



SCOVAVENTI

AZIENDA AGRICOLA

Toscana, Italia



## PEACE & OLIVE

**Q**ui al podere Scovaventi il vento soffia dal mare. È un vento molto amato dalla gente di queste parti ed è un vento amato anche da noi, perché impollina gli ulivi e porta con sé aromi e profumi unici e speciali che rendono unici e speciali anche i nostri prodotti. È un vento che porta vita e diffonde pace. La pace è l'ingrediente segreto di ogni nostro prodotto. La puoi sentire negli oli e nei mieli, nelle melanzane e nei peperoni, nelle passate e nei pelati. La pace, per chi la sa gustare, è il sapore più buono del mondo.

**T**he wind that blows here at Scovaventi comes from the sea. It's a wind that has always been dear to those who live around here and it's very dear to us too, because it pollinates our olive trees and it carries many special, unique aromas and scents that make our products special and unique. It's a wind that brings life and spreads peace. Peace is the secret ingredient of each one of our products. You can taste it in our oils and honeys, in our aubergines and peppers, in our tomato sauce and peeled tomatoes. Peace, for those who know how to savour it, is the most delicious taste in the world.

## DA NIDO AD AZIENDA

**I**l podere Scovaventi non nasce come azienda agricola ma come nido, come rifugio dai tempi troppo chiassosi in cui viviamo. Nasce da Luca De Filippo e Carolina Rosi, che qui venivano a rintanarsi e rigenerarsi nelle pause tra una tournée teatrale e l'altra. L'olio è la loro grande passione, passione che nel 2015 li porta ad acquisire altri uliveti nelle vicinanze della proprietà, in territori dotati di altre varietà autoctone, in modo da consentire una produzione capace di alimentare una distribuzione esterna. È così che Scovaventi si trasforma da rifugio privato in azienda agricola, mantenendo però il suo imprinting originale di oasi e di pace.

**T**he Scovaventi farm didn't start out as a business but as a refuge, a place offering shelter from the frenetic times we live in. A refuge built by Luca De Filippo and Carolina Rosi, who would come here to relax and recharge their batteries in the breaks between one theatre tour and the next. Oil was their true passion, a passion which, in 2015, convinced them to buy other olive groves near the property, enabling them to distribute their products externally. And so Scovaventi turned from a private refuge to a business, preserving its original image as an oasis of peace.



**OLIVE PASSION**

**LA NOSTRA PASSIONE**



**OSTRO**

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO ITALIANO  
ITALIAN ORGANIC EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL**

È un olio extravergine biologico ottenuto da olive di varietà Frantoio, Cipressino e Leccino coltivate e selezionate da noi, raccolte e portate in poche ore al frantoio moderno a ciclo continuo che le lavora nell'arco della stessa giornata, così da mantenere inalterati i valori organolettici e nutrizionali.

Verde lucente con riflessi dorati. Denso e avvolgente. Ha una potenza olfattiva impressionante. Un olio deciso, adatto a grandi piatti, soprattutto per cacciagione e carne rossa.

*It is an organic extra virgin olive oil obtained from selected varieties grown in the property: Frantoio, Cipressino and Leccino. The olives are harvested and straight away taken to the modern continuous cycle oil mill to be pressed within that same day, in order not to alter the organoleptic and nutritional values.*

*Bright green with golden glares, dense and voluptuous, with an impressive olfactory power. A strong olive oil, suitable for great dishes, especially for game and red meat.*





**GARBINO**

---

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO ITALIANO  
ITALIAN ORGANIC EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL**

È un olio extravergine biologico ottenuto da olive selezionate di coltivazione propria di varietà Leccino, Caninese e Ascolana tenera, raccolte e portate in poche ore al frantoio moderno a ciclo continuo che le lavora nell'arco della stessa giornata.

