

## Azienda italiana top nel mondo

Tre giovani imprenditrici con grande passione continuano la tradizione di famiglia

**C**aviar Giaveri è uno dei più importanti produttori di caviale italiano sostenibile.

L'impianto di allevamento degli storioni è nei possedimenti ittici della **Caviar Giaveri (San Bartolomeo di Breda)** in provincia di Treviso a pochi chilometri da Venezia, protetti e controllati dove gli equilibri della specie sono rispettati.

Le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la **sostenibilità** degli impianti e la salvaguardia di quel pesce meraviglioso che è lo storione. E dove gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico.

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.

L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, sono monitorati 24/7 da sistemi computerizzati e dal vigile controllo di personale esperto. Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità



direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione.

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 qualificato, la filiera viene interamente seguita e controllata per garantire il totale controllo igienico sanitario e la tracciabilità del prodotto.

Ognuna delle fasi di lavorazione del caviale avviene in un ambiente protetto e controllato, una «camera bianca» con aria pura dove accedono solo le persone autorizzate. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come «**IFS FOOD**» higher level.

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. **Giaveri** è membro sostenitore della **World Sturgeon Conservation Society**.

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 quotidiana» 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 - conclude è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare



Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità, in **Francia, USA, Canada, Brasile, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia, Malesia), Medio Oriente e Australia**.

**Il Brand è conosciuto dai più attenti intenditori di eccellenze e gastronomia** distribuisce il proprio caviale presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie, i grandi ristoranti, i negozi 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. Sia per gli appassionati gourmet che per le persone che apprezzano per la prima volta con questo cibo prelibato ed unico si consiglia tra le varie tipologie il **Siberian Classic** di consistenza amabile e gusto leggermente iodato; l'**Osietra Classic**, con grani croccanti, succosi e un gusto marino persistente, il **Beluga Siberian** burroso e morbido nonché il prezioso **Sevruga Imperial** che, nella sua confezione rossa Limited edition, diventa il più esclusivo e apprezzato dei regali natalizi.

