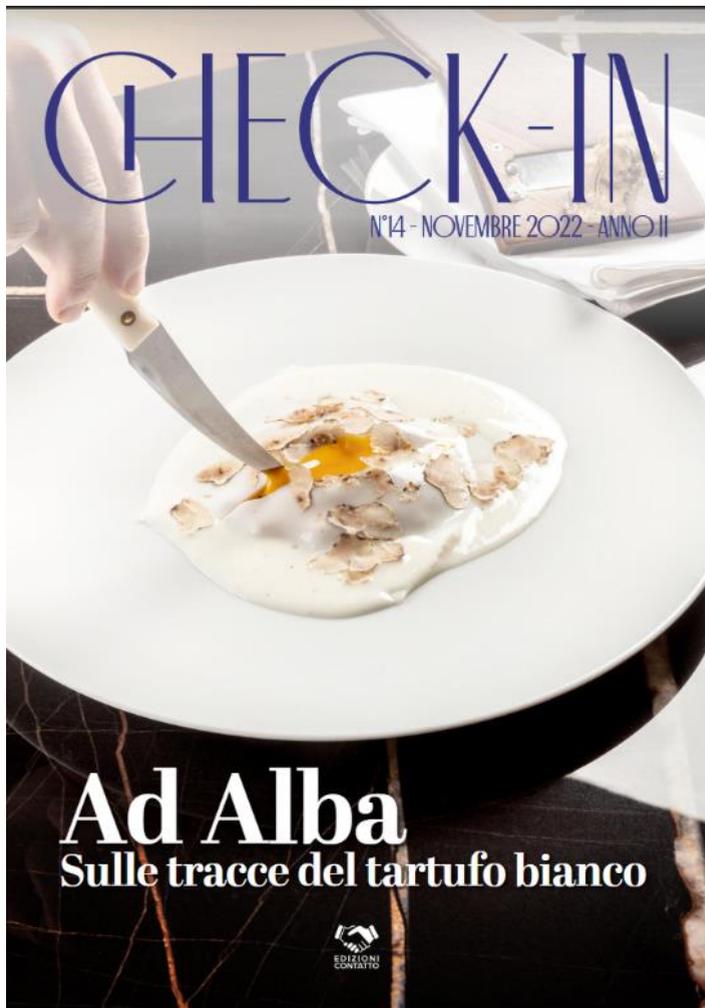


CHECK-IN

N°14 - NOVEMBRE 2022 - ANNO II



Ad Alba
Sulle tracce del tartufo bianco



EDIZIONI
SONTATIO



Una Golden Box per festeggiare all'insegna del Made in Italy

Caviar Giaveri ha riunito nella "Golden Box Italian Style" la trilogia di caviali Siberian, Beluga Siberian e Osietra, insieme a una bottiglia di Ferrari Perlé. Si può ordinare nella boutique online e riceverla in 48 ore



GOLDEN BOX

Cosa contiene?

- 1 Caviale Beluga Siberian 30 g
- 1 Caviale Osietra Classic 30 g
- 1 Caviale Siberian Classic 30 g
- 1 Ferrari Perlé 0,75 l
- 1 chiavetta apri-scatoia
- 1 cucchiaino in madreperla

Costo: 370 euro.

[CLICCA QUI PER L'ARTICOLO COMPLETO](#)

Il cibo è cultura, tradizione e connessione con il territorio. Questo viene celebrato tutto l'anno nel nostro Belpaese, ma durante le feste ancora di più. **La condivisione del buon cibo evoca allegria e il caviale ne è ampia espressione.**

Il caviale era già presente nei banchetti dei Greci e dei Romani, lo storione era un pesce autoctono dei grandi fiumi italiani del Nord. A partire dagli anni '80 è entrato definitivamente nel nostro patrimonio

gastronomico ed è diventato il migliore al mondo segnando il primato italiano nella produzione dell'"oro nero".

In Veneto, grazie al vantaggio del territorio ricco di risorse idriche e al **grande lavoro del fondatore Rodolfo Giaveri, sorge la Caviar Giaveri.** Si tratta di uno degli allevamenti di storioni per la produzione del caviale più vario al mondo, con 10 specie che permettono di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale ecosostenibile: **dal famoso Beluga, passando a l'Osietra fino ad arrivare al Sevruga. La sede di questo**





impianto all'avanguardia si trova nel comune di San Bartolomeo di Breda (Tv), a pochi chilometri da Venezia.

