



KOUVALA
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



100% ITALIANO
DAL 1806



Azienda agricola ELVIRA DE LEO KOUVALA® dal 1806 a Bagnara Calabria

Elvira de Leo, avendo ereditato dal padre Antonio non semplicemente uliveti ma la passione, il rispetto e l'amore per la terra decide negli anni 80 di proseguire l'attività di famiglia che ebbe inizio nel fondo Covala nel lontano 1806. Coadiuvata dal marito, da' inizio al recupero degli ulivi secolari ed all'impianto di nuovi uliveti.

L'azienda Kouvala si estende per circa 70 ettari su cui dimorano circa 20000 piante d'ulivo di cultivar autoctone quali carolea ed ottobratica. L'azienda agricola Elvira de Leo è gestita personalmente da Elvira, il marito e le due figlie Paola e Giulia, supportati da personale specializzato e competente.

Kouvala non è semplicemente olio ma è un Olio Extra Vergine d'Oliva che si migliora ogni anno grazie al costante lavoro di studio e ricerca.

Elvira de Leo, having inherited from her father Antonio not simply olive groves but passion, respect and love for the land decided in the 80s to continue the family business that began in the Covala in 1806. Assisted by her husband, she began the recovery of ancient olive trees and the planting of new olive groves.

The Kouvala company covers about 70 hectares on which they are approximately 20000 olive trees of native cultivars such as carolea and eightbratica. The Elvira de Leo farm is managed personally by Elvira, her husband and two daughters Paola and Giulia supported by specialized and competent staff.

Kouvala is not just oil but it is an extra virgin olive oil which improves year after year thanks to constant study and research.

La genuinità è il nostro credo.

Perchè Kouvala® è garanzia di genuinità?

Semplice! Noi amiamo definirci un'azienda a conduzione familiare. Ognuno di noi ha un ruolo ben definito nell'azienda. Questo fa sì che ogni singolo passaggio viene seguito e controllato "da chi ci mette la faccia", noi!





MONO CULTIVAR CAROLEA 100% ITALIANO

Aspetto e colore: Giallo con riflessi verde chiaro, limpido

Descrizione organolettica: All'olfatto frutta matura di intensità media con retrogusto amaro e piccante medio, estremamente armonioso al palato, corposo

Categoria: fruttato medio

Utilizzo: su tutte le pietanze, carne, pesce, insalate; ottimo per frittura

Acidità: <0,5°

Linea: Tradizionale e Bio - Filiera interamente aziendale

CULTIVAR CAROLEA 100% ITALIAN

Appearance and color: Yellow with light green, clear

Organoleptic description: Medium intensity nose of ripe fruit with bitter and spicy, very smooth on the palate, full bodied

Category: fruity

Use: all of the dishes, meat, fish, salads; excellent for frying

Acidity: <0,5°

Full company production



MONO CULTIVAR OTTOBRATICA 100% ITALIANO

Aspetto e colore: Verde intenso con riflessi giallo oro

Descrizione organolettica: giusto equilibrio di sapori con sentori di pomodoro. Caratterizzato da un gradevole sentore di mandorla.

Categoria: fruttato medio

Utilizzo: per tutte le pietanze, soprattutto carne, insalate.

Acidità: <0,5°

Linea: Tradizionale e Bio

Filiera interamente aziendale

CULTIVAR OTTOBRATICA 100% ITALIAN

Appearance and color: deep green with yellow gold

Organoleptic description: right balance of flavors with hints of tomato; characterized by a pleasing hint of almond

Category: fruity

Use: all of dishes; especially meat, salads

Acidity: <0,5°

Full company production



MONO CULTIVAR CAROLEA SPREMITURA A FREDDO 100% ITALIANO

Aspetto e colore: verde intenso

Descrizione organolettica: sentori di frutta matura e verdura acerba; poco amaro e piccante, con chiare percezioni di frutta secca, presenta spiccate sensazioni di mandorla dolce.

Categoria: fruttato leggero

Utilizzo: pietanze particolari, da usare a crudo, ottimo su insalate; carpacci di carne e pesce; consigliato per lo svezzamento dei bambini.

