



terramiamia
genuini come la nostra terra



CATALOGO GENERALE



Terramia Società Cooperativa si costituisce nel 2015 grazie alla determinazione ed alla ferrea volontà di persone ritrovatesi senza lavoro a causa della chiusura, per problemi giudiziari, della società da cui dipendevano.

Nel 2016 dopo avere ripristinato la funzionalità e l'operatività della struttura, anche con il personale contribuito economicamente, si dava l'avvio a nuova vita allo stabilimento, creando appunto questa piccola cooperativa formata da soci lavoratori che ogni giorno si confrontano e lottano per l'affermazione sul territorio di prodotti frutto della lavorazione con amore e passione di una materia prima di altissima qualità di provenienza esclusiva del luogo ove si opera.

Questa determinazione ha dato origine alla creazione di un ventaglio di prodotti che sono oggetto di vanto e soddisfazione della cooperativa Terramia. Cuore della attività produttiva della cooperativa è un Opificio industriale ubicato in Castelvetro nella via Tagliata n. 6, dove si svolge tutta l'attività di lavorazione e confezionamento delle olive da mensa, nonché l'imbottigliamento dell'olio. Abbiamo il piacere di proporre i nostri prodotti, sia per il consumo al dettaglio ma anche confezioni per la ristorazione.

Abbiamo avviato anche un laboratorio di pasta secca artigianale, prodotta con semola ottenuta da grano coltivato in Sicilia.

Il nostro fiore all'occhiello è la busiata trafilata al bronzo, tipico formato trapanese.



Olio extravergine di oliva



Descrizione

È un olio ottenuto da una varietà di olive tipiche del nostro territorio la Nocellara. L'olio ottenuto dalla spremitura di queste olive dà vita ad un extravergine unico e siciliano, assolutamente puro ed elegante, dal gusto fruttato ed intenso. Le olive vengono raccolte a mano, selezionate e molite a freddo entro le 24 ore dalla raccolta, appunto per rispettare gli standard di qualità.

Ottimo a crudo per insalate, zuppe, si presta anche per cottura di sughi e condimenti vari.

Specifiche

Ingredienti: olio extravergine di oliva cultivar nocellara di olive coltivate nel territorio della valle del Belice.

Stoccato in silos di acciaio sotto atmosfera modificata.

Processo di lavorazione: prodotti pastorizzati hanno una shelf life, forno 18 mesi.

Confezionamento

Tipo imballaggio: bottiglie in vetro - lattine

Formati disponibili:

- Bottiglia da 250 ml
- Bottiglia da 500 ml
- Bottiglia da 750 ml

- Lattina da 1 lt
- Lattina da 3 lt
- Lattina da 5 lt

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione.

Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive per aperitivo in salamoia



Descrizione

Olive trasformate con il Metodo Castelvetrano che conferisce alle olive un gusto delicato e dolce. Le nostre olive denocciolate si presentano con una polpa soda e croccante. Ideale da assaporare come snack, cocktail, o come ingrediente da inserire in ricette salate, sughi, insalate di riso.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara della valle del Belice, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto delicato dolce di colore verde con sfumature gialle. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo Castelvetrano.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, ha una shelf life di 8 mesi. Il prodotto nei vasi viene pastorizzato e ha una shelf life di 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia.

Tipo imballaggio: vaso in vetro, busta, secchio.

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (sgocciolato 180 g)
- Vaso da 580 ml (sgocciolato 340g)
- Vaso da 1062 ml (sgocciolato 640 g)
- Vaso da 1700 ml (sgocciolato 1000g)
- Busta 160x200 (sgocciolato 250g)
- Busta 200x250 (sgocciolato 500g)
- Busta 250x300 (sgocciolato 1000g)
- Secchio ml 3500 (gocciolato 2200g)
- Secchio ml 8400 (gocciolato 5000g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione.

Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive denocciolate in salamoia



Descrizione

Olive trasformate con il Metodo Castelvetrano che conferisce alle olive un gusto delicato e dolce. Le nostre olive denocciolate si presentano con una polpa soda e croccante. Ideale da assaporare come snack, cocktail, o come ingrediente da inserire in ricette salate, sughi, insalate di riso.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara della valle del Belice, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto delicato dolce di colore verde con sfumature gialle. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo Castelvetrano.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, ha una shelf life di 8 mesi. Il prodotto nei vasi viene pastorizzato e ha una shelf life di 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia.

Tipo imballaggio: vaso in vetro, busta, secchio.

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (sgocciolato 150 g)
- Vaso da 580 ml (sgocciolato 270g)
- Vaso da 1062 ml (sgocciolato 500 g)
- Vaso da 1700 ml (sgocciolato 780g)
- Busta 160x200 (sgocciolato 250g)
- Busta 200x250 (sgocciolato 500g)
- Busta 250x300 (sgocciolato 1000g)
- Secchio ml 3500 (gocciolato 2000g)
- Secchio ml 8400 (gocciolato 4500g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive nere infornate in salamoia



Descrizione

Olive trasformate con il metodo acqua e sale che conferisce all'oliva un gusto deciso. La nostra oliva nera al forno si presenta con una polpa soda. Ideale da assaporare come snack, per accompagnare vini o come ingrediente in ricette salate. La sua cottura in forno conferisce alle olive un sapore e particolare nel suo genere.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara della valle del Belice, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto deciso con note leggermente amarognole, piacevoli in bocca dal colore marrone scuro.

Processo di deamarizzazione: metodo acqua e sale.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, ha una shelf life di 8 mesi. Il prodotto nei vasi viene pastorizzato e ha una shelf life di 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia.

Tipo imballaggio: vaso in vetro, busta, secchio.

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (sgocciolato 180 g)
- Vaso da 580 ml (sgocciolato 340g)
- Vaso da 1062 ml (sgocciolato 640 g)
- Vaso da 1700 ml (sgocciolato 1000g)
- Busta 160x200 (sgocciolato 250g)
- Busta 200x250 (sgocciolato 500g)
- Busta 250x300 (sgocciolato 1000g)
- Secchio ml 3500 (gocciolato 2200g)
- Secchio ml 8400 (gocciolato 5000g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive schiacciate e condite con giardiniera



Descrizione

Olive trasformate con il metodo acqua e sale che conferisce alle olive un gusto deciso. La nostra oliva schiacciata si presenta con una polpa soda e croccante. Ideale da assaporare come snack, per accompagnare vini o come accompagnamento con antipasti salati.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara della valle del Belice, olio extravergine, giardiniera in percentuale variabile, aceto e aromi secchi.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto deciso di colore verde tendente al nocciola, con un leggero retrogusto amaro molto piacevole al palato. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo acqua e sale.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, in busta ha una shelf life di 8 mesi, il vascone una shelf life di 8 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: sottovuoto.

Tipo imballaggio: busta, vascone.

Formati disponibili:

- Busta 160 x 200 (peso netto 250g)
- Busta 200 x 250 (peso netto 500g)
- Busta 250x300 (peso netto 1000g)
- Vascone (peso netto 2500g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive schiacciate condite



Descrizione

Olive trasformate con il metodo acqua e sale che conferisce alle olive un gusto deciso. La nostra oliva schiacciata si presenta con una polpa soda e croccante, ideale da assaporare come snack per accompagnare i vini o come accompagnamento di antipasti salati.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara coltivate nella valle del Belice, olio extravergine, aceto di mele, aromi secchi, sale.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto deciso di colore verde tendente al nocciola con un leggero retrogusto amaro molto piacevole al palato. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo acqua e sale.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, in busta ha una shelf life di 8 mesi, il vascone una shelf life di 8 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: sottovuoto.

Tipo imballaggio: busta, vascone.

