



IL CAVIALE ITALIANO

CARTELLA STAMPA

Anno 2022

Caviar Giaveri è uno dei più importanti produttori di **caviale italiano sostenibile, azienda top nel mondo**. Un marchio votato all'eccellenza, uno stile riconoscibile, alto e trasparente, come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni.

L'impianto di allevamento degli storioni è nei possedimenti ittici della **Caviar Giaveri** nel comune di **San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia**, lo stesso dispone complessivamente di **oltre 15 ettari** di allevamento protetti e controllati dove gli equilibri naturali sono rispettati.

Caviar Giaveri esporta in tutto il mondo caviale italiano di alta qualità per una produzione totale di 15 tonnellate.

L'azienda vende il 90% del suo prezioso caviale all'estero. I principali Paesi d'esportazione sono Francia, Germania, Inghilterra, USA, Brasile, Canada, Sud Africa, Oriente (Giappone, Thailandia, Korea, Hong Kong), Medio Oriente e Australia e il mercato italiano è in costante crescita.

L'azienda distribuisce il proprio caviale presso i grandi ristoranti, le più raffinate gastronomie, le migliori enoteche, i negozi da gourmet in Italia e nel mondo. Inoltre, si possono trovare tutte le selezioni di caviale nei formati preferiti nella boutique aziendale e in rete nella sezione "il Caviale".

STORIA E SOSTENIBILITA'

Negli Anni '70 Rodolfo Giaveri, ebbe la grande intuizione di cominciare ad allevare le prime specie di storioni. Gli allevamenti erano inizialmente destinati solo alla pesca sportiva o per la carne prelibata.

Quando a partire dagli anni '90, la pesca di questi ultimi viene totalmente bloccata a causa di bracconaggio e inquinamento, lo storione viene inserito tra le specie in via di estinzione protette dalla CITES. Lo scenario mondiale del caviale comincia a cambiare e l'allevamento diventa una valida alternativa per sopperire alla mancanza di prodotto sul mercato oltre che per la salvaguardia della specie.

Oggi l'Azienda è condotta da **Jenny, Giada e Joys Giaveri, 3 giovani imprenditrici** che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre.

Da sempre vi è un forte impegno a rendere il percorso produttivo più rispettoso per l'ambiente, risparmiando risorse energetiche e idriche utilizzando energia certificata proveniente da fonti rinnovabili: un'importante scelta di responsabilità nei confronti del pianeta e delle generazioni future.

La strada adottata rispetto ai principi di sostenibilità fanno di **Caviar Giaveri un'azienda "green" a 360°**. L'attività è svolta nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all'integrità degli ambienti naturali, cominciata con il fondatore e, portata avanti ancora oggi, con l'utilizzo di acqua che sgorga direttamente all'interno della proprietà per garantire il benessere degli storioni e la qualità organolettica dei prodotti. 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.

LE SPECIE E LE CARATTERISTICHE DELL'ALLEVAMENTO DEGLI STORIONI

Caviar Giaveri alleva dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile ed è attualmente il parco storioni più vario del mondo: **Acipenser gueldenstaedtii** (Storione Russo), **Acipenser baerii** (Storione Siberiano), **Acipenser stellatus** (Storione Stellato), **Acipenser transmontanus** (Storione Bianco), **Acipenser persicus** (Storione Persiano), **Acipenser ruthenus** (Storione Sterleto), **Acipenser ruthenus albino** (Storione Sterleto Albino), **Huso huso x Acipenser baerii** (Beluga x Siberiano), **Huso huso x Acipenser naccarii** (Beluga x Adriatico), **Huso huso** (Beluga).

Ogni esemplare è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita: ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat (lo storione è specie protetta e l'allevamento ne tutela la sopravvivenza), garantendo il massimo rispetto per l'equilibrio dell'ecosistema. L'alimentazione, la temperatura dell'acqua, le condizioni di ogni storione, sono monitorati 24/7 da sistemi computerizzati e dal vigilante controllo di personale esperto.

