



CAVIAR GIAVERI

DALL'ALLEVAMENTO SOSTENIBILE ALLA TAVOLA

Caviar Giaveri, leader nell'allevamento sostenibile di ben dieci diverse specie di storioni, oggi è gestita da Jenny, Giada e Joys Giaveri che fondono la tradizione familiare ad un impegno ecologico totale

Caviar Giaveri è uno dei più importanti produttori di caviale made in Italy, il suo marchio è subito riconoscibile ed è presente sui mercati internazionali e nazionali dagli Anni '80. Una bellissima storia imprenditoriale che vede Rodolfo Giaveri cominciare, tra i pionieri nel 1970, l'allevamento degli storioni destinato inizialmente alle pesche sportive [...]

[APPROFONDISCI](#)



RISPETTO DI AMBIENTE E TRADIZIONE FAMILIARE

L'impianto è ancora nei possedimenti ittici della Caviar Giaveri nel comune di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia, lo stesso dispone complessivamente di oltre 15 ettari di allevamento protetti e controllati dove gli equilibri naturali sono rispettati.

Caviar Giaveri alleva dieci diverse specie - 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. [...]

APPROFONDISCI



Oggi l'Azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, 3 giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre, e esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità per una produzione totale di 15 tonnellate. Da sempre Caviar Giaveri si è impegnata a rendere il percorso produttivo più rispettoso per l'ambiente, risparmiando risorse energetiche e idriche utilizzando energia certificata proveniente da fonti rinnovabili: un'importante scelta di responsabilità nei confronti del pianeta.

Caviar Giaveri può essere definita un'azienda "green" a 360°. L'attività è svolta nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all'integrità degli ambienti naturali, cominciata con il fondatore e, portata avanti ancora oggi, con l'utilizzo di acqua che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere degli storioni e la qualità organolettica dei prodotti. L'Azienda possiede i certificati più autorevoli, come IFS Food higher level. Con questa certificazione vi è il rispetto di severi standard internazionali nella produzione e nella sicurezza dei prodotti alimentari. IFS è riconosciuto a livello internazionale in ambito GFSI (Global Food Safety Initiative) [...]

APPROFONDISCI





CON IL COFANETTO REGALO
CAVIAR PARTY
UN VIAGGIO NEL MONDO
DEL CAVIALE

Let's Caviar Party! Cosa contiene:
1 × Caviale Siberian Classic 10 g
1 × Caviale Osietra Classic 10 g
1 × Caviale Beluga Siberian 10 g
1 × Caviale White Sturgeon De-
luxe 10 g
1 × Caviale Golden Sterlet 10 g
1 × Caviale Sevruga Imperial 10 g
1 × Caviale Persian Osietra 10 g
1 × Caviale Beluga Imperial 10 g
2 × Cucchiaini in madreperla
1 × Apriscatola[...]

APPROFONDISCI



CAVIAR GIAVERI

☎ 0422 686038

www.caviargiaveri.com