Formati disponibili:

- Busta 160x200 (peso netto 250g)
- Busta 200x250 (peso netto 500g)
- Busta 250x300 (peso netto 1000g)
- Vascone (peso netto 2500g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive schiacciate con olio extravergine di oliva



Descrizione

Olive trasformate con il Metodo acqua e sale che conferisce alle olive un gusto deciso. La nostra oliva schiacciata si presenta con una polpa soda e croccante, ideale da assaporare come snack per accompagnare i vini o come accompagnamento di antipasti salati.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara coltivate nella valle del Belice, olio extravergine, sale.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto deciso di colore verde tendente al nocciola con un leggero retrogusto amaro molto piacevole al palato. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo acqua e sale.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, in busta ha una shelf life di 8 mesi, il vascone una shelf life di 8 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: sottovuoto.

Tipo imballaggio: busta, vascone.

Formati disponibili:

- Busta 160x200 (peso netto 250g)
- Busta 200x250 (peso netto 500g)
- Busta 250x300 (peso netto 1000g)
- Vascone (peso netto 2500g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Olive schiacciate / incise in salamoia



Descrizione

Olive trasformate con il metodo acqua e sale che conferisce alle olive un gusto deciso. La nostra oliva schiacciata si presenta con una polpa soda e croccante. Ideale da assaporare come snack, per accompagnare vini o come accompagnamento con antipasti salati.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive Nocellara della valle del Belice, acqua, sale.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto deciso di colore verde tendente al nocciola, con un leggero retrogusto amaro molto piacevole al palato. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo acqua e sale.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato, ha una shelf life di 8 mesi. Il prodotto nei vasi viene pastorizzato e ha una shelf life di 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia.

Tipo imballaggio: vaso, busta, secchio.

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (sgocciolato 180 g)
- Vaso da 580 ml (sgocciolato 340g)
- Vaso da 1062 ml (sgocciolato 640 g)
- Vaso da 1700 ml (sgocciolato 1000g)
- Busta 160x200 (sgocciolato 250g)
- Busta 200x250 (sgocciolato 500g)
- Busta 250x300 (sgocciolato 1000g)
- Secchio ml 3500 (gocciolato 2200g)
- Secchio ml 8400 (gocciolato 5000g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.





Descrizione

Patè di olive verdi: crema in olio extravergine di oliva ottenuto da olive verdi nocellara della valle del Belice, raccolte a mano come da tradizione. Sprigiona un sapore unico e inconfondibile.

Patè di olive nere: ricetta semplice che non ha bisogno di aromi per esaltarne il sapore, realizzata esclusivamente con olive nere nocellara della valle del Belice e lavorata con solo olio extravergine di oliva siciliano e un pizzico di sale.

Patè di olive condite: prodotto con olive nocellara della valle del Belice, aromi secchi e olio extravergine di oliva. Questo patè si rivela un condimento perfetto per insaporire i primi piatti di pasta, o come crema da spalmare su tartine e bruschette.

Specifiche

Ingredienti (Patè di olive verdi): olive verdi cultivar nocellara, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, sale.

Ingredienti (Patè di olive nere): olive nere infornate cultivar nocellara, olio extravergine di oliva, sale.

Ingredienti (Patè di olive condite): olive verdi cultivar nocellara, olio extravergine di oliva, prezzemolo, origano, finocchietto, aceto di mele, aglio, peperoncino, sale.

Processo di lavorazione: prodotti pastorizzati hanno una shelf life, forno 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato senza coloranti aggiunti.

Tipo imballaggio: vasetti in vetro

Formati disponibili:

- Vaso da 212 ml (peso netto 180g)
- Vaso da 580 ml (peso netto 500g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.



Descrizione

Olive trasformate con il metodo acqua e sale che conferisce alle olive un gusto deciso. La nostra oliva nera al forno si presenta con una polpa soda. Ideale da assaporare come snack, per accompagnare vini o come ingrediente in ricette salate. Le olive vengono infornate acquisendo un gusto unico e particolare nel suo genere.

Raccolta

Olive raccolte a mano tra settembre e ottobre con delle piccole ceste allacciate alle spalle dell'operatore che le travasa in cassette da 20 kg circa. Tutte le olive sono calibrate e lavorate entro le 12 ore dalla raccolta.

