



Prodotti da Agricoltura Biologica

PRODUCTS OBTAINED BY ORGANIC FARMING



BIO AGRICOLTURA
ITALIANA

L'Azienda Agricola Bova

sorge ad Amaroni in provincia di Catanzaro, un piccolo comune circondato da dolci colline nell'entroterra Jonico catanzarese.

Il paese si trova sulla "Strada dei Sapori Cassiodorei" la via descritta da Magno Aurelio Cassiodoro, console romano e primo ministro alla corte di Teod, che indicava nei suoi scritti la bontà dei prodotti delle sue terre (olio, vino e formaggi).

L'azienda è a conduzione familiare, il lavoro viene suddiviso per competenze specifiche tra i componenti.

E' nato ad opera di Bova Raffaele un appassionato olivicoltore emigrato da giovane per alcuni anni in Svizzera ed oggi continua grazie al lavoro dei figli.

Sin dalle origini, l'azienda è dedicata a coltivazioni di tipo biologico e dagli anni '80.

Tale scelta produttiva si traduce con successo nella "certificazione bio" ad ulteriore garanzia della sicurezza dei prodotti.

L'innovazione tecnologica, l'acquisizione di competenze specifiche unitamente al rispetto della tradizione naturale e all'esperienza familiare tramandata da generazioni, fanno dei prodotti "Bova" quanto di meglio si possa trovare sul mercato per qualità e naturalità.

L'olio Bova dell'annata 2010 ha ottenuto il voto 8 dei panel internazionali di degustazione, il massimo è 9 (un risultato eccellente considerato che basta un 6,5 per chiamarsi extravergine).

Quest'olio extravergine di oliva, quindi di categoria superiore, proviene dalla varietà autoctona Carolea, una straordinaria scultura naturale "rustica" che vive sul territorio da epoche remote, praticamente immutata, da quando è stata introdotta in coltivazione.

Per le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono l'extra vergine Bova si presta a molteplici impieghi.

Non è mai eccessivamente amaro e neppure piccante, è delicato e insieme sapido, è fine e insieme ricco di note fruttate.

Per via dell'alto potere condente che possiede e delle pressature a freddo se ne versa una piccola quantità per conferire ai cibi la necessaria impronta di gusto e fragranza.

In aggiunta all'olio biologico, prodotto principale, l'azienda ha ampliato la propria produzione introducendo una linea di antipasti biologici, paté e salse e di recente anche il miele, sempre derivanti da agricoltura biologica.



The Azienda Agricola Bova

is located in Amaroni in the province of Catanzaro, a small town surrounded by rolling hills in the Ionian Catanzaro area.

The village is located on the "Road of Tastes Cassiodorei" the way described by Magno Aurelio Cassiodoro, Roman consul and prime minister at the court of Teod, which indicated in his writings the goodness of the products of his lands (oil, wine and cheese).

The company is a family business, the work is divided by specific skills between the components.

A passionate olive grower who had emigrated from Switzerland for a few years in Switzerland and was born thanks to the work of his children, was born by Bova Raffaele.

Since its origins, the company is dedicated to organic farming and from the 80s.

This productive choice translates successfully into the "bio certification" to further guarantee the safety of the products.

Technological innovation, the acquisition of specific skills together with respect for the natural tradition and the family experience handed down for generations, make "Bova" products the best that can be found on the market for quality and naturalness.

The 2010 Bova oil has obtained the 8th vote of the international tasting panels, the maximum is 9 (an excellent result considering that a 6.5 is enough to call it extra virgin).

This extra virgin olive oil, therefore of superior category, comes from the autochthonous variety Carolea, an extraordinary natural "rustic" sculpture that lives on the territory since ancient times, practically unchanged, since it was introduced in cultivation.

Because of the organoleptic characteristics that distinguish it, the extra virgin Bova lends itself to multiple uses.

It is never excessively bitter and not even spicy, it is delicate and at the same time sapid, it is fine and at the same time rich in fruity notes.

Because of the high power it has and cold pressing a small amount is poured to give the food the necessary taste and fragrance.

In addition to organic oil, the main product, the company has expanded its production by introducing a line of organic appetizers, paté and sauces and recently also honey, always deriving from organic farming.



Olio Extra Vergine Biologico
Organic Extra Virgin olive oil



L'olio extra vergine di oliva biologico Manca del Bosco monocoltivar carolea è un olio ottenuto dalla molitura di olive biologiche entro le 12 ore dalla raccolta, con metodo di estrazione a freddo. Alla vista colore giallo d'orato con delicati riflessi verdi. All'olfatto è caratterizzato da intese note di erba fresca appena falciata, pomodoro verde e un retrogusto di mandorle. Al gusto è deciso ed elegante dotato di armonici toni di carciofo e note di frutta secca. L' amaro e il piccante molto equilibrati. Ottimo su minestre, insalate, pesce e carne.

