden Sterlet**, esclusivo e raro, giallo oro con caratteristiche decise, un'esperienza di sapore unica. Si ottiene dallo storione Sterleto, un piccolo pesce albino, bianco e sofisticato. Al sesto assaggio abbiamo il **Caviale Sevruga**, grigio perlato con note marine, decise, è il caviale più piccolo per eccellenza, un uovo dalle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso in tutto il mondo.

Proseguiamo con il **Persian Osietra**, il più ricercato in assoluto, esistono solo pochissimi esem-





plari che donano questa selezione di uova tra le più pregiate ed apprezzate al mondo. Il colore oro delle stesse e il gusto indescrivibilmente unico, con consistenza croccante, lo rendono una delle prelibatezze più esclusive in assoluto. Per finire il famoso **Caviale Beluga**: grigio perlato, le cui uova sono delicate e di grandissimo calibro, ci vogliono 30 anni per ottenere questo caviale per antonomasia, da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza inimitabile e indimenticabile.

Con "Caviar Party" si può portare la festa in ogni situazione! Ideale tutto l'anno, ma so-

prattutto per la stagione natalizia alle porte, il nuovissimo cofanetto e il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie ed enoteche selezionate. Inoltre si può facilmente ordinare nella boutique online e verrà spedito a casa in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.

**Caviar Giaveri**

☎ 0422 686038

🌐 [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)