

CINQUE CHICCHE DA IDENTITÀ GOLOSE 2022



Quando si acquista il caviale conviene sempre verificarne la tracciabilità: i caviali che danno maggiore affidamento sono quelli commercializzati dal produttore. **Caviar Giaveri** alleva in più siti dell'Italia settentrionale, storioni Beluga, Osietra, Sevruga e altre specie, tutelati dalla **Convenzione di Washington** (CITES) sul commercio internazionale delle specie di fauna e flora selvatiche siglata nel 1975. Lo scopo della Convenzione è garantire che la commercializzazione internazionale di una specie di fauna o flora selvatiche sia sostenibile per la specie e compatibile con il ruolo ecologico che la specie riveste nel suo habitat.

Gli storioni **Caviar Giaveri**, sono costantemente monitorati, e allevati dai 6 ai 12 anni prima di essere idonei alla produzione di caviale. L'habitat naturale, i nutrienti adeguati garantiti dall'azienda sono i presupposti per ottenere un caviale al top degli standard qualitativi. Tra questi il pregiatissimo Caviale Beluga Siberian con uova di 3 mm di diametro, dal sapore delicato, burroso, morbido. L'azienda commercializza anche storione sott'olio.

<https://www.good-mood.it/read/cinque-chicche-da-identita-golose-2022>

