Caviar Milan inaugura la sua prima boutique

2023041518205320230415181445mahsaritratto-ce11bcdc

La sede di Caviar Milano non poteva che essere nel cuore di Milano, in una location a due passi da Brera, in via della Moscova 27. A guidare lo sviluppo del brand è **Mahsa Mehrnam**, imprenditrice iraniana di 36 anni, originaria di Teheran, ormai stabilmente in Italia da tre anni.

"L'apertura dello store a Milano è un tassello fondamentale del piano commerciale del nostro brand e arriva ad appena un anno di distanza dall'avvio dell'attività, che finora si è sviluppata prevalentemente sui canali online. Una **boutique dedicata al caviale persiano**, prodotto tanto prezioso quanto antico, rappresenta un unicum nel mercato italiano e internazionale, oltre che un ponte culturale tra Italia e Iran".

Caviar Milan presenta **cinque finissime tipologie di caviale**: Royal Baerii, uno degli storioni più piccoli, quindi il Royal Beluga, storione più grande, poi l'Imperial Beluga, che nasce da due esemplari Huso di razza purissima, il nuovo caviale Imperial Osetra e infine l'Almas Beluga, il più pregiato caviale in commercio, di rarissimo dal colore brillante, lo stesso colore di un diamante, dovuto alla mancanza di melanina, prerogativa genetica di pochissimi membri della specie Huso Huso.

"Ho sempre desiderato far conoscere questo prodotto del mio Paese, tanto prezioso quanto antico – prosegue Mehrnam –. E' **un cibo votato per eccellenza all'eleganza e alla cucina gourmand**, privilegiato da principi e shah nel passato, oggi si trasforma nell'alleato perfetto di una cucina quotidiana e dinamica. Un tocco up to date, da ordinare comodamente online, senza aspettare un'occasione speciale".

Allevati in Iran, sulle sponde meridionali del Mar Caspio, gli storioni nuotano in vasche ad hoc, in cui è stato ricreato il loro habitat naturale: grazie all'utilizzo dell'acqua e della sabbia degli affluenti del grande lago salato, i pesci crescono in un ambiente del tutto simile all'originale, senza farmaci e accorgimenti artificiali. **Una caratteristica che regala al prodotto gusto e salinità inconfondibili**. La freschezza è, invece, garantita da metodi naturali, mettendo sotto sale le uova prima del loro confezionamento. Il prodotto arriva poi sulle nostre tavole per via aerea tramite la catena del freddo,

senza aver subìto sbalzi di temperatura. **La distribuzione è affidata ai principali vettori logistici, a temperatura controllata, assicurando la consegna entro 18 ore dalla spedizione**. Sostenibilità è la parola d’ordine che accompagna tutte le fasi della produzione e del packaging.