

# CAVIAR GIAVERI: Nel Blu dipinto di Blu...

*La nuova confezione regalo dedicata alla tradizione*

Un allevamento di storioni di dieci diverse specie, il parco storioni più vario del mondo: questa è l'Azienda Caviar Giaveri totalmente Made in Italy, una realtà a **San Bartolomeo di Breda (TV)**, a pochi chilometri da Venezia. 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 Rodolfo. Alle tre sorelle si deve la scelta dei diversi packaging che caratterizzano questo prodotto così unico, con quel particolare tocco femminile che lo differenzia da altre realtà italiane. La nuova confezione **Caviar Giaveri**, dedicata alla tradizione si ispira all'iconica scatola originale, la scatola di maturazione del caviale, che viene usata da secoli per la produzione dell'oro nero. Ancora oggi,

per sublimare la sua qualità, il caviale viene prodotto in maniera artigianale e confezionato solo in questa speciale latta tradizionale che contiene circa 2 kg di caviale.

L'etichetta dedicata in abbinamento racchiude una esclusiva selezione di caviale **Beluga Siberian** e/o di **Osietra**: quest'ultimo con il tipico colore ambrato, note gustative marine e sfumature di noce coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici e croccanti e il duraturo gusto di raffinata delizia. Mentre il celebre **Beluga Siberian** con sfumature grigio brunastro e note gustative delicate, burrose e morbide, il meglio dell'eccellenza italiana.

Si possono scegliere diverse combinazioni: 30, 50, 100 e 250 grammi. Questa esclusiva confezione regalo, se riempita di ghiaccio si trasforma in un originale porta caviale. Il packaging creato appositamente per Pasqua si può trovare (come le altre selezioni) nei formati preferiti nella boutique aziendale, in rete nella sezione **"IDEE REGALO"** oltre che presso le migliori enoteche, le più raffinate gastronomie in Italia e nel mondo.



Ma oltre all'etichetta frontale c'è molto di più da sapere per conoscere cosa si acquista. È importante, infatti, saper comprendere l'etichetta apposta sul retro della confezione e soprattutto il codice che rispetta le indicazioni sull'etichettatura imposte dalla **"Convenzione sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in pericolo di estinzione"** (CITES), obbligatoria-

mente usate in tutto il mondo per le uova di storione. Questo è l'unico modo con cui il consumatore può apprendere le esatte informazioni sulla specie di storione che ha prodotto quel caviale, l'origine, se pescato o allevato, il paese di provenienza, l'anno di produzione, il produttore, il lotto e, nel caso, il riconfezionatore.

[www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)

IDENTIFICATIVO	ORIGINE DEL CAVIALE	PAESE DI ORIGINE	ANNO DI PRODUZIONE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE	LOTTO		
<b>HUS</b>	<b>C</b>	<b>IT</b>	<b>2010</b>	<b>xxxx</b>	<b>yyyy</b>		
<b>CODICE DELLA SPECIE (principali):</b> HUS (Huso huso) Beluga BAE (A. baeri) Siberiano GUE (A. gueldenstaedti) Osietra PER (A. persicus) MAC (A. naccarii) RUT (A. ruthenus) SCH (A. schrenckii) SEN (A. sibiricus) STE (A. stellatus) Sevruga TRA (A. transcaucasus) Storione Bianco DAU (H. dauricus) PLA (Scaphiopygus platyrhynchus) Per gli ibridi: YYY x XXX (codice maschio x codice femmina) MIX (specie miste. SOLO PER CAVIALE PRESSATO)			<b>ORIGINE DEL CAVIALE</b> W: selvatico (wild) C: allevato (captive-bred)			<b>PAESE DI ORIGINE (principali):</b> IT (Italia) RU (Russia) CN (Cina) IR (Iran) FR (Francia) AZ (Azerbaijan) CA (Canada) DE (Germania) IL (Israele) LV (Lituania) PL (Polonia) ES (Spagna) CH (Svizzera) US (Stati Uniti) UY (Uruguay)	