



CAVIAR GIAVERI SPOSA UN MOOD NUOVO PER LA PROPRIA LINEA DI CAVIALI

Il caviale detto anche "oro nero" è sempre stato identificato come un cibo per pochi e in determinate festività rigorosamente in abbinamento con Champagne o Metodo Classico, sinonimo di grande lusso.

Si dice che conoscere il passato permette di capire il presente e di orientare il futuro, questo è il motivo per cui Caviar Giaveri ha deciso di affrontare l'evoluzione del marketing nel tempo e avvicinarsi a nuove tendenze.

Le sorelle Giaveri decidono di presentare le varie tipologie di caviali a settori diversi ma dove il comune denominatore è il "Made in Italy" come il mondo della Cocktail Week italiana, giunta alla sesta edizione e ormai punto di riferimento a livello nazionale ed internazionale.

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. Ma continuare l'artigianalità nella lavorazione di questo prelibato prodotto non vuol dire non andare incontro a nuove esperienze e a bisogni di un "consumatore" sempre più attento.

Il caviale è un prodotto non solo invernale ma che, anzi si presta tutto l'anno e, senza dubbio, degustarlo accompagnato da un cocktail studiato appositamente è una novità, oggi si "gioca" con la creatività e i cocktails stessi offrono mille sfaccettature, l'importante è esaltare in maniera divina la ricchezza e la sapidità del caviale.

A Venezia lo speciale Venice Cocktail Week, nella splendida piccola isola di Mazzorbo "The Venissa Experience" vede una Cocktail List by Leonardo Vianello, Venissa - Il Bar, Antonio Ferrara, The Bar, Aman Venice, Lucas Kelm, Palazzina The Bar, Palazzina Grassi, Lorenzo di Cola, Experimental Cocktail Club, Il Palazzo Experimental, Oleg Dobreanski, Blue Drop.

Il cocktail della serata è il famoso Martini e Vodka Altamura (da un pane unico al mondo non poteva che nascere una Vodka altrettanto eccezionale) in abbinamento al caviale Giaveri Siberian, sicuramente uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati è apprezzato dai migliori conoscitori perché paragonabile al celebre Osietra. Il caviale Siberian si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato.

www.caviargiaveri.com

<https://www.golosoecurioso.it/it/caviar-giaveri-sposa-un-mood-nuovo-per-la-propria-linea-di-caviali->