IT - BIO - 004
AGRICOLTURA
ITALIANA

Bova Organic Extra Virgin olive oil comes from the variety named Monocultivar Carolea and it is obtained from the milling of organic olives within 12 hours of harvesting, cold extraction. The color is golden yellow with delicate green hues. The smell is characterized by freshly mown grass, green tomatoes and an almond anfertaste. The taste is marked and elegant, with typical artichokes notes and fresh fruits. Bitter and spicy taste are well-balanced. It is ideal for soups, salads, fish and meat.

INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA						
Codice Articolo/ Item Code	41104	41101	41102	1013	41107	41103
Formato Bottiglia (ml) /Size (ml)	0,25 cl	0,50 cl	0,75 cl	1 Lt	3 Lt	5 Lt
Peso Netto/ Net Weight (g)	0,25 cl	0,50 cl	0,75 cl	1 Lt	3 Lt	5 Lt
Peso Sgocciolato (g) Drained Weight						
Ingredienti/ Ingredients	Olio extra vergine di oliva Extra virgin olive oil					
T.M.C. (Mesi)	18					
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.					

Franto/grinding-extraction	a freddo 24°/26° Cold extraction 24°/26°-
gusto /taste	fruttato medio medium fruity
cultivar	carolea
acidità /acidity	0,3<
perossidi /peroxide	0,5<
Certificazione/certification	Bio - Biosinger
Origine/origin	100% Italian



Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive oil



Quest'olio extravergine di oliva, quindi di categoria superiore, proviene dalla varietà autoctona Carolea, una straordinaria scultura naturale "rustica" che vive sul territorio da epoche remote, praticamente immutata, da quando è stata introdotta in coltivazione. Estratto a freddo.

Bova Extra Virgin Olive oil of superior category, it comes from the native variety "Carolea", that lives on the territory from ancient times. Cold Pressed.

INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA						
Codice Articolo/ Item Code	*0003	*0004	*0005	*0006	*0009	*0007
Formato Bottiglia (ml) /Size (ml)	0,25 cl	0,50 cl	0,75 cl	1 Lt	3 Lt	5 Lt
Peso Netto/ Net Weight (g)	0,25 cl	0,50 cl	0,75 cl	1 Lt	3 Lt	5 Lt
Peso Sgocciolato (g) Drained Weight						
Ingredienti/ Ingredients	Olio extra vergine di oliva Extra virgin olive oil					
T.M.C. (Mesi)	18					
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.					

Franto/grinding-extraction	a freddo 24°/26° Cold extraction 24°/26°-
gusto /taste	fruttato medio medium fruity
cultivar	carolea
acidità /acidity	0,5<
perossidi /peroxide	0,7<
Origine/origin	100% Italian



Olio Biologico Aromatizzato all' Aglio Garlic-based dressing Oil



L'olio aromatizzato all'aglio BOVA è il frutto dell'accostamento di un olio extra vergine d'oliva dal gusto delicato e raffinato all'intenso ed inconfondibile sapore dell'aglio, presente sia sotto forma di essenza liquida che di pezzetti disidratati. Perfetto per condire in maniera gradevole e pungente tutti i piatti a base di pesce, questo condimento è il completamento ideale di pietanze di carne e delle bruschette. E' inoltre perfetto l'abbinamento di questo pregiato condimento con le grigliate di pesce, con le verdure e con tutte le zuppe di legumi. Consigliati sono inoltre anche gli accostamenti dell'olio aromatizzato all'aglio con sughi semplici, con salse o con la pasta.

BOVA garlic-based dressing oil is made of a delicate flavor extra virgin olive oil added natural garlic essence and dehydrated garlic pieces. This product is very appreciated with grilled fish, meat and vegetables or to flavor bruschetta and legumes soups. Also, it is indicated as a basic ingredient for gravies and sauces preparation, or for the classic garlic and olive oil pasta.