Gli elevati standard raggiunti permettono di avere la tracciabilità totale del caviale prodotto. La fase più importante per ottenere un buon caviale è quella della crescita del pesce, quando gli equilibri della specie devono essere rispettati e l'ambiente dove gli esemplari vivono deve essere il più simile possibile a quello naturale. L'allevamento dello storione rappresenta, quindi, un valido supporto per preservare questa specie e per ripopolare anche i nostri fiumi dove in passato viveva uno storione autoctono, scomparso ormai da anni.

Si tratta di avere amore, passione e pazienza quotidiane, perché servono molti anni per la maturazione del pesce, che comporta un ciclo produttivo estremamente lungo, dai 7 ai 20 anni e oltre, a seconda della specie allevata. La successiva trasformazione non può migliorare nulla, è però essenziale nel preservare e tutelare al massimo la qualità naturale.

L'obiettivo è, infatti, quello di ottenere un prodotto di elevata qualità ed è questo che ha determinato la scelta di lavorare artigianalmente e di confezionare direttamente il caviale seguendo fedelmente la tradizione.

Dall'uovo alla larva, dall'avannotto allo storioncino, dallo storione alle sue uova. Un ciclo di vita delicato che Caviar Giaveri protegge con passione, dedizione e professionalità.

Viene applicato un modello di acquacoltura complesso, che favorisce i processi biologici e il mantenimento del naturale equilibrio dell'ecosistema dell'allevamento e del territorio che lo *circonda*.

Storicamente lo storione era molto consumato in Italia nelle aree fluviali lungo il Po, ma anche nel Lazio, dove si pescava nel Tevere (ribattezzato lupo del Tevere) ed era cibo prelibato per i pontefici e le famiglie nobili. Tre erano le razze autoctone diffuse: il ladano (meglio noto come beluga), lo storione comune (*Acipenser sturio*) e lo storione cobice o Adriatico (*Acipenser naccarii*), quest'ultimo caratterizzato da placche ossee sul manto. Poi l'inquinamento delle acque e la pesca illegale hanno portato a una drastica diminuzione degli esemplari, in Italia, come nel mondo.

SELEZIONE DELLE UOVA E IL PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo il ciclo di allevamento che può durare decenni, si procede con la fase di selezione degli esemplari che hanno maturato le uova, attraverso uno screening che avviene senza l'uso di metodi invasivi ma esclusivamente con l'impiego di un ecografo per uso umano.

Grazie a questa tecnologia e all'esperienza pluri-decennale sviluppata dal personale qualificato, l'operatore riesce a individuare con precisione la qualità dell'uovo e a valutare quindi, caso per caso, se selezionare o meno il pesce per la fase successiva di produzione del caviale.

Ottenute uova brillanti e pure come perle, si procede alla delicata fase di salatura, che prevede un rituale tramandato dalla tradizione russa e una ricetta segreta di **Caviar Giaveri** appresa grazie ai workshops aziendali con esperti salatori iraniani e russi.

La salatura segue il **metodo russo Malossol** (poco sale), la **selezione delle uova avviene a mano** con assoluto rigore e precisione, come il confezionamento. Il tutto in ambiente controllato e *certificato*. Un processo meticoloso, un rituale che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo.

La tecnologia viene applicata alla tracciabilità del prodotto e per garantire il totale controllo igienico sanitario.

Si dividono due linee di lavorazione: la prima che utilizza il pesce per avviarlo al settore della ristorazione: la carne dal sapore delicato viene distribuita in tranci da cuocere al forno o al cartoccio, tartare e carpacci. Oppure più facilmente il pesce viene trasformato in gustosi e versatili filetti in olio d'oliva, ricchi di Omega3 e consigliati come sostituti dei pesci troppo inquinati dai metalli pesanti. La seconda linea di lavorazione utilizza invece le uova, che vengono prima sgranate con particolari tecniche manuali e poi passate alla fase di lavaggio e di minuziosa pulizia da ogni impurità.