Verde smeraldo acceso. Olio ben bilanciato e armonico, si abbinerà perfettamente con zuppe di pesce e vellutate di stagione, per esaltare dei pesci al forno e renderà speciale una maionese fatta in casa. Ideale persino per il condimento del gelato.

*It is an organic extra virgin olive oil obtained from selected varieties grown on our farm: Leccino, Caninese and Ascolana Tenera. The olives are harvested and within a few hours are taken to the modern continuous cycle oil mill who processed them on the same day. Bright emerald green. Nicely balanced and harmonious oil, it can be perfectly matched with creamy vegetable soups, fish recipes and also for special handmade mayonnaise. It is even ideal for drizzling over ice-cream.*





## TOSCANO IGP

---

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO TOSCANO IGP  
TUSCAN IGP ORGANIC  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

Olio extravergine biologico ottenuto da olive selezionate di coltivazione propria della varietà Leccino, Olivastra e Raggiolo, raccolte e portate in poche ore al frantoio moderno a ciclo continuo che le lavora nell'arco della stessa giornata.

È un olio che emana profumi suadenti e molto freschi di erba aromatica. Vestito un color verde dorato, molto luminoso. Ben bilanciato, si sposa perfettamente con la cucina ricca delle cotture grigliate, in forno, con arrosti e sughi saporiti.

*It is an organic extra virgin olive oil obtained from selected varieties grown in the property: Leccino, Olivastra, Raggiolo. The olives are harvested and within a few hours are taken to the modern continuous cycle mill who processed them on the same day.*

*Of a golden green outstanding color, its bouquet releases sensual fresh fragrances of aromatic herbals. The oil is well balanced and it combines perfectly well with grilled dishes, with roasts and savory sauces.*





**MAURINO**

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO ITALIANO  
ITALIAN ORGANIC EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL**

Olio ottenuto dalla lavorazione in purezza delle olive della varietà Maurino, .

Coltivato in terreni difficili, il Maurino esprime il meglio delle sue tipiche caratteristiche organolettiche. I profumi sono intensi, con sfumature di spezie ed erba fresca appena tagliata. Al sapore appare elegante, mandorlato e con un gradevole piccante finale di rucola.

Nell'azienda Scovaventi il Maurino è coltivato in consociazione con le erbe spontanee del territorio e questo, insieme all'abbondanza di pietre nel terreno, esalta particolarmente le note aromatiche. Olio perfetto per abbinamenti nei quali il suo ruolo passa decisamente da condimento ad ingrediente vero e proprio. Consigliato per insalate estive, crudité di mare o pesci delicati, oltre che carni bianche o minestre di verdura.

*Oil obtained from the pure processing of olives of the Maurino variety. Grown in challenging soils, the Maurino olive expresses the best of its typical organoleptic characteristics. Its aromas are intense, with hints of spices and freshly cut grass. On the palate, it is elegant, with almond notes and a pleasant final kick of arugula-like spiciness.*

*At Scovaventi, the Maurino olive is grown in association with the area's wild herbs, and this, combined with the abundance of stones in the soil, particularly enhances its aromatic notes. A perfect oil for pairings where its role shifts decisively from a simple condiment to a true ingredient. Recommended for summer salads, seafood crudité, delicate fish, as well as white meats and vegetable.*





## LECCIO DEL CORNO

---

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO ITALIANO  
ITALIAN ORGANIC EXTRA  
VIRGIN OLIVE OIL**

Leccio del Corno: varietà di olivo originaria della Toscana centrale, inizialmente apprezzata per la bellezza delle sue chiome. Il portamento ed il verde intenso delle foglie, ne hanno consentito la diffusione anche nei giardini proprio perché è una pianta bella da guardare. Si distingue anche per la sua grande adattabilità ad essere coltivato in impianti moderni e la qualità del suo olio non è inferiore alla bellezza della sua pianta. Oggi il Leccio del Corno è diffuso in molte zone ed il suo olio è noto per il sapore deciso ma anche non aggressivo, grazie ad un giusto equilibrio tra amaro e piccante dove il carciofo, l'oliva e le erbe spontanee sono perfettamente bilanciate. Intenso è il sapore di mandorla e nel retrogusto esplodono le note piccanti di peperoncino e soprattutto di pepe. Ideale per condire radicchi, verdure e carni alla griglia, ma anche su primi piatti di pasta o zuppe di legumi.

