

Italia a Tavola

Caviar Giaveri, il top in tavola Caviale italiano ecosostenibile



Il ciclo produttivo è estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata

Oggi l'azienda è condotta da **Jenny, Giada e Joys Giaveri**, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre. Infatti, negli Anni '80 **Rodolfo Giaveri**, ebbe la grande intuizione di cominciare ad allevare le specie di storioni per la produzione di caviale.

Caviar Giaveri alleva **dieci diverse specie**, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile ed è attualmente il parco storioni più vario del mondo. Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita: ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat (**lo storione è specie protetta Cites** e l'allevamento ne tutela la sopravvivenza), garantendo il massimo rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema.



Giada, Joys e Jenny Giaveri

Tracciabilità totale del caviale prodotto

L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, **le condizioni di ogni storione**, sono monitorati 24/7 da sistemi computerizzati e dal vigilante controllo di personale esperto. Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto. La fase più importante per ottenere un buon caviale è quella della crescita del pesce, quando gli equilibri della specie devono essere rispettati e l'ambiente dove gli esemplari vivono deve essere il più simile possibile a quello naturale.

«Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiane - spiega **Giada Giaveri** - perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un **ciclo produttivo estremamente lungo**, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata. La successiva trasformazione non può migliorare nulla, è però essenziale nel preservare e tutelare al massimo la qualità naturale. Il nostro obiettivo è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione».



L'impianto di allevamento a San Bartolomeo di Breda, provincia di Treviso

Giaveri è membro sostenitore della World Sturgeon Conservation Society

Tutto questo è Caviar Giaveri, un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni. Grazie all'esperienza decennale sviluppata dal personale, la filiera viene interamente seguita e controllata per garantire il **totale controllo igienico sanitario** e la tracciabilità del prodotto. Acquistare il caviale proveniente da un **allevamento autorizzato** e dotato di idonea etichettatura rappresenta un valido impegno a sostenere chi contribuisce, legalmente, alla salvaguardia di questa bellissima specie ittica. E Giaveri è membro sostenitore della World Sturgeon Conservation Society.

Caviar Giaveri **esporta in tutto il mondo** caviale italiano di alta qualità: **Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia, Malesia), Medio Oriente e Australia**. È conosciuto dai più attenti conoscitori di eccellenze di gastronomia e distribuisce il proprio caviale presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i **grandi ristoranti**, i negozi da gourmet in Italia e nel mondo. Inoltre, si possono trovare **tutte le selezioni di caviale** nei formati preferiti nella **boutique aziendale e via e-commerce** con consegna in 24-48 ore.



Sevruga Imperial nella confezione rossa limited edition

Sia per gli appassionati gourmet che per le persone che si avvicinano per la prima volta a questo cibo prelibato e unico si consiglia tra le varie tipologie il **Siberian Classic** di consistenza amabile e gusto leggermente iodato, l'**Osietra Classic**, con grani croccanti e succosi e un gusto marino persistente, il **Beluga Siberian** burroso e morbido e il prezioso **Sevruga Imperial**, che nella sua confezione rossa limited edition diventa il più esclusivo e apprezzato dei regali natalizi.

Per informazioni: www.caviargiaveri.com

<https://www.italiaatavola.net/alimenti/pesce/caviar-giaveri-top-in-tavola-caviale-italiano-ecosostenibile/71313/>