



**SPETTABILE
CRAL CREDIT AGRICOLE FRIULADRIA
PIAZZA XX SETTEMBRE, 2
33170 PORDENONE PN**

San Bartolomeo, 18.12.2019

Oggetto: Proposta di convenzione per Credite Agricole e Friuladria

La nostra azienda opera da più quarant'anni nel settore dell'acquacoltura; inizialmente il nostro impianto di allevamento era rivolto principalmente all'ingrasso dell'anguilla, commercializzata sia in Italia che in Europa.

A partire dal 1980 sono state introdotte anche diverse specie russe di storioni (*Acipenser gueldenstaedtii* – Osietra, *Huso huso* – Beluga, *Acipenser baerii*, *Acipenser persicus* ecc.); in un primo momento destinati alle pesche sportive, sono poi diventati il nostro attuale punto di forza.

Negli ultimi anni abbiamo intrapreso delle relazioni di affari con partner diversi che ci hanno indirizzato a specializzarci nell'allevare gli storioni per la produzione del caviale.

Durante lo scorso 2009 abbiamo significativamente trasformato ed innovato parte della nostra attività realizzando un nuovo impianto di macellazione del pesce e lavorazione del caviale presso il nostro sito, realizzando così un nostro proprio prodotto finito: Caviar Giaveri.

Tra i principali prodotti della gamma Caviar Giaveri possiamo trovare:



CAVIALE OSIETRA CLASSIC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser gueldenstaedtii*

Diametro uovo: circa 2,7mm

Colore: marrone-nocciola

Note gustative: marino, sfumature di noce, croccante.



CAVIALE BELUGA & SIBERIAN

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Huso huso X Acipenser baerii*

Diametro uovo: circa 3mm

Colore: grigio brunastro

Note gustative: delicato, burroso, morbido.

CAVIALE SIBERIAN CLASSIC



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser baerii*

Diametro uovo: circa 2,8mm

Colore: marrone/grigio scuro

Note gustative: iodato, delicato, consistente.

CAVIALE HAUTE CUSINE SELECTION



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Specie: *Acipenser transmontanus*

Diametro uovo: circa 2,9-3mm

Colore: grigio antracite/nero

Note gustative: gentile, amabile, leggero

Con la presente siamo a proporre al gruppo **CRAL CREDIT AGRICOLE FRIULADRIA** una convenzione per gli acquisti sul sito WWW.CAVIARGIAVERI.COM con uno sconto del 10% su tutti i prodotti in vendita.

Per farvi apprezzare al meglio le qualità e la delicata armonia del suo sapore, ovunque lo desideriate in Europa, il nostro caviale è spedito a destinazione con la massima attenzione: abbiamo previsto infatti in ogni spedizione particolari sistemi refrigeranti, che preservano e mantengono nel tempo la temperatura ideale di conservazione. Dal produttore al palato del raffinato gourmet entro 48 ore, in tutta Europa senza minimo d'ordine. Senza minimo d'ordine. Spediamo preferibilmente nei giorni di **lunedì, martedì e mercoledì** per garantire un'ottima conservazione del prodotto con consegna entro **48 ore** dalla notifica di evasione dell'ordine.

Tutte le nostre spedizioni sono affidate a **corrieri espressi selezionati** per le spedizioni alimentari e sono per qualsiasi acquisto gratuite.

Per chi fosse interessato Vi comunichiamo che presso la nostra sede sita in via Villanova 10 , 31030 Breda di Piave (TV) frazione San Bartolomeo è aperto lo spaccio aziendale per i prodotti Caviar Giaveri.

Una volta accettata la nostra proposta sarà nostra cura creare un codice apposito da inoltrarVi.

Certi di un vostro cortese riscontro

Lo staff di Caviar Giaveri

GIADERI RODOLFO

VIA VILLANOVA, 10 – 31030 SAN BARTOLOMEO DI BREDÀ (TV) | TEL. 0422.68 60 38 | FAX 0422. 68 61 14 | INFO@STURGEONGIAVERI.COM
COD.FISC. GVRRL55C16H781L | P.IVA 00807580261