*Leccio del Corno: a variety of olive tree native to central Tuscany, initially admired for the beauty of its foliage. Its elegant shape and the deep green of its leaves made it popular in gardens, as it is a truly beautiful plant to look at. It is also highly adaptable to modern cultivation systems, and the quality of its oil rivals the beauty of the tree itself. Today, Leccio del Corno is widespread in many regions, and its oil is renowned for its bold yet non-aggressive flavor, thanks to a perfect balance of bitterness and spiciness, where artichoke, olive, and wild herbs are harmoniously combined. The almond flavor is intense, while the aftertaste bursts with spicy notes of chili pepper and, above all, black pepper. It is ideal for dressing radicchio, vegetables, and grilled meats, as well as for enhancing pasta dishes or legume soups.*





**THE ONE AND ONLY**

**SOTT'OLI DA WOW!**

## MELANZANE

**INGREDIENTI:** melanzane violetta di Firenze grigliate, olio extravergine di oliva biologico, aceto di mele, sale, origano, peperoncino.

**INGREDIENTS:** *grilled Florence violet eggplants, organic extra virgin olive oil, apple cider vinegar, salt, oregano, chili peppe.*



## CARCIOFINI

**INGREDIENTI:** carciofi violetto di Toscana, olio extravergine di oliva biologico, aceto di mele, sale, salvia, peperoncino, pepe, rosmarino, alloro.

**INGREDIENTS:** *Tuscan violetto artichokes, organic extra virgin olive oil, vinegar, salt, chili pepper, pepper, rosemary, bay leaf.*



## MELANZANE A FILETTI

**INGREDIENTI:** melanzane violetta di Firenze a filetti, olio extravergine di oliva biologico, aceto di mele, sale, origano, peperoncino.

**INGREDIENTS:** *Florence violet eggplant fillets, organic extra virgin olive oil, apple cider vinegar, salt, oregano, chili pepper.*



## CIPOLLINE

**INGREDIENTI:** cipolle grigliate, olio extravergine di oliva biologico, aceto, sale, peperoncino, zucchero.

**INGREDIENTS:** *grilled onions, organic extra virgin olive oil, vinegar, salt, chilli, sugar.*



## PEPERONI

**INGREDIENTI:** peperoni grigliati, olio extra-vergine di oliva biologico, aceto di mele, sale, origano, peperoncino.

**INGREDIENTS:** *grilled peppers, organic extra virgin olive oil, apple cider vinegar, salt, oregano, chili pepper.*



## CHAMPIGNON

**INGREDIENTI:** champignon, olio extra vergine di oliva biologico, aceto, sale, salvia, aglio, rosmarino, pepe, peperoncino.

**INGREDIENTS:** *champignon, organic extra virgin olive oil, vinegar, salt, sage, garlic, rosemary, pepper, chilly.*



## POMODORI SICCARDI

**INGREDIENTI:** pomodori San Marzano essiccati al sole, olio extra vergine di oliva biologico, capperi, origano, aglio.

**INGREDIENTS:** *dried tomatoes San Marzano, organic extra virgin olive oil, capers, oregano, garlic.*



## PORCINI

**INGREDIENTI:** funghi porcini, olio extra vergine di oliva biologico, aceto, sale, pepe, peperoncino, rosmarino, aglio, salvia.

