



## IL CAVIALE ALBINO DI ROYAL FOOD CAVIAR: RARO E UNICO

Ottobre 10, 2024 / [Redazione James](#) / Food / News



**Royal Food Caviar**, in vista dell'arrivo della stagione fredda e delle festività natalizie, presenta il suo caviale Albino, una vera e propria rarità. Ottenuto dallo storione *Acipenser ruthenus*, chiamato anche storione Sterleto – un pesce di piccole dimensioni che raggiunge la maturità più precocemente rispetto alle altre specie –, questo caviale, nella variante albina, si contraddistingue per la tipologia delle uova. Queste, infatti, sono più piccole e vellutate e presentano un colore dorato. Inoltre, il caviale Albino si differenzia anche per il gusto grazie a delle note burrose, erbacee e speziate. A tavola si consiglia di gustarlo su un pan brioche o in abbinamento a delle meringhe salate.



Il caviale di Royal Food Caviar è prodotto da storioni allevati in circa ottanta vasche a seconda della tipologia, dell'età e dello stadio di maturazione delle gonadi. L'estrazione delle uova avviene tra i mesi di novembre e aprile per mezzo di una lavorazione completamente artigianale, garantendo così un prodotto italiano e dall'elevata qualità. Royal Food Caviar ha sede a Calvisano (BS) che, grazie alla presenza di sorgive che garantiscono un costante flusso di acqua, rappresenta oggi un vero e proprio polo produttivo a livello nazionale e conferisce all'Italia un ruolo fondamentale nel settore del caviale. L'azienda ha due anime: quella di **Carlo Dalla Rosa**, che con la sua *Acipenser Srl* si occupa da trent'anni dell'allevamento e di tutto il processo produttivo, e della moglie **Nancy D'Aiuto** che segue la comunicazione, il marketing e la rete commerciale. Tutte le attività vengono portate avanti, ogni giorno, con competenza e professionalità, garantendo la massima sostenibilità ambientale e rispetto per il benessere dello storione.

### CATEGORIES

- Art
- Champagne
- Chord
- Cigar
- Culture
- Cup
- Design
- EVO
- Fly with James
- Food
- Franciacorta
- Hop
- JAMES 7 BEST
- James Tasting
- Lifestyle
- News
- Rooms
- Spirits
- Time
- Travel
- Umbria James
- Wellness
- Wheels
- Wine
- XMAS 2018
- XMAS 2019
- XMAS 2020
- XMAS 2021
- XMAS 2022
- XMAS 2023



Il caviale Albino è disponibile anche sull'e-commerce aziendale nei formati da 30 e 50 grammi

## ROYALFOODCAVIAR.COM

**Tags:** Acipenser Srl, Carlo Dalla Rosa, caviale Albino, Nancy D'Aiuto, Royal Food Caviar

Previous article  
LAURENT-PERRIER: STEFANO DELLA  
PORTA È IL NUOVO AD

Next article  
SAN VIGILIO, LE DOLOMITI  
D'AUTUNNO



### JAMES CATEGORIES

Champagne

Franciacorta

Wine

Food

Travel

Art

Rooms

Cigar

Spirits

Design

Abbonamento

Altre categorie

News

James' Tasting

Lifestyle

Wellness

Culture

Fly with James

Time

EVO

Chord

Wheels

### JAMES MAGAZINE

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio 2017

Direttore Responsabile:

**Bruno Petronilli**

[direttore@jamesmagazine.it](mailto:direttore@jamesmagazine.it)  
[redazione@jamesmagazine.it](mailto:redazione@jamesmagazine.it)

Coordinamento Redazione:

**Giovanna Romeo**

[coordinamento@jamesmagazine.it](mailto:coordinamento@jamesmagazine.it)

Responsabile Segreteria:

**Sara Carlini**

[segreteria@jamesmagazine.it](mailto:segreteria@jamesmagazine.it)

Art Director:

**Umberto Paesani**

Redazione:

S.S. Tiberina Nord 26/T  
06134 Perugia

**Tel. +39.075.92.80.209**

**Editore:**

**Business Farm**

S.S. Tiberina Nord 26/T  
06134 Perugia

### JAMES' SOUL

*James Magazine* è il lusso del piacere, tra [champagne](#) e grandi [vini](#), [arte](#), [ristoranti](#), [viaggi](#), [resort esclusivi](#), [spirits](#), sigari

James Magazine, ovvero passioni, irrefrenabili ed abbaglianti, che dominano l'animo, il cuore e la mente.

James è uno stile di vita, un universo, in cui la ricerca della bellezza è la costante ideologica che ispira ogni atto, ogni emozione.

**"la bellezza salverà il mondo"**  
**Fëdor Dostoevskij**

SOCIAL.JAMES



### MAIN CONTRIBUTORS

Alessandra Meldolesi  
Andrea Grignaffini  
Andrea Matteucci  
Andrea Loi  
Carlo Carnevale  
Elisabetta Canoro  
Erika Mantovan  
Eros Teboni  
Francesca Lauri  
Giovanna Romeo  
Giulia Nekorkina  
Isabella Radaelli  
Laura Pacelli  
Lido Vannucchi  
Luca Bonacini  
Manlio Giustiniani  
Maria Luisa Basile  
Massimo Zanichelli  
Mauro Parmesani  
Nicola Di Nunzio  
Paolo Valente  
Rossana Brancato  
Sara Favilla  
Silvia Ugolotti