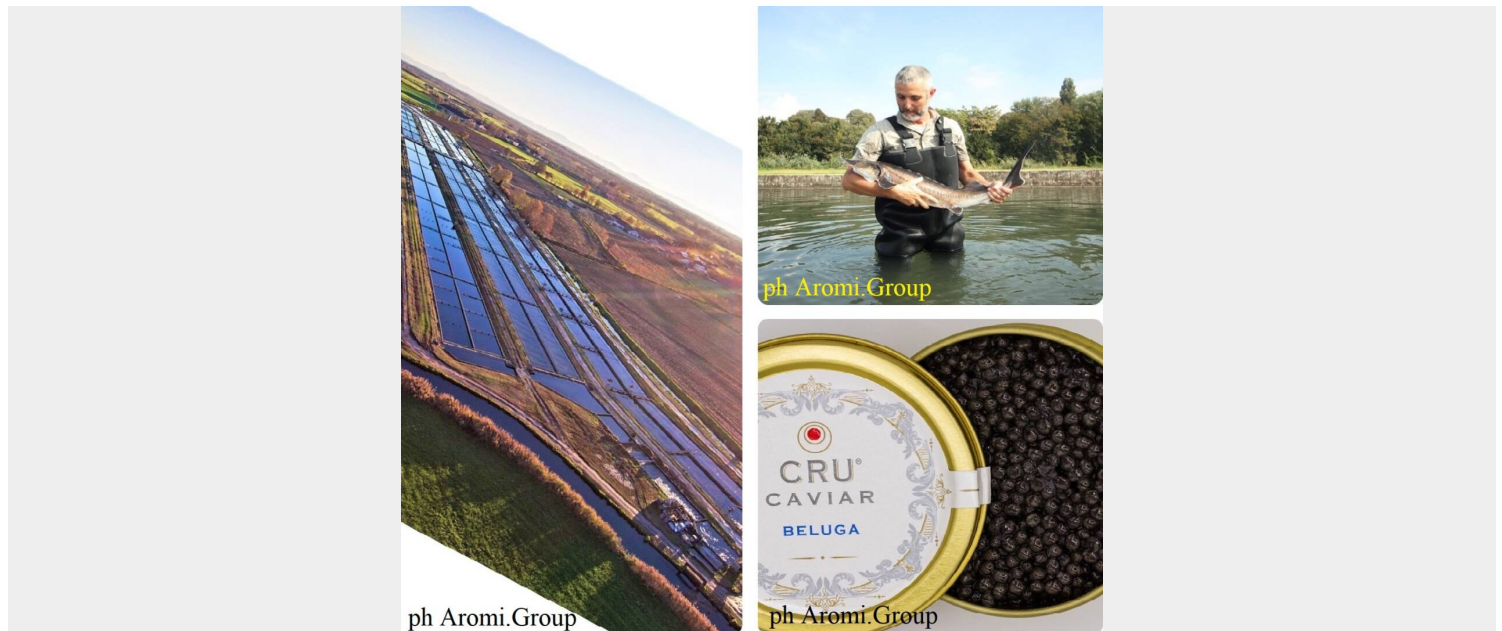


CRU CAVIAR, L'ECCELLENZA DEL CAVIALE ITALIANO



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 caviare italiano e 30 anni nella selezione delle migliori varietà di caviare al mondo, è il maggiore produttore italiano di **Caviare 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



salatore, che sovrintende 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





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

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)