Ognuna delle fasi di lavorazione delle uova avviene in un ambiente protetto e controllato, una "camera bianca" con aria pura dove accedono solo le persone autorizzate. Una volta salate le uova vengono inscatolate e lasciate maturare nelle originali e tradizionali scatole blu con l'elastico rosso che contengono circa 2 kg di caviale: si crea così un naturale sottovuoto che permette la lunga maturazione e conservazione del prodotto.

In questa "botte di maturazione" entro i primi due mesi il caviale ha un gusto quasi impercettibile: le uova sono morbide e delicate, la salatura non si è ancora completata penetrando perfettamente in tutto il prodotto, ed è ancora in atto il lento rilascio degli oli e dei liquidi dell'uovo. Dopo il secondo mese, il caviale comincia ad acquisire un gusto elegante e vellutato.

Dal terzo mese si percepiscono netti tutti i sapori, la consistenza dell'uovo è fragrante: sono quindi evidenti le qualità superbe di questo cibo.

Una volta raggiunta la maturazione perfetta, si procede con il confezionamento nelle famose "lattine" dorate brandizzate in diverse grammature, dai 10 ai 500gr fino ad arrivare a 1 kg.

LE CERTIFICAZIONI

Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come **IFS FOOD higher level**. Nell'ottica del continuo miglioramento, Caviar Giaveri si è certificata in conformità ai più alti standard. Una qualità di alto livello è la base della filosofia di Caviar Giaveri. Con questa certificazione vi è il rispetto di severi standard internazionali nella produzione e nella sicurezza dei prodotti alimentari è garantito da procedure di controllo riconosciute e indipendenti. Lo standard **IFS** è riconosciuto a livello internazionale in ambito **GFSI (Global Food Safety Initiative)**, è stato sviluppato con l'intento di definire i requisiti di sicurezza e qualità, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte di aziende operanti nel settore della produzione alimentare, al fine di adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente e per la tutela del consumatore.

Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dal **CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)**.

Acquistare il caviale proveniente da un allevamento autorizzato e dotato di idonea etichettatura rappresenta un valido impegno a sostenere chi contribuisce, legalmente, alla salvaguardia di questa bellissima specie ittica.

Per conoscere cosa si acquista è molto importante saper comprendere l'etichetta apposta sul retro della confezione che rispetta le indicazioni sull'etichettatura proposte dalla **“Convenzione sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in pericolo di estinzione” (CITES)**, obbligatoriamente usate in tutto il mondo per le uova di storione. Questo è l'unico modo con cui il consumatore può apprendere le informazioni sulla specie di storione che ha prodotto quel caviale, l'origine, se pescato o allevato, il paese di provenienza, l'anno di produzione, il produttore, il lotto e, nel caso, il riconfezionatore.

Il sistema di etichettatura del caviale aiuta i governi, i commercianti e i consumatori nel distinguere caviale legale da caviale illegale per un consumo intelligente del prodotto orientato alla tutela dello storione e del suo ecosistema.

L'allevamento dello storione assume una grande valenza, quindi, per la salvaguardia delle specie di storione rendendo progressivamente meno remunerativa e controllabile la produzione di caviale da bracconaggio: l'allevamento, infatti, garantisce un controllo completo sulla filiera produttiva e un prodotto di maggiore qualità e soprattutto di qualità sempre costante, grazie alle cure dedicate ai pesci negli allevamenti, dove nulla è casuale, ma tutto è ben pianificato.

Giaveri è membro sostenitore della **World Sturgeon Conservation Society**.

Secondo il **Codex Alimentarius**, il vero caviale è costituito dalle uova provenienti da pesci della sola famiglia degli Acipenseridae e Huso, gli storioni. Le uova di altre specie di pesce o di altri animali, o addirittura prodotti artificiali ottenuti con altre sostanze di origine biologica, anche se commercializzate con nomi pubblicitari ingannevoli o addirittura chiamate esplicitamente “caviale”,

non sono caviale ma sostituti (sucedanei) o imitazioni, che non possono essere lontanamente comparati al vero caviale, per valore, raffinatezza di gusto e proprietà organolettiche.