Acidità: <0,5°

Linea: Tradizionale e Bio

CULTIVAR CAROLEA COLD PRESSING 100% ITALIAN

Appearance and color: yellow gold

Organoleptic description: ripe fruit and unripe vegetables, spicy and slightly bitter, with clear hints of dried fruit, has strong feelings of sweet almond

Category: light fruity

Use: special dishes, to be used as a condiment, not recommended for frying; excellent on salads, carpaccio of meat and fish; recommended for weaning children.

Acidity: <0,5°

Full company production



BERGAMOTTO 100% ITALIANO

Aspetto e colore: giallo oro

Descrizione organolettica: all'olfatto risultano piacevoli note agrumate in perfetto equilibrio con il sapore di oliva verde

Categoria: fruttato intenso

Utilizzo: piatti semplici e raffinati a cui si vuol dare un gusto e profumo particolari; pesce, pietanze crude, carpacci di carne e pesce; formaggi a pasta morbida e affumicati.

Acidità: <0,5°

Filiera interamente aziendale

BERGAMOT 100% ITALIAN

Appearance and color: yellow gold

Organoleptic description: pleasant citrus smell are in perfect balance with the spaore green olives

Category: intensely fruity

Use: simple and refined dishes that you want to give a special taste and aroma, fish, raw food, raw meat and fish, soft cheeses and smoked

Acidity: <0,5°

Full company production



CEDRO 100% ITALIANO

Aspetto e colore: giallo oro

Descrizione organolettica: raffinato equilibrio fra le note agrumate del cedro e il delicato sapore delle olive

Categoria: fruttato intenso

Utilizzo: piatti semplici e raffinati a cui si vuol dare un gusto e profumo particolari; pesce, pietanze crude, carpacci di carne e pesce; formaggi a pasta morbida e affumicati.

Acidità: <0,5°

Filiera interamente aziendale

CEDAR 100% ITALIAN

Appearance and color: yellow gold

Organoleptic description: fine balance between the citrus notes of cedar and the delicate flavor of the olives

Category: intensely fruity

Use: simple and refined dishes that you want to give a special taste and aroma, fish, raw food, raw meat and fish, soft cheeses and smoked

Acidity: <0,5°

Full company production



PEPERONCINO 100% ITALIANO

Aspetto e colore: giallo oro

Descrizione organolettica: profumo deciso e vivace. in grado di dare un tocco di personalità ad ogni piatto esaltandone i sapori.

Categoria: fruttato intenso

Utilizzo: carni, grigliate di verdure, bruschette, pastasciutte; marinature di carne e pesce per cottura alla griglia; insalate; zuppe e minestre; sughi; pizze.

Acidità: <0,5°

Filiera interamente aziendale

PEPERONCINO 100% ITALIAN

Appearance and color: yellow gold

Organoleptic description: resolute and lively fragrance can give a personal touch to every dish bringing out flavors

Category: intensely fruity

Use: meats, grilled vegetables, bruschetta, pasta, meat and fish marinades for grilling, salads, soups, sauces, pizzas

Acidity: <0,5°

Full company production





SEDE OPERATIVA

C.da Figurella di Covala,7 - 89011 Bagnara Calabria (RC)

SEDE LEGALE

Via Roma,12 - 89123 Reggio Calabria

CONTATTI

Amministrazione: **Giulia Canale +39 380/3115751**

Resp.Fiere: **Paola Canale +39 392/6708138**

www.oliokouvala.it | info@oliokouvala.it

Tutti i prodotti utilizzati dall'azienda agricola Elvira de Leo per la lavorazione dell'olio extra vergine d'Oliva Kouvala sono di esclusiva produzione interna aziendale.

I contenitori in vetro utilizzati, sono corredati della dichiarazione di conformità all'imballaggio aziendale rilasciata dall'azienda fornitrice.

L'Azienda Elvira de Leo opera in regime di agricoltura biologica certificata da Bioagricert.

I formati disponibili sono: 250ml, 500ml, 1l, 3l, 5l (salvo modifiche).

All the products used by the Elvira de Leo farm for the processing of the extra virgin olive oil Kouvala are of exclusive production within the company.

The glass containers used, are accompanied by the declaration of conformity to the company packaging issued by the supplier.

The company Elvira de Leo operates under organic farming certified by Bioagricert.

The formats available are: 250ml, 500ml, 1l, 3l, 5l (subject to change).

