

Pisani Dossi Caviar

*Assapora la purezza,
regalati l'eccellenza
del Caviale Italiano*



Azienda Agricola Pisani Dossi
Servizio Clienti +39.02.7522.219
info@pisanidossi.com - www.pisanidossi.com



Azienda Agricola Pisani Dossi
Maestri della Qualità Artigianale

Siberian Caviar Pisani Dossi



Caviale Fresco Italiano senza conservanti: niente di più!

Il Caviale Siberian Pisani Dossi, **freschissimo** e **“malossol”**, ovvero a basso contenuto di sale, **senza conservanti aggiunti o trattamenti d'alcun tipo**, viene prodotto utilizzando lo storione siberiano *Acipenser baerii* ed è di **colore grigio “canna di fucile”**.

Le uova misurano dai 2,6 fino ai 3,0 mm, si presentano in **granuli uniformi** dall'aspetto lieve ma sempre consistente ed un sapore delicato con leggero retrogusto di nocciola e frutti di bosco.

La produzione del Caviale Pisani Dossi coniuga metodi artigianali con le più moderne tecnologie e si distingue per 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 del processo di lavorazione, garantiscono un prodotto finale di altissima qualità.

Osetra Caviar Pisani Dossi



Assapora la purezza, regalati l'eccellenza del Caviale Italiano

Il Caviale Osetra Pisani Dossi, che rappresenta il **prodotto “Riserva” più pregiato dell'Azienda**, si ottiene utilizzando l'ibrido di storione russo *Acipenser gueldenstaedtii* incrociato con lo storione siberiano *Acipenser baerii* e presenta una **varietà di colori dal grigio perla al bronzo con note di ambra**.

Le uova misurano dai 2,8 fino ai 3,2 mm, si presentano in granuli uniformi dall'aspetto lieve ma sempre consistente ed un sapore morbido, vellutato con un delicato retrogusto di noce.



Confezioni sottovuoto disponibili: 10g - 30g - 50g - 100g - 200g - 500g