



**AGROITTICA**

AQUAE OPTIMA

**IL CAVIALE ITALIANO IN RUSSIA**

**L'ECCELLENZA VS LA TRADIZIONE**



# LA PIANURA BRESCIANA

## CALVISANO, BRESCIA

Agroittica Lombarda S.p.A. ha sede a Calvisano, caratteristico paese della pianura bresciana, zona ricchissima di fontanili di acqua sorgiva. Le caratteristiche uniche delle acque purissime presenti nell'area sono alla base dell'eccellente ecosistema che garantisce l'autenticità e la freschezza dei nostri prodotti.



# LA NOSTRA STORIA

1977

Giovanni Tolettini, socio dell'Acciaiera di Calvisano, trova un modo per sfruttare il surplus termico dell'acciaiera: uno stabilimento di itticoltura.

## NASCE AGROITTICA LOMBARDA

1981

Gino Ravagnan incontra Serge Doroshov, biologo marino all'università di Davis in California e sviluppa l'idea di allevare lo Storione Bianco. E' l'inizio di un grande e prospero ciclo per Agroittica che diventerà la prima azienda in Europa in grado di allevare storioni in cattività.

1992

Inizia la produzione del caviale.

## NASCE IL CALVISIUS TRADITION



# LA NOSTRA STORIA

1998

Il CITES inserisce lo storione tra le specie a rischio di estinzione limitandone la pesca. La domanda cresce contribuendo notevolmente alla crescita dell'azienda.

2005

## LEADER NEL SETTORE AEREO

Il Calvisius Traditon vince il Mercury Award, premio 2005 assegnato dall'ITCA alle aziende che si sono distinte nell'eccellenza della categoria Food&Beverage.

2007

Agroittica stabilisce il record produttivo con 25 tonnellate di caviale, circa il 30% della produzione mondiale, superando anche l'Iran.



# LA NOSTRA STORIA

2008

Ha inizio il progetto Italian Caviar, che grazie alla partnership con Agroittica, dà vita ad Ars Italica Calvisius, che rappresenta la produzione delle specie di storioni allevate nella riserva naturale del Parco del Ticino.

2009

APRE LA SEDE NEGLI USA

2012

Inizio della produzione dei caviali Da Vinci, ricavato dallo storione dell'Adriatico, Beluga e Oscietra Imperial.



# LA NOSTRA STORIA

2013

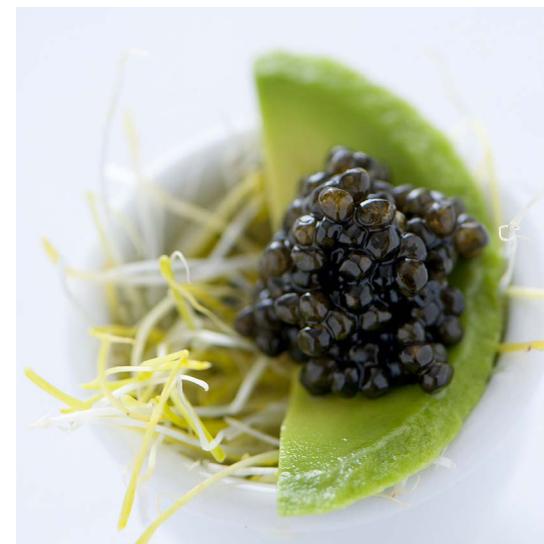
IL CAVIALE ITALIANO SBARCA IN RUSSIA

2015

Inizia la produzione del Sevruga.

2016

APRE LA SEDE IN FRANCIA



# I NOSTRI NUMERI

60

ETTARI DI VASCHE

28

TONNELLATE DI CAVIALE L'ANNO

# I NOSTRI NUMERI

28.595.892 €

FATTURATO 2020

159

DIPENDENTI

# I NOSTRI PRODOTTI

# CAVIALE

Agroittica è stata la prima azienda ad allevare gli storioni per la produzione di caviale. Negli anni l'azienda è divenuta il riferimento in tutto il mondo per la freschezza, il sapore e la purezza della sua produzione.



LA PIÙ AMPIA COLLEZIONE  
DI CAVIALI AL MONDO

ARTIGIANALITÀ

SOSTENIBILITÀ

ESPERIENZA

# STORIONE

DA SEMPRE, ECCELLENZA  
GASTRONOMICA

Agroittica è il primo allevatore e  
produttore di carne di storione  
al mondo.



STORIONE  
FRESCO

STORIONE  
SOTT'OLIO

STORIONE  
AFFUMICATO

# AFFUMICATI

Agroittica è conosciuta in Italia per la qualità dei suoi pesci affumicati. L'azienda seleziona le migliori materie prime e lavora i prodotti nel suo stabilimento di Calvisano consolidando la sua reputazione riguardante la qualità e l'attenzione al cliente.



5 PESCI PREGIATI

SALMONE

PESCE  
SPADA

TONNO

TROTA

STORIONE

# SPECIALITÀ

Dal caviale nascono anche  
deliziose specialità.



IL CAVIALE IN TUTTE  
LE SUE FORME

LINGOTTO DI  
CAVIALE

RAVIOLI DI  
STORIONE AL  
CAVIALE

CREMA DI  
BURRO AL  
CAVIALE

# I BRAND



Disponibile nell'E-Boutique del nostro sito [calvisius.it](http://calvisius.it)  
e nei migliori Negozi e Ristoranti stellati.