**INGREDIENTS:** *porcino mushrooms, organic extra virgin olive oil, vinegar, salt, pepper, chilly, rosemary, garlic, sage.*



# THE CRAZY

## I SUPERLATIVI

### SCIÙ SCIÙ

POMODORO DATTERINO MIELE  
CONFIT  
DATTERINO HONEY TOMATOES  
CONFIT

**INGREDIENTI:** Pomodoro datterino miele, olio extravergine di oliva biologico, basilico, sale.

**INGREDIENTS:** Datterino honey tomato, organic extra virgin olive oil, basil, salt.



### PICANTÒ

PEPERONCINI PICCANTI  
RIPIENI DI CAPPERI E ACCIUGHE  
SPICY PEPPERS STUFFED WITH  
CAPERS AND ANCHOVIES

**INGREDIENTI:** Peperoncini cherry piccanti, capperi, acciughe sott'olio, olio extravergine di oliva biologico, aceto di mele.

**INGREDIENTS:** Spicy cherry peppers, capers, anchovies in oil, organic extra virgin olive oil, and apple cider vinegar.



**CONSERVIAMO  
LA TRADIZIONE  
WE ARE THE TRADITION**



**'O CORE ROSSO**

**PELATI DI POMODORO  
COSTIERA  
PEELED TOMATOES  
COSTIERA**

Pelati di pomodoro Re Umberto, detto anche Fiascone o Costiera, a frutto tondo e liscio, costoluto intorno all'attaccatura del picciolo, con polpa croccante e una consistenza che si mantiene a lungo dopo la raccolta.

**INGREDIENTI:** pomodori Costiera, basilico in foglie.

*Re Umberto peeled tomatoes, also known as Fiascone or Costiera; they are a round and smooth variety, ribbed around the stalk, with a crunchy pulp and a firmness that remains intact for a long period after harvesting.*

**INGREDIENTS:** Costiera tomatoes, basil leaves.





## PASSATA REMOTA

### PASSATA DI POMODORO TOMATO SAUCE

Estate, da sempre tempo di pomodori e di passate fatte in casa per conservare tutto l'inverno il sapore del sole. Quello che un tempo era un rituale diffuso in tutte le case qui al podere Scovaventi si rinnova grazie alla fragranza antica dei pomodori tondi Roma; ricchi di polpa, poveri di acqua e baciati dal dono di un sapore dolcissimo. Una bontà che viene da lontano e che nel lungo cammino fino a noi ha mantenuto integra tutta la magia della sua semplicità.

**INGREDIENTI:** pomodori, sale.

*Summertime has always been tomato season and the time to make homemade tomato sauce to preserve the flavour of the sun over the long winter months to come. Here at Scovaventi, what used to be a common ritual in every household is brought back to life thanks to the characteristic scent of the round Roma tomatoes we use, full of pulp, with little water and sun-kissed to produce their super sweet flavour. Pure goodness that comes from afar and that in the long journey to reach us has maintained all the magic of its simplicity.*

**INGREDIENTS:** tomatoes, salt.



## PASSATA REMOTA A PEZZETTONI

### PASSATA DI POMODORO A PEZZI TOMATO SAUCE IN CHUNKS

La semplicità è l'ingrediente principale della nostra passata a pezzettoni. Gli unici ingredienti sono infatti i pomodori, che con la loro dolcezza e succosità non necessitano di nessun ingrediente aggiunto. La polpa viene tagliata "a pezzettoni" e viene poi aggiunto il succo di pomodoro. La sua naturalezza la rende ideale per tutti i tipi di pasta e come condimento per la vostra pizza.

**INGREDIENTI:** polpa di pomodoro, succo di pomodoro.

*Simplicity is the main ingredient of our tomato sauce. The only ingredients are the tomatoes, that with their sweetness and succulence do not require any added ingredient. The pulp is cut into pieces and then tomato juice is added. The naturalness makes her ideal for every kind of pasta and as seasoning for your pizza.*

**INGREDIENTS:** tomato pulp, tomato juice.





## 'O PERINO GIALLO

**POMODORO PERINO GIALLO  
AL NATURALE  
NATURAL PERINO GIALLO  
TOMATOES**

Il perino giallo è una varietà antica, già conosciuta prima dell'800. Caratterizzati da una particolare dolcezza e da un elevato contenuto di vitamine e sostanze antiossidanti, questi pomodori sono ottimi nelle ricette dei primi piatti e nei contorni.

