

CRU CAVIAR, L'ECCELLENZA DEL CAVIALE ITALIANO



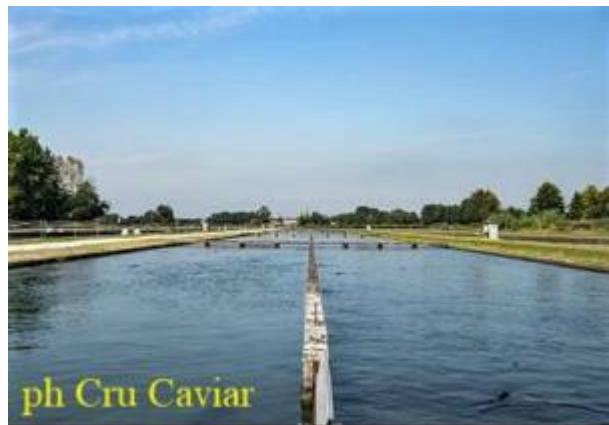
Category: [Enogastronomia](#)

Cru Caviar, che ha sede a **Gardigiano di Scorzè** (Ve) con oltre 50 anni di attività nell'allevamento ittico, 25 anni nella produzione di caviale italiano e 30 anni nella selezione delle migliori varietà di caviale al mondo, è il maggiore produttore italiano di

Caviale Beluga, nonché tra i primi produttori in Europa. L'azienda dispone di quattro allevamenti immersi in 20 ettari di natura, concepiti per essere perfettamente integrati agli ecosistemi sostenibili delle acque fresche ed incontaminate a scorrimento e con storioni accuratamente allevati in movimento: dall'uovo, all'avannotto fino all'esemplare maturo.

A **Goito** (Mn), storico borgo attraversato dal **fiume Mincio** ed immerso nell'omonima valle, è operativo il centro aziendale di riproduzione e accrescimento, quindi all'età di un anno e mezzo circa gli storioni vengono trasferiti anche negli altri tre allevamenti.





In particolare, gli storioni vengono allevati a **Leno** (Bs), **San Martino Buon Albergo** (Vr) e **Bagnolo Mella** (Bs). Da questi allevamenti provengono i CRU aziendali e tutta la selezione dei prodotti; **Beluga** e **Beluga Imperial** da storione ladano, lo **Special Reserve** da una particolare selezione effettuata dal Maestro salatore, tra le migliori qualità con determinate caratteristiche di pregio.

Ed ancora, il

Royal da uova di storione bianco, l'**Imperial** ed il **Classic** da uova di storione siberiano ma anche l'**Asetra** da storione russo.

Mentre l'**Amur Kaluga** e l'**Amur Kaluga Gold**, vengono importati e controllati attentamente da parte del Maestro



ph Aromi Group

salatore, che sovraintende all'intera produzione.

Il **Caviar Master** vanta oltre vent'anni nella lavorazione di caviale italiano e la sua maestria nell'arte della salatura è riconosciuta in tutto il mondo. La salatura, che viene effettuata utilizzando puro **Sale di Cervia-Presidio Slow Food**, rappresenta un passaggio fondamentale nella lavorazione del caviale, insieme alla maturazione.

Cru Caviar è il risultato di artigianalità, cura e controllo minuzioso di tutta la filiera, prerogative che garantiscono l'altissima qualità delle caratteristiche organolettiche del caviale di produzione aziendale.

Tutte le selezioni di caviale utilizzate in azienda sono **"Malossol"**, che in russo significa "poco salato". Questa tecnica, che contraddistingue il caviale di alta qualità, garantisce il sapore inalterato, puro e naturale.

Tutte le selezioni di caviale hanno il sigillo **CITES** "Convenzione sul

commercio internazionale delle specie animali e vegetali in pericolo di estinzione", che contiene le informazioni sulla specie di storione, l'origine, il Paese di provenienza, l'anno di produzione, il produttore ed il lotto.

Per il confezionamento e la produzione del caviale vengono applicati i severi criteri dell'**IFS**, lo standard riconosciuto a livello internazionale che garantisce i requisiti di qualità e sicurezza per tutelare al massimo il consumatore.

La linea di prodotti aziendali proposti al consumatore, permette di



ph Aromi Group



ph Aromi Group



ph Aromi.Group

conferire un tocco di prestigio e raffinatezza ad ogni piatto.

Il **Burro con caviale** è composto da puro burro con il 30% di caviale selezionato, estremamente versatile è ideale se spalmato su crostini oppure se utilizzato per mantecare un primo piatto.

Il **Caviale croccante** prevede un lungo periodo di essiccazione che lo disidrata e che concentra nelle uova il loro inconfondibile sapore, prolungandone la durata di conservazione. Questa delizia è ideale da macinare, da utilizzare nella preparazione di primi piatti, nelle salse oppure come guarnizione.

E' anche possibile l'acquisto online gestito dall'azienda, con consegne in 24-48 ore a temperatura controllata.info@caviar.it

www.caviar.it

(Piergiorgio Felletti)

poter utilizzare l'eccellenza del caviale con maggiore creatività.

Quindi, non solo dorsi della mano e cucchiaini di madreperla per degustare il caviale, ma anche la **Bottarga di caviale**, un **Burro al caviale** ed il **Caviale croccante**. Tre prodotti di punta, di grande qualità e versatilità.

La **Bottarga di caviale** viene prodotta attraverso un procedimento interamente artigianale, con caviale puro al 100% e stagionato per circa due mesi. Può essere consumata grattugiata oppure tagliata a scaglie, per



ph Aromi Group