

LA CUCINA ITALIANA

L'oro nero nel blu dipinto di blu

Presentata la nuova confezione Caviar Giaveri dedicata alla tradizione italiana. Assolutamente #DaAssaggiare



Caviar Giaveri, azienda di eccellenza ittica a pochi chilometri da Venezia, ha lanciato in occasione della Pasqua una nuova confezione che omaggia la tradizione e la cultura del Bel Paese: “**Nel Blu Dipinto di Blu**”.

Nel Blu Dipinto di Blu

L'idea di questa confezione colorata e dal gusto vintage è venuta a **Jenny Giaveri** che, insieme alle **sorelle Giada e Joys**, continua la quarantennale tradizione di famiglia affianco al padre Rodolfo. Appassionata di arte e di pittura, Jenny dipinge amatorialmente e, partendo dalla latta di maturazione del caviale, ha creato un vero e proprio scrigno di eccellenza gastronomica, ideale per fare (o farsi) un regalo prelibato.

L'iconica scatola originale da 2 kg viene usata da secoli per produrre in maniera artigianale l'**oro nero**: dopo l'estrazione delle uova e un accurato processo di salatura questa viene riempita di caviale dando inizio al processo di maturazione, procedimento fondamentale per raggiungere il gusto perfetto.

Quest'anno la latta diventa un originale porta caviale e al suo interno, oltre agli strumenti del mestiere come il cucchiaino di madreperla e l'apri lattina, è possibile scegliere tra una selezione di diverse grammature di caviale Osietra e/o Beluga Siberian (2 lattine da 30 gr., 2 lattine da 50 gr. e 1 lattina da 100/200/250 gr.).

Osietra e Beluga Siberian

Caviar Giaveri ha i propri possedimenti ittici nel comune di **San Bartolomeo di Breda** (TV) e alleva storioni di dieci specie diverse, garantendo una ricca varietà di caviale e una **produzione eco-sostenibile**. Si tratta, infatti, del parco storioni più vario al mondo. Le uova vengono selezionate a mano in ambiente controllato e certificato per mantenere elevati standard di eccellenza.

L'**Osietra**, lavorato con il tradizionale metodo russo "**Malossol**" (poco sale), ha un uovo dal diametro di circa 2,9 mm ed è caratterizzato da un colore chiaro e ambrato e da note gustative marine con sfumature di noce e croccante.



Il **Beluga Siberian**, invece, ha un uovo di circa 3 mm con un ciclo di maturazione naturale dai 13 ai 15 anni. Con un colore grigio brunastro e note gustative delicate, burrose e morbide si tratta del meglio dell'eccellenza italiana.

Dove acquistare

La confezione "Nel Blu Dipinto di Blu" si può acquistare nella boutique aziendale, [online](#) e nelle migliori enoteche e gastronomia d'Italia.

