



CAVIAR GIAVERI REGALO GOURMET PER PASQUA GOLDEN BOX - ITALIAN STYLE

Le confezioni Caviar Giaveri sono sempre dedicate alla tradizione italiana che, in particolar modo, viene esaltata in alcuni momenti più belli dell'anno: anche a Pasqua si ha un forte desiderio di grande convivialità tra parenti e amici in cui si possono preparare in casa menù gustosi o fare regali particolari.

La Golden Box - Italian Style è stata ideata da Jenny, Giada e Joys Giaveri, le tre giovani imprenditrici che conducono l'Azienda fondata da Rodolfo Giaveri, il quale quarant'anni fa ha avuto la geniale intuizione di creare un allevamento di storioni, 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.

Il Cofanetto, firmato Caviar Giaveri, racchiude nella preziosa "scatola Oro" le migliori selezioni del Caviale Giaveri come: il Beluga Siberian da 30 gr. (delicato, burroso e morbido, il meglio dell'eccellenza italiana. L'esperienza di gustare il sapore unico del caviale Beluga, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni), l'Osietra Classic da 30 gr. (prelibato e da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti, coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia) nonchè il Siberian Classic da 30 gr. (uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. delicato, burroso, morbido) in abbinamento al Ferrari Perlé, infatti il mito Ferrari nasce dal sogno di creare in Italia un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. A completare la Box una chiavetta apri scatola e 1 prezioso cucchiaino in madreperla.

Caviar Giaveri è sinonimo di "passione e pazienza quotidiana" 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. 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 e di essere riconosciuto dai più attenti intenditori di eccellenze e gastronomia.

<https://www.golosoecurioso.it/it/caviar-giaveri-regalo-gourmet-per-pasqua-golden-box-italian-style>