



## La freschezza del Caviale Beluga Siberian evoca il mare e profuma d'estate

*Treviso, 05 giugno 2024*

È il **Caviale Beluga Siberian** la proposta che Caviar Giaveri riserva all'estate. La tipologia che, come si evince dal nome, racchiude le caratteristiche uniche dello **storione Beluga e dello storione Siberiano**, è **una specialità prodotta unicamente da questa azienda** italiana che alleva con cura gli storioni e ne trasforma in pregiato caviale le uova, nei possedimenti ittici di proprietà.

Dedicato ai veri appassionati, ma anche a chi cerca un approccio di certa qualità e sostenibilità al sontuoso mondo del caviale, il Caviale Beluga Siberian è disponibile anche in una **confezione dedicata all'estate** che si chiama **Yacht-master luxury Selection**, box dall'etichetta azzurra proprio a richiamo del mare, delle serate conviviali, magari da trascorrere attraccati in un porto europeo. La degustazione di **Caviale Beluga Siberian**, con le sue deliziose, delicate e morbide note marine, permette infatti di navigare in una delle **esperienze culinarie più prelibate**, che ben esprime la **passione per l'eccellenza ittica di Caviar Giaveri**.

Le uova, dal diametro grande e di media croccantezza, hanno un **gusto delicato, burroso e morbido** e si distinguono per il **colore grigio-brunastro**. Sono necessari almeno **15 anni per raggiungere la maturazione** di questo caviale, dopodiché le uova, rigorosamente selezionate a mano per garantire accuratezza e qualità senza compromessi, vengono sottoposte a una **delicata** e minima **salatura, attraverso il metodo "Malossol"**, per preservare e definire il sapore tipico.

La sua freschezza è l'ideale abbinata con piatti come patate e uova, ma anche con ortaggi di carattere quale il cavolfiore o in piatti tipici della stagione, ad esempio un risotto alle erbe di montagna.

Autentica e genuina figlia della cultura gastronomica italiana, Caviar Giaveri vede nel **Caviale Beluga Siberian** il suo fiore all'occhiello, così rappresentativo dell'eccellenza che l'azienda persegue da sempre, tramandando nella sua gestione familiare conoscenze e tradizioni ricche di storia e passione. Fa parte di questa filosofia proprio la **scelta di produrre il caviale in allevamenti di proprietà, protetti e controllati**, dove gli **equilibri della specie vengono rispettati** e dove la vita degli storioni è molto simile a quella in natura.

I prodotti e le collezioni Caviar Giaveri sono disponibili completi di schede tecniche sul sito [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)

### **Caviar Giaveri**

Dalla fine degli anni '70 Caviar Giaveri **alleva gli storioni e trasforma il caviale** totalmente nei suoi possedimenti ittici a San Bartolomeo di Breda (TV). La salatura segue il tradizionale metodo russo malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene rigorosamente a mano, come anche il confezionamento. Ogni esemplare di storione vive come in natura: è accudito e seguito in ogni fase della sua crescita, ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat garantendo il massimo rispetto per gli equilibri della specie. Lo storione è attualmente una delle specie in pericolo di estinzione incluse nella Convenzione di Washington appunto, il cui allevamento e commercializzazione sono tutelati dal CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) che controlla il commercio internazionale delle specie di flora e fauna minacciate di estinzione. E Caviar Giaveri naturalmente opera nel totale rispetto di tali norme per la completa salvaguardia delle specie. Inoltre, le moderne tecnologie di acquacoltura permettono anche la piena sostenibilità degli impianti e del territorio circostante. Oggi 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. Gli allevamenti Caviar Giaveri si trovano nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia.

### **Ufficio Stampa Caviar Giaveri**

#### **Carry On Srl**

Tel. 0438 24007 – Lorella Casagrande mobile: +39 328 8255852

Email: [news@carryon.it](mailto:news@carryon.it) – Web: [www.carryon.it](http://www.carryon.it)

### **Caviar Giaveri**

Tel. +39 0422 686038

[info@caviargiaveri.com](mailto:info@caviargiaveri.com)

<https://www.caviargiaveri.com>