La tradizione della famiglia Giaveri continua con le tre giovani sorelle imprenditrici Jenny, Giada e Joys Giaveri, che mettono grande passione nel loro lavoro e seguono il processo meticoloso che si perpetua per mantenere elevati gli standard nel tempo. L'obiettivo dell'azienda è quello di ottenere un prodotto di elevata qualità, ed è questo che ha determinato la scelta di operare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione stessa, il tutto in ambiente controllato e certificato.

Caviar Giaveri, oltre ad essere presente in Italia, esporta in tutto il mondo il caviale italiano e i principali Paesi sono Francia, Usa, Canada, Brasile, Sudafrica, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Taiwan, Hong Kong, Indonesia e Malesia), Medio Oriente e Australia.

Le selezioni Caviar Giaveri incontrano le bollicine Ferrari

«Questo prodotto prelibato ormai viene degustato tutto l'anno in molti ristoranti italiani o acquistato per preparare facili ricette di grande impatto anche a casa», spiega Jenny Giaveri. «Cerchiamo di proporre al consumatore anche dei particolari packaging con un tocco di innovazione, come la "Golden Box" pensata in particolare per la stagione natalizia, ma che può essere donata sempre. I cofanetti, firmati Caviar Giaveri, racchiudono nella preziosa scatola oro le migliori selezioni del nostro caviale, e la tradizione vuole che accanto

ad un buon caviale si festeggi con un ottimo Champagne o con un Metodo Classico italiano».

Caviar Giaveri ha voluto riunire nella "Golden Box Italian Style" la sua iconica trilogia di caviali Siberian Classic, Beluga Siberian e Osietra Classic, accostandoli ad una bottiglia di Ferrari Perlé. Il mito "Ferrari" nasce dal suo sogno di creare in Italia un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi.

Consigli di degustazione

Dopo aver aperto lo "scrigno" il caviale va degustato: il miglior modo è, in realtà, assaporarlo da solo. Per questo Caviar Giaveri consiglia di consumarlo prediligendo cucchiaini in madreperla, in quanto l'acciaio potrebbe alterarne il sapore. Per servire il caviale è importante mantenere il prodotto fresco: l'ideale è appoggiare direttamente la confezione su un letto di ghiaccio per mantenere la temperatura e preservarne l'aroma. In alternativa, si può accompagnare il caviale a crostini di pane bianco o blinis spalmati con un velo di burro artigianale.

Le note iodate che rievocano l'aria salmastra del mare sono protagoniste nel pregiato caviale. Il Siberian è tra i più versatili e, man mano che aumenta la persistenza, al contempo sale anche il prestigio. L'Osietra Classic è, invece, un caviale che ci fa abbandonare un po' la vicinanza al mare per approdare in un mix di sapori più complessi e raffinati. Infatti, degustandolo, si avvertono anche aromi di frutta secca come la nocciola e la noce. Ma la varietà di caviale più articolata è quella





del Beluga Siberian, il quale presenta delle texture vellutate, setose e un bouquet unico a livello olfattivo e gustativo, per finire con note burrose che si distinguono per la raffinata eleganza.

I segreti per la conservazione del caviale

La conservazione del caviale è fondamentale per Caviar Giaveri, poiché consente di mantenere tutte le proprietà organolettiche di questo prezioso prodotto. Il segreto per conservare il caviale nella maniera corretta è tenere il più possibile inalterata la cosiddetta "catena del freddo", quindi in frigorifero ad una temperatura ideale da 0 a 4°C. **Il prodotto chiuso si può degustare per 90 giorni dalla data di confezionamento e dopo averlo aperto è corretto consumare il caviale al massimo entro 3 giorni.** La data di scadenza viene sempre riportata sul retro della confezione del prodotto. Inoltre, grazie al rigido sistema di tracciabilità che l'azienda applica, è possibile conoscere la carta d'identità di ogni singola lattina di caviale per scoprire la specie di storione, la sua origine e le informazioni sullo stabilimento, l'anno di produzione e la sua scadenza.

Il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie ed enoteche selezionate. Inoltre, si può facilmente ordinare nella boutique online: verrà spedito a casa vostra in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.

Per informazioni: www.caviargiaveri.com

PECCATO DI GOLA

CAVIAR GIAVERI
SINCE 1948

La nostra è un'autentica arte italiana. Da più di quarant'anni salvaguardiamo l'eccellenza. A pochi chilometri dal luogo più iconico del mondo, Venezia, alleviamo storioni di qualità superiore nel loro habitat ideale. Il nostro prestigioso Caviale si trova esclusivamente nei migliori ristoranti del mondo, nelle gastronomie gourmet e nel nostro e-commerce.

CAVIARGIAVERI.COM T.+390422686038

<https://www.caviargiaveri.com/>