**INGREDIENTI:** pomodori Perino giallo, acqua, sale.

*The Perino Giallo is an ancient variety, already known in the 19th century. It is characterized by a unique sweetness, high in vitamins and rich in antioxidant properties. It is well used for first course dishes as for sides.*

**INGREDIENTS:** Perino giallo tomatoes, water, salt.



## 'O MARZANINO

**PELATI DI POMODORO  
MARZANINO  
PEELED TOMATOES  
MARZANINO**

Da San Marzano sul Sarno, in provincia di Salerno, nasce il Marzanino, un ibrido unico tra il pomodoro San Marzano e il datterino. Di piccole dimensioni, dalla forma leggermente allungata e dal colore rosso vivido, si distingue per il suo sapore agrodolce inconfondibile e il profumo intenso. Quasi completamente privo di semi, è perfetto per arricchire ogni ricetta con un tocco di qualità e genuinità.

**INGREDIENTI:** Pomodori pelati Marzanino, succo di pomodoro.

*From San Marzano sul Sarno, in the province of Salerno, comes the Marzanino, a unique hybrid between the San Marzano tomato and the Datterino. Small in size, with a slightly elongated shape and vivid red color, it stands out for its unmistakable bittersweet flavor and intense aroma. Almost completely seedless, it is perfect for enhancing any recipe with a touch of quality and authenticity.*

**INGREDIENTS:** peeled tomatoes Marzanino, tomato juice



**READY  
TO COOK!**  
**PRONTI DA SCALDARE!**



## FUMÉE

**SALSA DI POMODORO  
AFFUMICATA AL LEGNO  
DI QUERCIA  
FUMÉE SMOKED TOMATO  
SAUCE**

Un'esplosione di gusto affumicato, in ogni cucchiaino. Scopri la magia del pomodoro trasformato da una tecnica artigianale di affumicatura al legno di quercia, che dona a questa salsa un sapore unico, profondo e ricco. La Fumée Salsa di Pomodoro Affumicato è il condimento perfetto per esaltare ogni piatto, dalle pasta, alle bruschette ai piatti più creativi.

**INGREDIENTI:** Nessun additivo artificiale, conservante o colorante. Solo il meglio della natura in ogni vasetto. Semplicemente con pomodoro, olio extravergine di oliva biologico, aglio, sale.

*An explosion of smoky flavor in every spoonful. Discover the magic of tomatoes transformed through an artisanal oak wood smoking technique, which gives this sauce a unique, deep, and rich taste. Fumée Smoked Tomato Sauce is the perfect condiment to enhance any dish, from pasta to bruschetta to the most creative recipes.*

**INGREDIENTS:** No artificial additives, preservatives, or colorants. Only the best of nature in every jar, made simply with tomatoes, organic extra virgin olive oil, garlic, and salt.





## PUTTANESCA

### SALSA ALLA PUTTANESCA PUTTANESCA SAUCE

Una ricetta tradizionale che racchiude anni di tradizione di famiglia, tramandata di generazione in generazione. Preparata secondo la ricetta classica della cucina italiana, con ingredienti freschi e di alta qualità. sprigiona un gusto deciso che combina il piccante, il salato e il dolce, perfetto per arricchire ogni piatto. Ideale per condire la pasta, ma perfetta anche per arricchire crostini e bruschette. Realizzata con metodi tradizionali, senza conservanti né additivi artificiali, per garantire un sapore autentico e genuino.

**INGREDIENTI:** Pomodori, olive Itrana denocciolate, capperi, olio extravergine di oliva biologico, aglio, sale, peperoncino per un mix di sapori intensi e aromatici.

