

Italia a Tavola

SIGEP 2025
Tendenze e novità
alla fiera di Rimini



MAESTRI DEL DESSERT®

L'ECCELLENZA DEL GELATO PER LA RISTORAZIONE

Bindi presenterà la nuovissima collezione 2025
al Sigep di Rimini - Hall B5-D5 stand 001

Caviar Giaveri

Il caviale sostenibile che porta l'eleganza in tavola

L'eccellenza al palato è di casa in **Caviar Giaveri**, uno dei più importanti produttori di Caviale italiano, forte di una dedizione senza pari e di una gestione familiare fatta di conoscenze e tradizioni ricche di storia e passione, da oltre 40 anni. **Un marchio con uno stile riconoscibile**, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni, contraddistinto da fattori unici come l'**approccio na-**

turale, la manifattura italiana e la freschezza in tutte le fasi.

La qualità di Caviar Giaveri

Il rispetto per l'ambiente, le risorse, le materie prime sono fattori che si traducono in una cura certosina, da sempre presente, verso gli **oltre 15 ettari di vasche protette e controllate che possiede nel comune di San Bartolomeo di Breda (Tv)**, dove alle-

va in pieno equilibrio con il loro ecosistema ben **10 specie di storione**, rappresentandone il parco più vario al mondo. Qui nascono, con filiera totalmente interna e controllata, ben **8 tipologie di caviale, che si diversificano tra loro per grano, sapore e proprietà organolettiche** e sono la collezione più vasta, proveniente dallo stesso produttore, disponibile oggi sul mercato.

Beluga Imperial e Osietra

Con queste accortezze, tra le molteplici tipologie di caviale ottenute, troviamo: il **celebre Caviale Beluga Imperial** e il **tradizionale Osietra**, fiori all'occhiello di Caviar Giaveri. Il primo è caratterizzato da una qualità ineguagliabile e il **sapore è delicato e raffinato**. Le sue uova perfettamente rotonde e morbide, con un colore grigio perla dal **gusto burroso, si sciolgono delicate in bocca e coccolano il palato**, regalando sensazioni sublimi e afrodisiache. Sono necessari ben 30 anni per ottenere questo caviale, da assaporare in tutta la sua purezza. Il **Caviale Osietra conquista con le sue sfumature ambrate e note gustative più complesse e marine**, sfumature di noce, uova croccanti e prelibate.

Ed è proprio il caviale Osietra ad essere protagonista di uno dei piatti dello chef stellato **Raffaele Ros**,



patron del **ristorante San Martino** a Scorzè (Ve), che propone un secondo piatto di pesce leggero e raffinato, ideale per pranzi eleganti o cene di ricorrenze speciali: **"Caviale, vongole e canestrelli"**. Vongole e canestrelli sono delicatamente adagiati su un'emulsione di prezzemolo e finocchio, accompagnati da una crema al limone ricoperta del pregiato caviale Giaveri.

Qualità ed ecosostenibilità

Un modello di allevamento sostenibile, basato sull'italianità e la filiera corta, privilegiando qualità e tracciabilità del prodotto. **Caviar Giaveri propone una collezione unica di caviale ecosostenibile**, perché produrre eccellenza significa occuparsi innanzitutto di mantenere un livello elevatissimo di benessere dei propri storioni, i cui cicli di maturazione sono lunghi: **occorre attendere dai 10 fino a oltre 30 anni**, per le specie più rare come il Beluga, per ottenere le preziose uova.


Le specie allevate vengono alimentate con **nutrienti di altissima qualità, con ingredienti selezionati e senza OGM**, per un prodotto che sia il più genuino possibile fin dalla nascita. Il parco storioni è diversificato anche per assicurare il ripopolamento, con ben due specie destinate alla salvaguardia e non alla produzione.

Strettamente legata alla cura degli animali, è **l'attenzione verso l'ambiente che li circonda: un ecosistema delicato che Caviar Giaveri protegge con passione, dedizione e professionalità**. L'azienda utilizza energia proveniente da fonti rinnovabili e la risorsa idrica, in particolare, grazie alle moderne tecnologie di acquacoltura, è rispettata, con una piena sostenibilità degli impianti.




Caviale, vongole e canestrelli

Tutta la collezione di caviale Caviar Giaveri è **disponibile nei migliori ristoranti, negozi gourmet ed enoteche in Italia e nel Mondo**, ed è possibile acquistarlo **direttamente dal produttore al consumatore, presso il punto vendita diretta di San Bartolo-**

meo di Breda (Tv) e sul sito www.caviargiaveri.com  cod 109650

Caviar Giaveri

 0422 686038

 www.caviargiaveri.com