Il caviale italiano **Caviar Giaveri** ha avuto i riconoscimenti Bellavita Awards Chicago- 2 stelle nel 2018 e, nello stesso anno Bellavita Awards Londra - 3 Stelle. Programma internazionale interamente dedicato al riconoscimento degli autentici prodotti enogastronomici italiani.

Caviar Giaveri è stata scelta dalla Rivista **Forbes** come una delle **100 Eccellenze Italiane**.

FATTORI DISTINTIVI DEL CAVIALE GIAVERI

1. **Manifattura italiana:** Giaveri da oltre quarant'anni alleva e produce il suo caviale in Italia e unisce alla cura maniacale per la perfezione, la passione per la ricerca e per un approccio sempre più sostenibile.
2. **Purezza delle acque:** il controllo della salubrità dell'acqua (proveniente da fiume e da pozzi geotermici) e il suo corretto equilibrio biochimico sono determinanti per la vita dello storione. Le grandi dimensioni delle vasche all'aperto, che riproducono perfettamente l'habitat naturale, l'utilizzo bilanciato di nutrienti adeguati. Sistema aperto, con acqua corrente costantemente ricambiata senza ricircolo.
3. **Approccio naturale:** Giaveri è consapevole che per raggiungere la massima qualità del caviale è indispensabile tutelare il benessere animale per tutto il lungo ciclo di vita. Il suo approccio produttivo non solo tiene conto delle esigenze alimentari degli storioni, ma anche di quelle etologiche.
4. **Totale controllo della filiera produttiva:** il ciclo produttivo inizia con l'uovo e si conclude con l'uovo. Ogni fase, dalla riproduzione al confezionamento del caviale, si svolge in azienda.
5. **Freschezza in tutte le fasi:** il caviale viene prelevato, salato e spedito senza alcun ulteriore passaggio intermedio. Filiera Cortissima.
6. **Malossol:** il caviale prodotto da Giaveri è del tipo Malossol che in russo vuol dire poco salato. Questo tipo di caviale esprime al meglio gli aromi del caviale e può essere degustato in purezza, ma è più delicato e richiede una cura particolare nella sua preparazione oltre a un controllo assoluto della catena del freddo.
7. **Freschissimo:** Il processo di preparazione del caviale avviene in meno di 2 ore.
8. **Non pastorizzato:** il processo di pastorizzazione scalda le uova rendendole più dure (come le uova alla coque) e riduce la loro complessità aromatica; Il caviale fresco non è

pastorizzato e si possono assaporare le uova esattamente come madre natura le fa, senza alcuna modificazione termica.

9. **Non “sa di pesce”:** in quanto non subisce la minima degradazione, è stato confezionato puro e mantenuto costantemente a temperature appropriate, viene lavorato, spedito e consumato così com'è. La maturazione è seguita in ogni fase.
10. **Trasporto sicuro:** il trasporto avviene attraverso Corriere refrigerato oppure corriere espresso con imballo apposito e *glacette* in modo che non vi sia alcuno sbalzo termico. Entro 24-48 ore il caviale viene recapitato a destinazione.
11. **Distribuzione selezionata:** lo si trova nei migliori ristoranti e gastronomie, disponibile via e-commerce direttamente dal produttore senza intermediario con consegna in 24-48 ore.
12. **Shelf Life:** essendo lavorato secondo prassi di massima igiene, il caviale di Giaveri riconfezionato in lattine ha una durata di minimo 3 mesi se conservata correttamente in frigo tra 0-4°C.

LA COLLEZIONE CAVIAR GIAVERI E-COMMERCE

1) Caviale Siberian Classic

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser baerii*

Diametro uovo: circa 2,8mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 7-8 anni

Nome comune: Storione siberiano

Colore: marrone/grigio scuro

Note gustative: iodato, delicato, consistente

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**, 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.



