Nuovi riconoscimenti per Calvisius

calvisius-tradition-royal-eaed9a4f

Un nuovo importante riconoscimento per Calvisius Caviar, marchio made in Italy noto in tutto il mondo per il caviale dal gusto inconfondibile e l'indiscussa qualità. Recentemente, infatti, la variante Calvisius Caviar Tradition Royal è stata premiata dall'International Taste and Quality Institute con il Superior Taste Award 2016 – Due stelle d'oro come prodotto Ottimo, il cui punteggio è compreso tra l'80% e il 90%.

I giudici dell'iTQi sono unici al mondo perché selezionati su un partenariato esclusivo con delle prestigiose associazioni culinarie e formati per lunghi anni nella degustazione di prodotti alimentari di alto pregio. Tra questi, nel 2016 spicca proprio un esempio supremo del grande artigianato italiano, il Calvisius Caviar Tradition Royal: ottenuto dallo Storione Bianco (una specie originaria del Nord Europa, dall'Alaska alla Bassa California), presenta uova di buona consistenza, colore grigio scuro/nero e grande diametro. Il suo sapore elegante e il basso contenuto di sale sono le principali caratteristiche che rendono il Tradition Royal un prodotto unico e inimitabile, ideale da degustare in purezza per far percepire al conoscitore esperto e appassionato, la delicatezza e il gusto di questo alimento così prestigioso. Occorrono mediamente 12 anni di attesa per ottenere questo caviale.

Calvisius-LogoIl Calvisius Caviar Tradition Royal è stato, come tutti gli altri prodotti, valutato attraverso un'attenta e rigorosa analisi sensoriale basata sul piacere gustativo e dunque incentrata su criteri olfattivi, visuali, del gusto e del retrogusto al palato, della consistenza.

Soddisfatto il Direttore Generale **Lelio Mondella** che dichiara: *«Tutti i nostri valori fondamentali si riuniscono e si ritrovano attorno ad una costante ricerca dell'eccellenza. Questa deriva dal nostro impegno di ogni giorno nella cura del dettaglio, nel rispetto per l'ambiente, per la purezza delle acque e per il benessere dei nostri pesci. Il premio ricevuto dal ITQI per noi rappresenta un grande riconoscimento dei nostri mezzi di produzione e amplifica a livello internazionale l'eccellenza della tradizione e dell'artigianalità che si trova dietro la produzione del nostro caviale, realizzato con la massima cura e dedizione per la gioia di tutti i consumatori di caviale in tutto il mondo. Con questo prezioso premio, è nostro desiderio di raggiungere le tavole di tutti i consumatori di caviale più esigenti*

in tutto il mondo».

Tutti i caviali Calvisius Caviar sono realizzati attraverso l'unione di tecnologie all'avanguardia e una tradizione altamente artigianale, sempre rispettano i criteri di eccellenza, qualità, tracciabilità e sostenibilità: inoltre sono ottenuti da specie di storione pure e non ibride, una scelta di qualità unica che si riflette sul suo gusto raffinato e senza compromessi.

Il suo forte impegno nell'ambito della ricerca e dello sviluppo, oggi portano il marchio nell'olimpo del settore dell'itticoltura, con 25 tonnellate di uova di storione estratte all'anno e un fatturato in crescita di circa 25 milioni di euro.

Calvisius Caviar è un marchio registrato di Agroittica Lombarda, azienda italiana leader incontrastata nella produzione e nella distribuzione di caviale, che vanta il più grande allevamento di storioni d'Europa. In oltre 60 ettari di vasche dedicate all'acquacoltura vengono allevate le varietà di storione più pregiate, permettendo all'azienda di disporre di più del 10% della produzione mondiale del caviale d'allevamento (circa 230 tonnellate), producendo oltre 24 tonnellate annue di uova di storione, in un ambiente ideale per la riproduzione e la crescita delle specie ittiche più pregiate.

www.calvisius.it