



**ECCELLENZE ITALIANE CAVIALE SIBERIAN CLASSIC E CAVIALE OSIETRA
CLASSIC DI GIAVERI**



Caviar Giaveri di San Bartolomeo di Breda (TV) è la concreta espressione della quarantennale passione per l'eccellenza ittica, un'eccellenza autentica, genuina, figlia della cultura gastronomica italiana che ha scoperto nella tradizione russa, conoscenze e tradizioni ricche di storia e passione. Da qui la scelta di produrre il caviale in possedimenti ittici di proprietà, protetti e controllati dove gli equilibri della specie sono rispettati. Dove le moderne tecnologie di acquacoltura permettono la sostenibilità degli impianti e la salvaguardia di quell'animale meraviglioso che è lo storione. E dove gli esemplari vivono in modo molto simile a quello selvatico.

L'obiettivo dell'azienda Caviar Giaveri, fondata agli inizi degli anni '70 da Rodolfo Giaveri ed oggi condotta insieme alle figlie Jenny, Giada e Jois, è quello di ottenere e di immettere sul mercato un prodotto di elevata qualità determinato dalla scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale secondo gli insegnamenti dell'arte russa, che ha per fulcro la tradizione manuale.

Tra le eccellenze dell'azienda trevigiana il Caviale Siberian Classic e Caviale Osietra Classic:

Caviale Siberian Classic - La migliore selezione del caviale Siberian, proveniente dalla produzione di Caviar Giaveri dello storione che popola i fiumi della Siberia. Sicuramente uno sfizio anche per il palato più esigente, 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.

Caviale Osietra Classic - Il tradizionale metodo russo "Malossol" che Caviar Giaveri adotta per le sue lavorazioni, non può che esaltare questo caviale, già propriamente prelibato e da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti. Selezionato accuratamente a mano come tutti i prodotti Caviar Giaveri, questo caviale Osietra sovrano coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia.

www.caviargiaveri.com