2 Caviale Osietra Classic qualità molto rinomata all'estero.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser gueldenstaedtii*

Diametro uovo: circa 2,9mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 8-10 anni

Nome comune: Storione russo

Colore: chiaro-ambrato

Note gustative: marino, sfumature di noce, croccante



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 sopraffino coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia.

3 Caviale Beluga Siberian

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Huso huso X Acipenser baerii*

Diametro uovo: circa 3mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 13-15 anni

Nome comune: Storione beluga x storione siberiano

Colore: grigio brunastro

Note gustative: delicato, burroso, morbido



FIORÈ ALL'OCCHIELLO DELLA COLLEZIONE GIAVERI

Il meglio dell'eccellenza italiana. L'esperienza di gustare il sapore unico del **caviale Beluga**, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. La salatura minima della **tradizione russa** accompagna il tipico gusto del caviale Beluga, cibo prediletto dagli Zar e Scià, delle mondane corti europee, fino ai migliori ristoranti dei nostri giorni.

4 Caviale Limited Edition Beluga 000 *disponibile su richiesta*

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Huso huso*

Diametro uovo: + 3.5 mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 30 anni

Nome comune: Storione Beluga

Colore: grigio perlato

Note gustative: delicato, burroso



Una rarissima selezione del famoso caviale Beluga: una **qualità di caviale** eccezionale, caratterizzata da uova di grandissime dimensioni e un fantastico colore grigio perla. Ci sono voluti 30 anni per ottenere questo caviale per antonomasia, da degustare in tutta la sua purezza per un'**esperienza gustativa** inimitabile e **indimenticabile**.

5 Caviale Sevruga Imperial - *LIMITED EDITION*

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser stellatus*

Diametro uovo: circa 2mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 8 anni

Colore: grigio perlato

Note gustative: marino, deciso



Il caviale Sevruga 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. Con un **sapore unico ed inconfondibile**, piccoli grani dalle note decise, fresche e tipicamente marine, la **ricercatezza** del Sevruga renderà la vostra esperienza di degustazione unica.

6 Caviale GOLDEN STERLET

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser ruthenus*

Nome comune: Storione Sterleto

Diametro uovo: circa 2mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 8 anni

Colore: giallo, oro

Note gustative: marino, deciso



Il caviale Golden Sterlet è una rarità, prezioso dalle uova color oro, un'esperienza di sapore unica. Amato dagli chef, rende originale ogni preparazione con il suo gusto ricco e la morbida consistenza. La texture è vellutata, soave e con un carattere inconfondibile, armonioso con raffinati sentori marini. Si ottiene dallo storione Sterleto, un piccolo pesce albino, bianco e sofisticato. Servono almeno 8 anni per ottenere il prezioso caviale dorato. Questi storioni di piccola taglia, superano eccezionalmente i 20 kg. e preferiscono le acque profonde.

7 Caviale Osietra Heritage

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser gueldenstaedtii*

Diametro uovo: circa 2,7mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 8-10 anni

Nome comune: Storione russo

Colore: marrone-nocciola

Note gustative: marino, sfumature di noce, croccante



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, il **caviale Osietra** sovrappino coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia. Per un emozionante viaggio degustativo, Osietra Heritage è il caviale perfetto.

8 Caviale Haute Cuisine Sélection

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser transmontanus*

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 7-8 anni

Nome comune: Storione bianco

Diametro uovo: circa 2,9-3mm

Colore: grigio antracite/nero

Note gustative: gentile, amabile, leggero



Ideale per introdursi nel favoloso mondo del caviale. Caviar Giaveri ha selezionato per gli chef e gli appassionati di cucina che ricercano un caviale di grande impatto visivo e percettivo nelle loro creazioni, la nuova linea Haute Cuisine Sélection - Chef Deluxe: grossi grani, amabili al palato. La sua degustazione permette di iniziare l'esperienza con gli occhi, per poi seguire con un gusto raffinato che persiste in modo elegante in bocca e allo stesso tempo, si rivela un prezioso versatile e semplice ingrediente, da utilizzare nella vostra cucina. Questo caviale di storione bianco risalterà anche nelle preparazioni più facili e veloci.

