



## **Nel trevigiano uno dei più importanti produttori di caviale italiano sostenibile**

Siamo nei possedimenti ittici della Caviar Giaveri a San Bartolomeo in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia. Qui le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia dello storione. Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati, l'estrazione delle uova in ambiente protetto e la loro rapidissima conservazione a temperatura controllata, sono tutti aspetti che permettono a Caviar Giaveri di porsi al top nel mondo della produzione del caviale fondendo la cultura gastronomica italiana con la tradizione russa.

A quarant'anni dalla geniale intuizione di Rodolfo Giaveri, il fondatore, e per merito di tutta la sua famiglia possiamo trovare, alle porte di casa, il cibo

preferito degli Zar che non teme confronti. 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.



Un allevamento, attualmente il più vario del mondo, di **dieci diverse specie** che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile.

Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita ed ogni aspetto è curato minuziosamente per garantire il massimo rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema.

Passione e pazienza quotidiana caratterizzano Caviar Giaveri, servono, infatti, molti anni per la maturazione del pesce, ciò comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 15 anni e oltre per fare il caviale, a seconda della specie allevata. L'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 a cui viene affiancata la più innovativa tecnologia, applicata alla tracciabilità dell'intera filiera del prodotto e per garantire il totale controllo igienico sanitario.

La salatura, fase molto delicata segue una ricetta segreta di Caviar Giaveri, è utilizzata, ovviamente, per la conservazione naturale delle uova e per caratterizzare maggiormente il sapore del caviale: il metodo è quello definito "**Malossol**", con poco sale. Ognuna delle fasi di lavorazione delle uova 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**". Nell'ottica del continuo miglioramento, Caviar Giaveri si è certificata in conformità ai più alti standard ed è un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni.

Questo è Caviar Giaveri, uno stile riconoscibile, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni distinto da fattori unici come l'**approccio naturale, la manifattura italiana e la freschezza in tutte le fasi**. Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità, i principali Paesi sono **Francia, USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia**.

**Caviar Giaveri è conosciuto dai più attenti conoscitori di eccellenze e gastronomia.** L'azienda distribuisce il proprio caviale grazie alla sua **rete selezionata**: 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 sul sito web [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)**.

**Il trasporto sicuro** avviene attraverso Corriere refrigerato oppure corriere espresso selezionato con imballo apposito e ghiaccette in modo da garantire la catena del freddo, entro **24-48 ore il caviale** viene recapitato a destinazione con un solo click!