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA	
Codice Articolo/ Item Code	41110
Formato Bottiglia (ml) /Size (ml)	250
Peso Netto/ Net Weight (g)	230
Ingredienti/ Ingredients	olio extra vergine di oliva, essenza naturale di aglio, aglio disidratato in pezzi. <i>Extra virgin olive oil ,garlic essence , dehydrated garlic pieces</i>
T.M.C. (Mesi)	24
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. <i>Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.</i>



Olio Biologico Aromatizzato al Bergamotto Condiment based on Bergamotto



Condimento a base di olio extravergine d'oliva aromatizzato al bergamotto. L'aromatizzato al bergamotto si ottiene dalla lavorazione di pregiate olive calabresi insieme alle quali vengono franti i bergamotti. Olio extravergine d'oliva 90% - bergamotti 10% Aspetto: Si presenta in un'elegante bottiglia in vetro con colore giallo dai riflessi oro. Gusto: L'aroma del bergamotto dona un gusto fragrante e delicato a questo condimento, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Utilizzo: E' adatto su pesce e carni alla griglia e per apprezzare di più il suo sapore delicato si consiglia di usarlo a crudo.

Condiment based on bergamotto and extra virgin olive oil. It is packed in an elegant bottle when you can see its golden yellow tinges. Bergamotto aroma gives to this oil a delicate taste, able to satisfy the most demanding of palates. It is ideal for fish, grilled meats and it is perfect if used raw.



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA	
Codice Articolo/ Item Code	41113
Formato Bottiglia (ml) / Size (ml)	250
Peso Netto/ Net Weight (g)	230
Ingredienti/ Ingredients	Olio extra vergine di oliva, essenza naturale al limone. Extra virgin olive oil ,lemon essence .
T.M.C. (Mesi)	24
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.



Olio Biologico Aromatizzato ai funghi Porcini Porcini Mushrooms Flavored Oil



Condimento contraddistinto da un tipico e piacevole aroma fruttato, l'olio ai funghi porcini Bova sfodera un sapore unico, perfettamente esaltato dalle caratteristiche organolettiche proprie del *Boletus Edulis* che lo aromatizza, permette di rendere unico ogni piatto, conferendo ad esso un tipico sapore raffinato e piacevole. Il sapore deciso e raffinato di questo condimento permette di esaltare la bontà di piatti a base di carne, di bruschette, di patate e di polenta. L'olio ai funghi porcini è inoltre ideale per mantecare risotti e per perfezionare la preparazione di salse e di sughi di vario genere.

*BOVA porcini mushrooms flavored oil is a fragrant dressing combining the fruity aroma of extra virgin olive oil with the unmistakable and intense natural essence of porcini mushrooms (*Boletus edulis*). A few drops of the porcini mushrooms flavored oil from BOVA are enough to give a typical and refined taste to any dish. It is ideal for dressing raw vegetable soups, white pasta and pizza, or for meat dishes seasoning, garlic bread, potatoes and polenta. It is particularly suitable for dressing risotto, sauces and gravy.*



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA	
Codice Articolo/ Item Code	41116
Formato Bottiglia (ml) /Size (ml)	250
Peso Netto/ Net Weight (g)	230
Ingredienti/ Ingredients	Olio extra vergine di oliva, essenza naturale di fungo porcino. <i>Extra virgin olive oil, boletus edulis essence.</i>
T.M.C. (Mesi)	24
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. <i>Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.</i>



Passata di Pomodoro Biologica The tomato puree



IT - BIO - 004
AGRICOLTURA ITALIANA

Prodotto preparato da pomodori freschi locali (Crotone) a giusto grado di maturazione, selezionati manualmente, non ottenuto con concentrato o estratto di pomodori.

The tomato puree is obtained from fresh local tomatoes grown in Calabria, in the province of Crotone and processed at the right level of ripeness; no concentrate or tomatoes extract.



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA

Codice Articolo/ Item Code	41606		
Formato Bottiglia (ml) /Size (ml)	0,72		
Peso Netto/ Net Weight (g)	0,68		
Ingredienti/ Ingredients	Pomodori,sale.Correttore di acidità.acido citrico. Tomatoes,salt. Corrector of acidity:citric acid. Gradi Brix <8,5 – Ph < 4,5		
T.M.C. (Mesi)	36		
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.		



*Pasta di semola di grano
Duro Biologico*



IT - BIO - 004
AGRICOLTURA ITALIANA

La pasta è prodotta solo con grani migliori, derivati esclusivamente da colture biologiche per portare sulle tavole un prodotto superiore dedicato a coloro i quali scelgono una migliore qualità della vita.

Pasta is produced thanks to the best cereal grains, from organic agriculture in order to bring on your table a superior product for those who choose a better quality of their lives.



