

Splende il Natale con il caviale Caviar Giaveri

PROPOSTE D'ECCELLENZA PER LE TAVOLE DELLE FESTE:
SONO IL BELUGA IMPERIAL E IL PERSIAN OSIETRA



e il suo gusto unico lo rendono una delle prelibatezze più straordinarie.

CAVIALE MADE IN ITALY, PER CELEBRAZIONI DI QUALITÀ

L'eccellenza tipica di Caviar Giaveri passa attraverso la cura certosina degli oltre 15 ettari di laghetti protetti e controllati che possiede in provincia di Treviso, dove alleva in pieno equilibrio con il loro ecosistema ben 10 specie di storione: il **parco più vario al mondo**. Qui si trova una selezione unica di 8 tipi di caviale, che si diversificano tra loro per grano, sapore e proprietà organolettiche e rappresentano la **collezione, proveniente dallo stesso produttore, più vasta disponibile sul mercato**. Per l'azienda, uno dei più importanti produttori di caviale italiano, il primo impegno è mantenere il miglior benessere per i propri storioni, i cui cicli di maturazione sono lunghi: occorre attendere dai 10 fino a oltre i 30 anni, per le specie più rare come il Beluga, per ottenere le preziose uova. Trovano origine, così, caviali ricercati, alimentati con nutrienti di alta qualità, per un prodotto dal massimo livello di purezza sul mercato mondiale. Il parco storioni è diversificato anche per assicurare il ripopolamento e l'attenzione verso l'ambiente che li circonda è protetto con passione, dedizione e professionalità garantendo la piena tracciabilità dell'intera filiera. Una filosofia che fa della definizione di sostenibilità nell'allevare lo storione proprio il segreto dell'alta qualità e che rende la realtà trevigiana protagonista mondiale del settore, da oltre 40 anni. I prodotti Caviar Giaveri sono disponibili nei migliori ristoranti e negozi gourmet in Italia e nel mondo, e, **direttamente dal produttore al consumatore**, presso il punto vendita di San Bartolomeo di Breda (TV) e sul sito www.caviargiaveri.com

Tra le ben **8 tipologie di caviale** create negli impianti ittici di proprietà Caviar Giaveri, sono ben due le proposte altamente selezionate per far brillare le vostre festività: il **Caviale Beluga Imperial** e il rarissimo **Persian Osietra**, vera e propria esclusiva di Caviar Giaveri. Il primo, di qualità ineguagliabile, è caratterizzato da un sapore delicato e raffinato. Le sue uova perfettamente rotonde e morbide, con un colore grigio perla e dal gusto burroso, si sciolgono delicate in bocca e coccolano il palato, regalando sensazioni sublimi e afrodisiache. Sono necessari ben 30 anni per ottenere questo caviale, da assaporare in tutta la sua purezza per un'esperienza gustativa indimenticabile. Il **Caviale Persian Osietra** è la specialità più ricercata, poiché esistono solo pochissimi esemplari di storione persiano, che Caviar Giaveri alleva con cura e, in esclusiva, ne trasforma in pregiato caviale le uova. Gli storioni *Acipenser Persicus*, infatti, specie rara in natura, vengono allevati in am-

bienti protetti, dove si rispettano rigorosi standard di sostenibilità e conservazione. Sono necessari almeno 13 anni per raggiungere la maturazione di questo caviale. Il colore dorato delle uova, la croccantezza