# ARS ITALICA® CAVIAR

*Calvisius*® GROUP

Disponibile nell'E-Boutique del nostro sito [calvisius.it](http://calvisius.it)  
e nei migliori Negozi e Ristoranti stellati.





Con Cavalier Caviar Club, qualità e ricercatezza  
sono alla portata di tutti.  
Disponibile negli store delle migliori catene della GDO.





Con un'esperienza di oltre 40 anni Fjord garantisce una forte expertise nella lavorazione del prodotto che avviene interamente sul territorio italiano. Disponibile nelle migliori catene della GDO.



# CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI

# KNOW HOW PRODUTTIVO PLURICERTIFICATO



QUALITÀ E IGIENE



PRODUZIONE  
SOSTENIBILE A LIVELLO  
AMBIENTALE



SICUREZZA E BUONE  
PRATICHE

# E UN GUSTO SUPERIORE

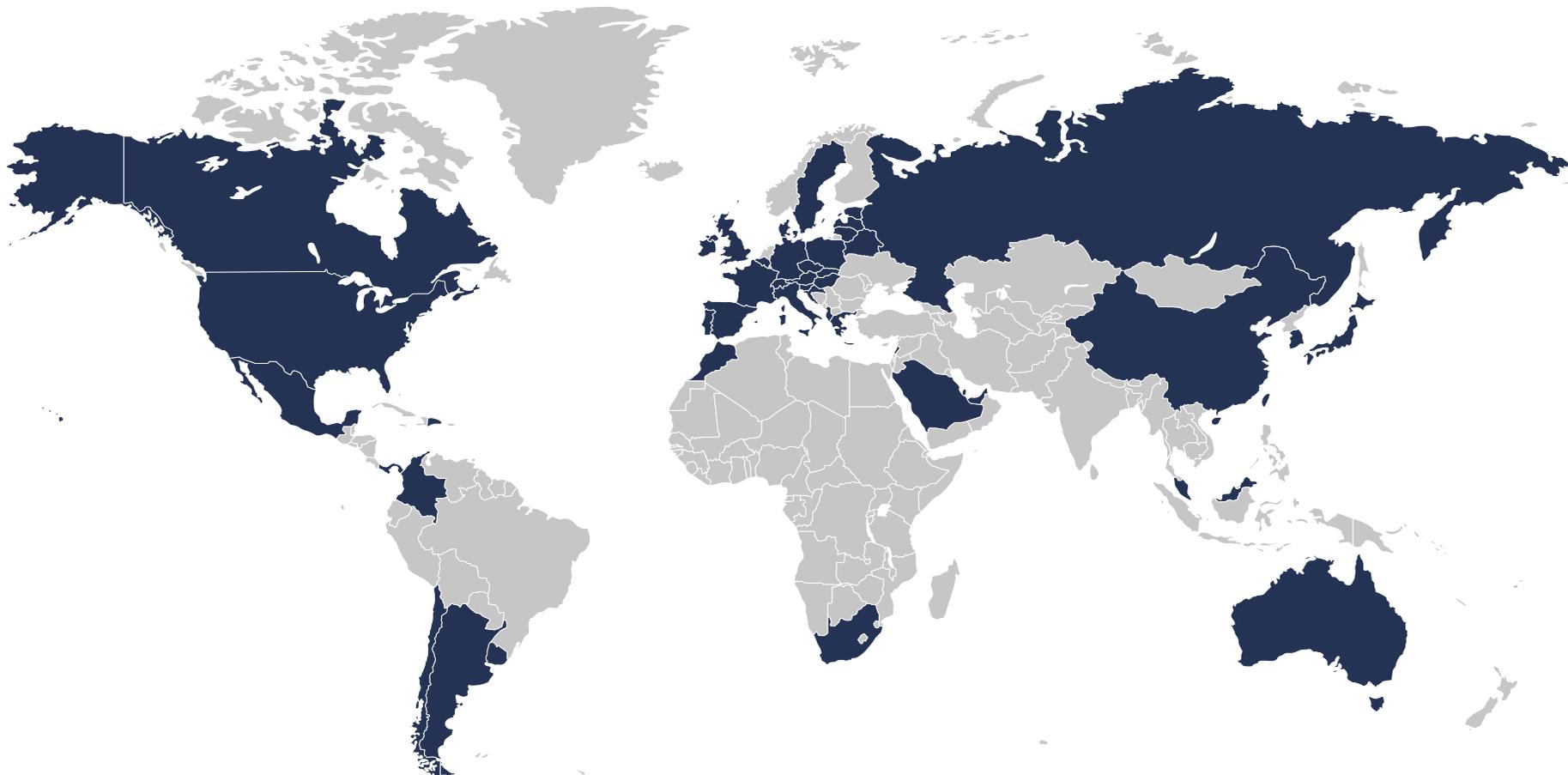


PREMIO ROSA CAMUNA 2015



# I NOSTRI MERCATI E I CLIENTI

52 Paesi



# RICONOSCIMENTI

Agroittica è leader indiscussa nel settore aereo, il suo caviale è stato premiato nel 2005 con il **Mercury Award dall'ITCA**. È fornitore ufficiale di prestigiose compagnie aeree come Lufthansa, Singapore Airlines, Cathay Pacific, etc.

Agroittica è presente con i suoi prodotti in molti ristoranti stellati **Michelin**, hotel di lusso, fornisce catering, distributori e le migliori gastronomie.

Dal 2012 Agroittica fornisce importanti catene della GDO ed ha in programma per il futuro di espandere questa quota di mercato.



**AGROITTICA**

AQUAE OPTIMA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE