

GOOD
MOOD

CityLightsNews

CAVIAR PARTY : IL VIAGGIO NEL GUSTO FIRMATO CAVIA...



Quando si pensa ad un **"Party"** si associa il divertimento, la piacevolezza del momento che si vive, la convivialità. Se poi queste sensazioni vengono unite al "gusto" di ben 8 tipologie di caviali differenti tra di loro abbiamo una completezza di emozioni uniche.

Da qui nasce l'idea di **Caviar Giaveri** di creare una lussuosa confezione che offre la possibilità di degustare la più ampia tra le collezioni di caviale disponibili sul mercato, 8 etichette coloratissime che rappresentano la migliore selezione dell'Azienda trevigiana.

Caviar Giaveri alleva dieci diverse specie di storioni - il parco storioni più vario del mondo - il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale. Un modello di allevamento sostenibile, basato sull'italianità e la filiera corta, privilegiando qualità e tracciabilità del prodotto.

*"L'intento - precisa **Giada Giaveri**, una delle tre sorelle che insieme a **Jenny** e **Joys** conduce l'Azienda con grande passione a fianco del padre Rodolfo, seguendo la tradizione familiare, "è di avvicinare sempre più il consumatore al mondo del caviale per comprenderne le differenze. Ogni specie di storione infatti dona un caviale diverso, ognuno con un suo sapore unico. Inoltre, la scelta di proporre la selezione in monoporzioni da 10 grammi rappresenta lo scopo di dare maggiore possibilità a tutti, appassionati o curiosi, di avvicinarsi a questo prodotto prelibato e di scoprire tutte le sue diverse sfumature".*

Una **Verticale** indimenticabile che, come per il vino proveniente dallo stesso produttore, permette di comprendere l'evoluzione di un prodotto unico come il caviale attraverso le sue diverse declinazioni.

Il “**Caviar Party**” è un vero e proprio **Percorso gustativo ed emozionale**, che inizia con gli occhi per proseguire con un gusto raffinato che persiste in modo elegante in bocca, lungo il quale ogni etichetta mette in luce tutte le diverse caratteristiche e la storia del caviale. Assaggiarlo correttamente aiuterà a godere al massimo degli aromi e riconoscere i particolari sapori, cucchiaino dopo cucchiaino.

Il primo è il **Caviale Siberian Classic** di colore grigio ambrato, con note gustative iodate e delicate, sfizio anche per il palato più esigente. Si prosegue con il **Caviale Osietra Classic**, di colore marrone con note gustative più complesse e marine, sfumature di noce, uova croccanti e prelibate, da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti. Al terzo posto il **Caviale Beluga Siberian**, grigio brunastro con un sapore unico e burroso, uova morbide e di grandi dimensioni: fiore all'occhiello della **Collezione Giaveri**. Si prosegue con il **Caviale White Sturgeon Deluxe**, grigio antracite-nero con sfumature amabili e leggere, un caviale equilibrato e versatile. Si passa al **Caviale Golden Sterlet**, esclusivo e raro, giallo oro con caratteristiche decise, un'esperienza di sapore unica.

Si ottiene dallo storione **Sterleto**, un piccolo pesce albino, bianco e sofisticato. Al sesto “assaggio” abbiamo il **Caviale Sevruga**, grigio perlato con note marine, decise, è il caviale più piccolo per eccellenza, un uovo dalle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso in tutto il mondo.

Proseguiamo con il **Persian Osietra**, il più ricercato in assoluto, esistono solo pochissimi esemplari che donano questa selezione di uova tra le più pregiate ed apprezzate al Mondo. Il colore oro delle stesse e il gusto indescrivibilmente unico, con consistenza croccante, lo rendono una delle prelibatezze più esclusive in assoluto. Per finire il famoso **Caviale Beluga**: grigio perlato, le cui uova sono delicate e di grandissimo calibro, ci vogliono 30 anni per ottenere questo caviale per antonomasia, da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza inimitabile e indimenticabile.

Con “**Caviar Party**” si può portare la Festa in ogni situazione!
Ideale tutto l’anno, ma soprattutto per la stagione natalizia
alle porte! il nuovissimo confanetto e il caviale **Caviar
Giaveri** si trova nei migliori Ristoranti in Italia e all’estero, in
gastronomie e enoteche selezionate. Inoltre si può
facilmente ordinare nella boutique on line, e verrà spedito a
casa vostra in 48 ore, direttamente dal produttore al
consumatore.

Azienda Caviar Giaveri:

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. I possedimenti ittici della Caviar Giaveri si trovano nel comune di **San Bartolomeo di Breda** (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia. Un allevamento di storioni di dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile, attualmente è il parco storioni più vario del mondo. Il caviale viene da sempre lavorato artigianalmente e confezionato seguendo fedelmente la tradizione. La salatura segue il metodo russo malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione. Il tutto in ambiente controllato e certificato: un processo meticoloso,

che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come **IFS FOOD** higher level. **Caviar Giaveri** esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità e vende il suo prezioso caviale, oltre che in Italia, anche all'estero: **Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia.**