



UN GIOIELLO DEL FOOD

Dal 2006 Agroittica Lombarda è il principale produttore mondiale di caviale ottenuto da storioni di allevamento con 24 tonnellate di prodotto annue. Un caviale che non teme confronti



Agroittica Lombarda, importante azienda di acquacoltura italiana con produzione di anguille e storioni, dal 1992 produce il prezioso caviale italiano di Calvisano (Brescia) e dal 1999 inizia un ambizioso progetto di produzione del caviale che, con il marchio Calvisius, viene messo sul mercato mondiale. Un caviale d'allevamento, riconosciuto tra i migliori con particolari pregi che lo rendono unico. Un regalo prezioso ed

esclusivo, in tutte le sue varietà, per la tavola di Natale. Calvisius® e Calvisius Elite® sono due caviali ottenuti dallo Storione Bianco, il primo ha uova color grigio scuro di grande dimensione, il secondo ha colorazione ambrata ed entrambi hanno un caratteristico sapore fruttato; il Caviar de Venise è un caviale prodotto da un incrocio fra lo Storione Siberiano e lo Storione Adriatico, dal sapore deciso che ricorda il Sevruga del Ca-

spio e, l'ultimo nato è il prestigioso Oscietra ottenuto dallo Storione Russo, è un caviale di particolare valore, dove anche qui gli argomenti vincenti sono la qualità delle acque e la cura artigianale con cui i maestri salatori dell'azienda preparano il prodotto. Per questo, risulta posizionato al massimo standard internazionale del caviale più esclusivo. *Agroittica Lombarda spa, via Kennedy, Viadana di Calvisano (Brescia), telefono 030/9686991; www.calvisius.com*