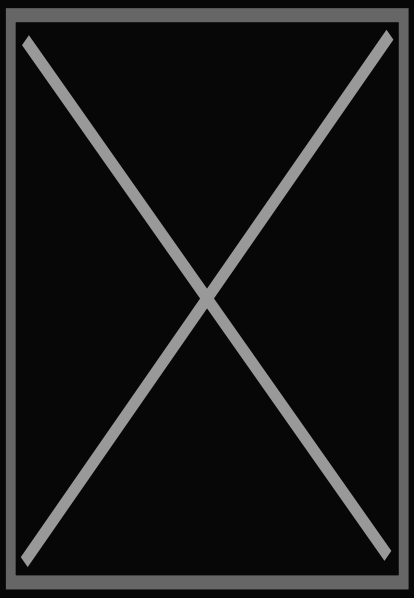
Idee per Natale: Champagne Boizel e Caviale Calvisius Tradition

storione-80gr-8dcd736b

Carni bianchissime, basso contenuto di grassi e lavorazione di eccellente qualità: sono queste le caratteristiche dello Storione Bianco allevato e prodotto con il marchio Cavalier Caviar Club da Agroittica Lombarda, azienda bresciana che negli anni ha saputo imporsi sul mercato italiano e internazionale, proponendo piccoli gioielli enogastronomici tutti rigorosamente Made in Italy. Ideale per Natale.



Lo Storione Bianco, originario della California si caratterizza per la bontà della carne e per la delicatezza del gusto che lo rendono estremamente piacevole al palato. Il nobile pesce, che in passato ha allietato i banchetti delle case reali di tutta Europa, è ritornato grande protagonista sulle tavole degli italiani. Anticamente nuotava felicemente dall’Adriatico al Tirreno, finché la sua pesca indiscriminata non lo ha reso una specie rara, oggi protetta dalla convenzione di Washington. Il White Sturgeon oggi è una meraviglia della natura che per le sue fattezze sembra uscita da un racconto di avventurieri e marinai.

Pesce senza lische dalle proprietà nutritive invidiabili, risulta essere particolarmente indicato nell'alimentazione di grandi e piccini grazie anche alla tenerezza della sue carni, alla delicatezza del suo sapore e alla sua riconosciuta pregevolezza nutrizionale legata soprattutto alla sua quota lipidica. Con oltre il 17% di proteine, omega 3 e una percentuale di grassi inferiore al 5%, lo storione viene allevato e lavorato a Calvisano (Brescia) da Agroittica Lombarda secondo i più severi standard qualitativi: nel modernissimo impianto di trasformazione di 4000 mq il pesce viene lavorato con salatura a secco, filettato, porzionato in tranci o in carpaccio e affumicato naturalmente con legni pregiati per essere poi confezionato e spedito, garantendo genuinità, freschezza e igiene. La particolare consistenza della carne, l'inconfondibile colorazione chiara, la tenue fragranza dell'aroma e l'impareggiabile gusto ne fanno un prodotto unico ed inimitabile. Con lo Storione Bianco appena affumicato, Cavalier Caviar Club ha recuperato l'antica tradizione dello storione dello Zar e l'ha interpretata attraverso il buon gusto italiano e ha scelto di presentarlo rifilato, in modo da contenere il "cuore" del filetto, ovvero la sua parte più pregiata.

Dal 1998, lo storione è inserito nella lista delle specie minacciate e in via d'estinzione all'interno della Convenzione di Washington a causa del bracconaggio selvaggio e dell'inquinamento che metteva a repentaglio la sopravvivenza di questa specie in paesi come la Russia, l'Iran e la Cina. Così Agroittica Lombarda, azienda totalmente italiana, con la sua tecnica di acquacoltura all'avanguardia, che permette la riproduzione di storioni in allevamenti sicuri e sostenibili, non solo contribuisce a salvaguardare la specie, ma ottiene anche un grande vantaggio competitivo.

Agroittica Lombarda è riconosciuta a livello mondiale per aver saputo coniugare, nei suoi impianti, produttività e sostenibilità. Infatti, è dall'ambiente e dalla sua salvaguardia che l'azienda trae beneficio, come riconosciuto a livello internazionale da numerose associazioni ambientaliste. Con intuito e caparbietà l’azienda è riuscita a creare prodotti raffinati, realizzati con una vera e propria coscienza ecologica: gli storioni, infatti, sono salvaguardati e nutriti con mangimi selezionati senza OGM
La qualità superiore delle carni trattate non nasce dunque per caso ma da un’esperienza di decenni e dal benessere assicurato ai pesci italiani. Il risultato di questa politica ha portato Agroittica ad essere fornitore dei più importanti ristoranti e gastronomie nel mondo ma anche delle principali aziende nel canale HORECA e GDO.

Cavalier Caviar Club è il nuovo marchio premium presente nei migliori stores internazionali. 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.