*A traditional recipe that embodies years of family heritage, passed down from generation to generation. Prepared following the classic Italian culinary tradition, with fresh, high-quality ingredients, it delivers a bold flavor that combines spicy, salty, and sweet notes, perfect for enhancing any dish. Ideal for pasta, it also adds a rich touch to crostini and bruschetta. Made using traditional methods, without preservatives or artificial additives, it guarantees an authentic and genuine taste.*

**INGREDIENTS:** Tomatoes, pitted Itrana olives, capers, organic extra virgin olive oil, garlic, salt, and chili pepper for an intense and aromatic blend of flavors.



## TRETTRE

### SALSA AI TRE POMODORI THREE-TOMATO SAUCE

Scopri la Trettre, un condimento gourmet che celebra il meglio dei pomodori italiani. Questa salsa artigianale unisce tre varietà di pomodoro – il classico San Marzano, il dolce del datterino miele e il succoso Pomodoro Roma – per creare una miscela perfetta di freschezza, dolcezza e intensità.

**INGREDIENTI:** pomodori italiani freschi e naturali coltivati con metodi sostenibili, senza additivi o conservanti. Ogni vasetto è realizzato con cura artigianale, per preservare il sapore autentico della tradizione mediterranea.

*Discover Trettre, a gourmet condiment that celebrates the best of Italian tomatoes. This artisanal sauce combines three tomato varieties – the classic San Marzano, the sweet Datterino Honey, and the juicy Roma Tomato – to create a perfect blend of freshness, sweetness, and intensity.*

**INGREDIENTS:** Fresh, natural Italian tomatoes grown using sustainable methods, without additives or preservatives. Each jar is crafted with artisanal care to preserve the authentic flavor of Mediterranean tradition



# GUSTO DA SPALMARE

FLAVOR TO SPREAD



CRUDITÉ  
DI CARCIOFINI

CRUDITÉ  
CRUDITÉ OF ARTICHOKE

Per la preparazione della nostra crudité utilizziamo soltanto carciofi della varietà Violetto di Toscana. Per preservarne la qualità, la raccolta si effettua al mattino, nelle ore fresche e quando il carciofino è ancora molto piccolo. I carciofini vengono poi tritati finemente e lasciati a crudo, immersi in succo di limone e nel nostro olio extravergine di oliva biologico mantengono un colore e un gusto intenso e fresco come appena raccolti.

**INGREDIENTI:** carciofino Violetto di Toscana, sale, limone, pepe, olio extravergine di oliva biologico.

*For the preparation of our crudités we use only artichokes of the Violetto di Toscana variety. To preserve the quality, the harvest takes place in the morning, in the cool hours and when the artichoke is still very small. The artichokes are then finely chopped and, still raw, they are immersed in lemon juice and in our organic extra virgin olive oil so as to maintain the colour and the intense taste they had at harvest.*

**INGREDIENTS:** Violetto di Toscana artichoke, organic extra virgin olive oil, salt, lemon, pepper.



## CIPOLLE, ARANCIA E ZENZERO

**CONFETTURA DI CIPOLLE  
ARANCIA E ZENZERO  
JAM WITH ONIONS, ORANGE  
AND GINGER**

Al podere Scovaventi la passione per la buona cucina ci porta a sperimentare sempre sapori nuovi, è così che nasce questa nuova confettura dove la dolcezza della cipolla incontra i sapori dell'arancia e dello zenzero. Un prodotto versatile da utilizzare con formaggi, come salsa spalmabile e per accompagnare carni alla griglia.