9 Caviale Baerii Heritage

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser baerii*

Diametro uovo: circa 2,6mm

Ciclo naturale di maturazione delle uova: 7 anni

Nome comune: Storione siberiano

Colore: marrone/grigio scuro

Note gustative: iodato, delicato, consistente



Il gusto del caviale Baerii Heritage “Malossol” è particolare, confezionato subito dopo il processo di lieve salatura, che mantiene intatto il gusto e le sue proprietà nutritive. Il caviale Baerii Heritage Caviar Giaveri si presenta in **grani di forma perfetta** grazie alla lavorazione manuale. Questa **selezione di uova di storione siberiano** esalta le qualità essenziali del caviale attraverso l'amabilità del suo sapore, per tutti coloro che si affacciano al meraviglioso mondo del caviale.

Gli altri prodotti a marchio Giaveri:

Storione Russo in olio d'oliva

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser gueldenstaedtii*

Vasetto in vetro - Peso netto **150g** / Peso sgocciolato **105g**

Confezione: sottovuoto

Gli squisiti filetti di storione in olio d'oliva di Caviar Giaveri sono un'eccellenza innovativa, versatile e sostenibile. La carne bianchissima dello storione, il famoso pesce del caviale, con le sue golose note tipiche e il suo gusto estremamente delicato, incontra il favore dei palati più esigenti.

Gli storioni provengono direttamente dalla nostra oasi di allevamento situata nelle zone risorgive della Marca Trevigiana ricche di acque purissime: una filiera completamente controllata a garanzia di un'altissima qualità. I filetti cotti a vapore e senza l'aggiunta di conservanti, secondo la ricetta artigianale di Giaveri, vengono lavorati e confezionati manualmente in olio extravergine di oliva e arricchiti da una leggera nota di affumicato.



Ingrediente facile e gustoso, ideale per aggiungere un tocco inconfondibile alle vostre insalate, impreziosire i primi piatti o da degustare in purezza come piatto leggero, fresco e salutare grazie all'ottimo profilo nutrizionale, all'assenza di metalli pesanti e alla ricchezza di Omega 3.

Storione Bianco in olio d'oliva

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser transmontanus*

Vasetto in vetro - Peso netto **150g** / Peso sgocciolato **105g**

Confezione: sottovuoto

Gli squisiti filetti di storione in olio d'oliva di Caviar Giaveri sono un'eccellenza innovativa, versatile e sostenibile. La carne bianchissima dello storione, il famoso pesce del caviale, con le sue golose note tipiche e il suo gusto estremamente delicato, incontra il favore dei palati più esigenti.



Gli storioni provengono direttamente dalla nostra oasi di allevamento situata nelle zone risorgive della Marca Trevigiana ricche di acque purissime: una filiera completamente controllata a garanzia di un'altissima qualità. I filetti cotti a vapore e senza l'aggiunta di conservanti, secondo la ricetta artigianale, vengono lavorati e confezionati manualmente in olio extravergine di oliva e arricchiti da una leggera nota di affumicato.

Ingrediente facile e gustoso, ideale per aggiungere un tocco inconfondibile alle vostre insalate, impreziosire i primi piatti o da degustare in purezza come piatto leggero, fresco e salutare grazie all'ottimo profilo nutrizionale, all'assenza di metalli pesanti e alla ricchezza di Omega 3.



**Via Villanova, 10
31030 San Bartolomeo di Breda (TV)
Italia**

**Tel. +39 0422 686038
info@caviargiaveri.com**

<https://www.caviargiaveri.com>