

Pisani Dossi: dopo lo storione, ora arriva il caviale

caviale-ba414725

Dopo oltre 20 anni di commercializzazione di uova embrionate, larve, avannotti e storioni [Caviale 2](#) adulti, l'Azienda Agricola Pisani Dossi inizia la produzione di caviale, ottenendo un'ottima risposta dal mercato. L'azienda vanta un'ottima reputazione grazie all'alta qualità del prodotto finale, alle attente metodologie di allevamento e grazie alla scelta delle specie di storione allevate: (*A. baerii* e *A. gueldenstaedtii*). Il particolare processo di depurazione in acque purissime, l'attenta selezione di ogni singola femmina riproduttrice insieme all'accurata scelta e preparazione delle uova prima della salagione garantiscono un prodotto finale di alta qualità, freschissimo e "malossol", ovvero a basso contenuto di sale, senza conservanti aggiunti o trattamenti di alcun tipo. Il caviale si presenta in granuli uniformi, dall'aspetto lieve, ma sempre consistente, dall'aroma leggermente salino e dal delicato sapore di noci. E' disponibile in confezioni sottovuoto nei formati da 20g - 30g - 50g - 100g - 200g - 500g. L'azienda prosegue naturalmente anche nella produzione di storioni, tutelati dal marchio SQ+: Storione di Qualità Superiore. La specie pregiata "Siberiana" (*A. baerii*) e l'allevamento naturale seguito durante l'intero ciclo di crescita ne garantiscono l'alta qualità. Filetti o baffe leggermente salate vengono affumicate a caldo con l'impiego di [Storione](#) legni nobili e sistemi di lavorazione puramente artigianale. Carne molto tenera, magra, delicata e allo stesso tempo dal gusto intenso, già pronta per le ricette d'alta cucina. Lo storione in genere, grazie al contenuto e alla particolare composizione dei suoi acidi grassi naturali, si è dimostrato uno dei pesci d'acqua dolce più sano e capace di aiutare nella riduzione del colesterolo e nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Trancetti o Baffe intere di Storione affumicato sono commercializzati in confezioni sottovuoto con pesi variabili fino ad 1 kg.

L'Acquacoltura dell'Azienda Agricola Pisani Dossi è nata a Cisliano (Milano) nel 1982 in un'area ricca di risorgive purissime. L'impianto, progettato inizialmente come cecheria di anguille, si è dedicato successivamente alla ricerca e allo sviluppo di tecniche di acquacoltura intensiva per l'allevamento di varie specie dolci, salmastre e marine, in partnership con una società di ingegneria. Le conoscenze