**INGREDIENTI:** cipolla, zucchero, arancia, vino bianco, zenzero.

*Here at Scovaventi the passion for good food brings us to experiment new flavors, that's how this new jam is born. The sweetness of onion meets the flavors of orange and ginger. A versatile product to be used as spreadable sauce, with cheeses or to accompany grilled meat.*

**INGREDIENTS:** onion, sugar, orange, white wine, ginger.

## PEPERONI PICCANTI ALLA VANIGLIA

**CONFETTURA DI PEPERONI  
PICCANTI ALLA VANIGLIA  
SPICY PEPPER JAM  
WITH VANILLA**

Da sempre il piccante è un potente alleato del cuore; i benefici del peperoncino derivano da un mix di sostanze antiossidanti presenti al suo interno: vitamina C, carotenoidi, polifenoli. Qui al Podere Scovaventi abbiamo voluto realizzare un connubio tra il piccante dei peperoni e la dolcezza della vaniglia; il risultato è un'esperienza unica al palato da assaporare insieme a formaggi di ogni tipo.

**INGREDIENTI:** peperoni, zucchero, limone, peperoncino, vaniglia.

*Spicy has always been a powerful ally of the heart; the benefits of chilly derive from a mix of antioxidants present inside it: vitamin C, carotenoids, polyphenols. Here at Scovaventi we wanted to combine the spicy of peppers with the sweetness of vanilla to get a unique experience for the palate. These jams are perfect for cheeses of all kinds.*

**INGREDIENTS:** peppers, sugar, lemon, pepper, vanilla.





**HEY HONEY!**

I NOSTRI AMATI MIELI

## MILLEFIORI

MIELE DELLA TOSCANA  
*TUSCAN HONEY*



## ZENZERO

PREPARATO A BASE  
DI MIELE E ZENZERO  
*GINGER HONEY*



## PEPERONCINO

PREPARATO A BASE  
DI MIELE E PEPERONCINO  
*CHILI PEPPER HONEY*



## CURCUMA

PREPARATO A BASE  
DI MIELE E CURCUMA  
*TURMERIC HONEY*



# TU SCEGLI, NOI CREIAMO.

CELEBRATING  
NATURE'S COLORS  
WITH ELEGANCE  
AND PERFECTION.

  
SCOVAVENTI  
AZIENDA AGRICOLA  
Toscana, Italia

.....

Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva  
Biologico da 500ml, in confezione lusso con chiu-  
sura magnetica.



.....

Selezione a scelta di 2 oli Extravergine di Oliva  
Biologico da 500ml.



.....

Degustazione a scelta di 3 oli extravergine di oliva  
biologico da 250ml.



.....

**Degustazione 3 Oli Extravergine di Oliva Biologico da 100ml con piattini in ceramica bianca, Ø 9cm.**



.....

**Degustazione 3 Oli Extravergine di Oliva Biologico da 100ml.**



.....

**Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva Biologico in bag in box da 3L e da 5L.**



.....

**Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva Biologico in tubolare da 3L.**



.....

**Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva Biologico da 500ml. + 2 vasi a scelta di sott'oli o salse da 314ml.**



.....

**Selezione a scelta di 2 oli Extravergine di Oliva Biologico da 250ml. + 2 vasi a scelta di sott'oli o salse da 314ml.**



Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva Biologico da 500 ml. + 2 vasi a scelta di conserva da 500g.



Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva Biologico da 500ml. + 1 vaso a scelta di conserva da 500g + 1 vaso a scelta di sott'oli o salse da 314ml.



Selezione a scelta di 2 vasi tra Confetture di Cipolle Arancia, Zenzero; Peperoni Piccanti alla Vaniglia; Crudité di Carciofini da 180 gr.



Selezione a scelta di 1 olio Extravergine di Oliva Biologico da 250ml. + 1 vaso a scelta di conserva da 500g + 2 vasi a scelta di sott'oli o salse da 314ml.



Confezione di 3 vasi di miele aromatizzati allo Zenzero, alla Curcuma e al Peperoncino, da 125 gr.



**WE  
OLIVE  
YOU.**



*Carolina*

Scovaventi Società Agricola S.R.L.  
Loc. Grottini, snc  
58014 Manciano (GR) Italia  
[www.scovaventi.it](http://www.scovaventi.it)