

Caviar de Riofrío lanza un nuevo formato de 120 gr. para la presentación de su caviar ecológico

Noticias

El formato responde a las peticiones de los clientes extracomunitarios, a la normativa internacional y al intento de responder siempre por parte de Caviar de Riofrío a la mejora de las cualidades del Caviar para sus clientes

La empresa granadina que produce el único caviar ecológico del mundo en Riofrío ha lanzado un nuevo formato (120 gramos) para sus productos con el objetivo de adaptarse a la normativa internacional y responder a las peticiones de los clientes extracomunitarios, especialmente del mercado ruso.

Según ha informado Caviar de Riofrío, el problema venía derivado de que el comercio de caviar está regulado por un organismo internacional -CITES, Convenio Internacional para el Tráfico de Especies Protegidas-, que prohíbe a los particular transportar fuera de la Unión Europea más de cierta cantidad de producto.

La empresa, que recuerda que el mejor modo de conservar el caviar es un bote de cristal, ha señalado que numerosos clientes habían solicitado un formato grande que se adaptase a las medidas máximas legales.

Por ello, ha desarrollado uno de 120 gramos de cristal, que está teniendo una gran acogida y que se ha convertido en "el preferido" del mercado ruso para las próximas fiestas de Navidad.

Redacción