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA						
Codice Articolo/ Item Code	Spaghetti 42305	Penne rigate 42303	Tortiglioni 42302	Lumachine 42305	Fusilli 42306	Ditalini rigati 42304
Formato Busta Kg) /Size Packaging (Kg)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Peso Netto/ Net Weight (Kg)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Ingredienti/ Ingredients	Grano Duro - Durum wheat flour, water. It contains Gluten					
T.M.C. (Mesi)	24					
Varietà - Variety	Spaghetti, Penne Rigate, Tortiglioni, Lumachine, Fusilli, Ditalini rigati.					
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. <i>Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.</i>					



Miele Italiano - Honey



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA			
Varietà/ Variety		Codice Articolo/ Item Code	
Zagara/ Orange		44100	
Millefiori/ Wildflower		44101	
Eucalipto/ Eucalyptus		44103	
Castagno/ Chestnut		44110	
Formato Vaso (ml) / Size (ml)	0,28	0,57	
Peso Netto/ Net Weight (g)	0,19	0,50	
Varietà/ Variety	Miele di Zagara- Orange blossom Honey; Miele di Millefiori- Wildflower Honey; Miele di Eucalipto- Eucalyptus Honey; Miele di Castagno- Chestnut Honey		
T.M.C. (Mesi)	24		
Conservazione/ Storage	Temperatura ambiente - Room temperature		

Il miele merita di entrare tutti i giorni nelle nostre tavole. Alimento energetico composto da zuccheri semplici facilmente digeribile. La cristallizzazione è un processo naturale e può rappresentare una verifica della sua genuinità. Un cucchiaino di miele al giorno, è una sana abitudine alimentare.

Honey deserves to be present on our table everyday. Energy food made of simple sugars and easily digestible. Crystallisation is a natural process and may be evidence of its genuineness. One teaspoon once a day is an healthy eating habits.



Vino Rosso - Red wine "il Tralcio"

Il Tralcio è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione di uve di Gaglioppo, Magliocco e Nero d'Avola. Prodotto da agricoltura biologica. Regala un bouquet fruttato e floreale, con una buona acidità. Si accompagna con tutti i piatti. Da servire sui 10/12°.

"Il Tralcio" is an organic red wine obtained from the vinification of grapes Gaglioppo, Magliocco and Nero d'Avola. A fruity and floral taste with a good acidity. It's ideal to any kind of dish. To serve at 10/12°.



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA

Codice Articolo/ Item Code	520015	BAGINBOX - 520016
Formato Bottiglia (ml) / Size (ml)	0,75 cl	5 Lt
Peso Netto/ Net Weight (g)		
Ingredienti/ Ingredients	Uve di Gaglioppo, Magliocco e Nero d'Avola. <i>Grapes Gaglioppo, Magliocco e Nero d'Avola</i>	
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.	



Olive Nere in Salamoia
Black Olives in Brine



Il sapore fruttato e delicato delle olive nere le rende perfette per le vostre insalate o anche come semplice ingrediente per le vostre ricette.

The delicate and fruity flavor of black olives in brine is perfect for your salads or simply as ingredient of your recipes.

INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA	
Codice Articolo/ Item Code	41302
Formato Vaso (ml) / Size (ml)	314
Peso Netto/ Net Weight (g)	190
Ingredienti/ Ingredients	Olive nere, acqua, sale,acido lattico. <i>Black olives, water, salt,lactic acid.</i>
T.M.C. (Mesi)	24
Conservazione/ Storage	Tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. <i>Keep in a cool, dry place. Don't expose under direct sunlight.</i>



Trito di Peperoncino (Chopped chili)



IT - BIO - 004
AGRICOLTURA ITALIANA

Trito di Peperoncino ottenuto da peperoncini piccanti biologici, con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva bio e sale.

Chopped chili is obtained mixing organic chili, Organic extra virgin olive oil and salt.



INFORMAZIONI GENERALI/ GENERAL DATA

Codice Articolo/ Item Code	41604		
Formato Vaso (ml) / Size (ml)	0,19		
Peso Netto/ Net Weight (g)	0,15		
Ingredienti/ Ingredients	Peperoncini piccanti bio, olio extra vergine di oliva biologico, sale, acido citrico. <i>Organic chili, organic extra virgin olive oil, salt, citric acid.</i>		
T.M.C. (Mesi)	24		
Conservazione/ Storage	Dopo l'apertura conservare in luogo asciutto, controllando che il prodotto sia sempre ricoperto di olio. <i>After opening, store in a cool place and make sure the product is always covered with oil.</i>		



Prodotti da Agricoltura Biologica

PRODUCTS OBTAINED BY ORGANIC FARMING

AZIENDA AGRICOLA BOVA

C/da Argadi - Amaroni (CZ) Italy - Tel. +39 0961 913439 - www.oliobova.it

