Cavalier Caviar Club: in tavola pesce e caviale italiano di qualità

cavalier-risotto2-b7b51ae1

Cavalier Caviar Club è il nuovo marchio premium presente nei migliori stores internazionali che propone **storione, salmone, tonno, pesce spada, trota e caviale italiano di alta qualità**. Cavalier, sinonimo di **maestria e artigianalità**, porta con sé la sua italica passione, gentilezza e audacia all'interno di un **club di eccellenze nel quale il caviale fa da stella polare**, come punto di un'eccellenza frutto di **lavoro e attenzione costante**.

Groupage Cavalier Caviar ClubDal mese di novembre dunque, arrivano sul mercato i numerosi prodotti ittici firmati **Cavalier Caviar Club**. Per i palati più esigenti, il nuovo marchio propone ben 6 varianti di caviale tutti rigorosamente Malossol, ovvero a basso contenuto di sale: il **Pacific Royal** (Acipenser transmontanus) ottenuto dallo storione bianco, uno dei più grandi al mondo e caratterizzato dalle sue uova di grande diametro, dal colore grigio scuro e dalla irresistibile fragranza; l'**Oscietra** (Acipenser gueldenstaedtii), dalla consistenza vellutata e il caratteristico riflesso bronzeo; l' **Adriatic** (Acipenser naccarii) estratto dall'italianissimo storione cobice, il **Siberian** (Acipenser baerii) dal profumo intenso e il sapore iodato e il **Beluga** (Huso huso), un caviale di grandi dimensioni, estratto dallo storione Huso huso che presenta una texture lucida e brillante e ha un gusto cremoso, con ricercate note di pesce di mare sul finale.

Tra gli affumicati della linea ***Cavalier Caviar Club*** spicca inoltre una selezione del migliore **Storione**, il padre del caviale: un pesce ancora tutto da scoprire che offre carni bianchissime e prelibate, dal basso contenuto di grassi e dalle proprietà nutritive invidiabili. A seguire, tre raffinate varianti di salmone accuratamente selezionato all'origine e affumicato in Italia con pregiati legni di faggio: il **Salmone Red King**, originario delle coste del Pacifico, è salato leggermente a secco, ha un sapore delicato intriso della tipica burrosità del Re dei Salmoni; il **Salmone norvegese** presenta una carne abbastanza consistente mentre quello **Scozzese** è più delicato e tendente al rosa chiaro. E ancora il **Tonno Pinne Gialle**, antico e pregiato, e il **Tonno Alalunga**, una qualità superiore che si distingue

per le carni fragranti e il gusto morbido; il delicatissimo **Pesce Spada** ottenuto dalla lavorazione della qualità *sashimi*, e la pregiata **Trota**, che con la sua salmonatura intensa e la consistente tessitura delle carni si presta a molteplici ricettazioni.

Infine, nella gamma ***Cavalier Caviar Club*** sono presenti anche la Crema di Burro al Caviale, ottima per un antipasto sfizioso, per insaporire pesce e verdure cotte, e ideale anche per la mantecatura di paste e risotti; e ancora i Ravioli ripieni di Storione e Caviale: una sfoglia ruvida e sottile che accoglie un delicato ripieno di storione e caviale, dal sapore portentoso.

CM Comunicazione Cavalier Caviar Club by Agroittica Lombarda

www.cmcomunicazioni.com info2@cmcomunicazioni.com