

ITALIANITÀ, SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE AL FEMMINILE

Va davvero raccontata l'italianità e sostenibilità del marchio **CAVIAR GIAVERI** che vanta un processo produttivo rigoroso e testimoniato dai certificati più autorevoli, come IFS FOOD higher level. L'azienda è un'eccellenza italiana condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri - le tre imprenditrici che continuano con impegno e passione la tradizione di famiglia, esportando in tutto il mondo caviale italiano. Gli storioni sono allevati a San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia: attualmente è il parco storioni più vario del mondo con ben 10 specie. Il caviale Giaveri viene lavorato da sempre artigianalmente e confezionato seguendo fedelmente alla tradizione. La salatura segue il metodo russo malossol - poco sale - la selezione delle uova avviene a mano con un processo meticoloso che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza nel tempo. Fra le novità 2021 in casa Giaveri c'è un bel connubio di eccellenze italiane, di moda e gourmet. Infatti Emporio Armani Caffè e Ristorante ha lanciato recentemente il nuovo "Caviar Cocktail": vengono serviti cocktail unici a base di vodka con la scritta "CAVIAR" in abbinamento agli ormai famosi 10 grammi di Caviar Giaveri "Siberian Classic". Il Caviar Cocktail è entrato a far parte della loro offerta esclusiva. Uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati ed apprezzato dai migliori conoscitori, si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. Assolutamente da provare!



Joys, Giada e Jenny Giaveri.

ITALIANNESSE, SUSTAINABILITY AND INNOVATION WITH A FEMININE TOUCH

The Italianness and sustainability of the **GIAVERI CAVIAR** truly deserve to be talked about. Giaveri boasts a strict production process, with the highest level of authoritative certifications, such as IFS FOOD. The company is an Italian excellence led by Jenny, Giada and Joys Giaveri - the three women entrepreneurs who continue the family tradition with passion and commitment, exporting Italian caviar all over the world. The sturgeons are raised in San Bartolomeo di Breda (in the province of Treviso), not far from Venice: at the present time it is the most varied sturgeon park in the world with ten species. Giaveri caviar is always worked by hand and packaged faithfully following tradition. The salting follows the Russian malossol method - little salt - the eggs are selected by hand following a meticulous process that maintains high standards of excellence over time. New this year in Giaveri is the bond of Italian excellence, fashion and gourmet foods. In fact, Emporio Armani Caffè e Ristorante has recently launched the new "Caviar Cocktail": unique vodka cocktails are served with the word "CAVIAR" and served with the famous 10 grams of Caviar Giaveri "Siberian Classic". The Caviar Cocktail has become part of their exclusive menu. A delight even for the most demanding palate, ideal for true aficionados and appreciated by the best connoisseurs, it is distinguishable for its pleasant consistency, its freshness and that delicate and slightly salty aroma. Worth trying!

