

Italia a Tavola

Bollicine

Meno zucchero nel bicchiere,
crescono extra brut e pas dosé



Non più solo naturale o frizzante
Nei ristoranti d'élite spopola
la **carta dell'acqua**

ALPEREGIS
Chardonnay di montagna



**Ingrediente prelibato
per l'alta ristorazione,
ma anche regalo perfetto
da far trovare sotto
l'albero, Caviar Giaveri
è un'ottima soluzione
anche da abbinare
ad uno Champagne
o ad un Metodo
Classico Italiano**

Caviar Giaveri Una collezione unica di 8 tipologie di caviale





Ne è un esempio questo piatto ideato per omaggiare Venezia e la sua Laguna: gelato alle erbe sul fondo, ricoperto di spuma di patata, gamberetti bolliti, olio e limone. A completare il piatto una generosa dose di caviale Beluga Siberian by Caviar Giaveri. Celebrazione della Serenissima e del Gusto.

Il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie e enoteche selezionate. Inoltre si può ordinare nella boutique on-line, e verrà spedito a casa vostra in 48 ore, dal produttore al consumatore. [👉 cod 100606](#)

“**M**ade in Italy” è sinonimo di qualità, e il lusso è il comparto che da sempre meglio rappresenta il Bel Paese nel Mondo. Le creazioni di Caviar Giaveri puntano a trasmettere questa essenza. L'italianità del brand, profonda e autentica, inizia con l'allevamento a Treviso di dieci diverse specie di storione - il parco più vario al Mondo - e trova la sua massima espressione nella produzione artigianale del caviale Giaveri.

Una verticale di ben 8 tipologie di caviale

Una filiera cortissima, che si occupa con cura di tutte le fasi per dare vita ad una Collezione unica nel suo genere che vanta ben 8 selezioni differenti di caviale. Le declinazioni della qualità italiana in Caviar Giaveri, sfociano anche nel design con le speciali confezioni regalo pensate per ogni stagione. A quella natalizia sono dedicati i riflessi dorati della preziosa Golden Box, che racchiude il perfetto set per l'iniziazione al mondo del caviale.

Per coloro che sono alla ricerca di un regalo raffinato e ricercato, Ca-

viar Giaveri propone questa elegante box natalizia che farà un'ottima figura sotto l'albero. Disponibili in 4 lussuose varianti, i cofanetti racchiudono nella preziosa scatola Oro le migliori selezioni del caviale italiano di Giaveri, accompagnato da un ottimo Champagne, un Metodo Classico italiano o una tradizionale Vodka!

Caviar Giaveri, ingrediente prezioso per l'alta ristorazione

Si sa che l'abbinamento con il vino è molto importante, ma anche saper valorizzare questo prezioso ingrediente in originali ricette è un'arte tutta italiana. Come ci dimostra lo Chef Raffaele Ros del Ristorante San Martino - 1 stella Michelin a Scorzè in provincia di Venezia. La sua instancabile ricerca e passione in e per la cucina, si traduce in gioiose rivisitazioni della tradizione culinaria veneta.

Caviar Giaveri
☎ 0422 686038
🌐 www.caviargiaveri.com