Specifiche

Ingredienti: olive nere infornate Nocellara della valle del del belice, olio extravergine di oliva.

Caratteristiche organolettiche: olive dal gusto deciso di colore nero, marrone scuro, con un leggero retrogusto amaro caratteristiche del processo lavorativo piacevole al palato, ricorda molto il sapore dei "passuluna" parola del prodotto in dialetto. Senza coloranti aggiunti.

Processo di deamarizzazione: metodo acqua e sale.

Processo di lavorazione: prodotto non pastorizzato. Ha una shelf life di 8 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia.

Tipo imballaggio: busta, vascone.

Formati disponibili:

- Busta 160x200 (peso netto 250g)
- Busta 200x250 (peso netto 500g)
- Busta 250x300 (peso netto 1000g)
- Vascone (peso netto 2500g)

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.

Pasta di grano duro siciliano



Descrizione

La nostra pasta secca viene prodotta con semola ottenuta da grano duro coltivato e molito in Sicilia e viene trafilata a bronzo. La bassa temperatura di essiccazione permette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del prodotto.

Formati

Busiate, Busiate di Tumminia, Busiate integrali, Fusilli, Trottole, Caserecce ecc.

Specifiche

Ingredienti: semola di grano duro siciliano, acqua.

Processo di lavorazione: la semola di grano duro ottenuta viene impastata con acqua oligominerale. La successiva fase della granulatura fa sì che l'impasto ben elastico ed omogeneo.

la trafilatura al bronzo è una fase molto importante per ottenere una buona qualità del prodotto finale.

una volta ottenuto l'impasto questo viene trafilato in stampi in bronzo che permettono di conferire alla pasta una superficie rugosa determinandone la forma.

l'essiccazione varia a seconda dei formati e comunque avviene a basse temperature per un periodo di circa 48 ore.

Confezionamento

Tipo: prodotto confezionato in busta.

Tipo imballaggio: busta.

Formati disponibili:

• Busta 110x100x340 mm (peso netto 500g);

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione.

Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.





Descrizione

Capulato di pomodoro secco: pezzetti di pomodoro secco immersi in olio. Questa conserva si presta veramente a tutte le preparazioni in cucina come condimenti per colore, sapore, gusto. Utilizzato per rendere speciali i panini, per dare sapore alle verdure grigliate, per la pasta al pomodoro o per dare sapore alle zuppe, pasta saltata in padella.

Estratto di pomodoro con olio EVO: gustosa crema per colorare insaporire e arricchire un sugo o condimento preparato con cura e passione artigianale.

Pomodoro secco: pomodori interi immersi in olio, adatti a antipasti rustici, ripieni di arrosti.

Specifiche

Ingredienti (Capulato di pomodoro secco): pomodoro secco tritato, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale.

Ingredienti (Estratto di pomodoro con olio EVO): pomodoro secco macinato, Olio extravergine di oliva (cultivar nocellara), sale.

Ingredienti (Pomodoro secco): pomodoro secco, olio di semi di girasole, sale.

Processo di lavorazione: prodotti pastorizzati hanno una shelf life, forno 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato senza coloranti aggiunti.

Tipo imballaggio: vasetti in vetro

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (peso netto 300 g) solo per il capulato
- Vaso da 314 ml (peso netto 290 g) solo per estratto
- Vaso da 212 ml (peso netto 200 g) solo per pomodoro secco

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.



Descrizione

Carciofi in olio extravergine di oliva: carciofi a spicchi conditi con aromi secchi, adatti a contorni, antipasti, secondi rustici.

La conza: mix di verdure e olive cultivar nocellara dal profumo intenso, dolce con sentori aromatici. Ideale per rendere sfizioso un panino, accompagnare verdure grigliate, insaporire tutti i tuoi condimenti.

Cipolle borettane in olio extravergine di oliva: cipolle borettane aromatizzate al pepe rosa e nero, adatti a contorni, antipasti e contorni rustici.

Specifiche

Ingredienti (Carciofi in olio extravergine di oliva): Carciofi a spicchi olio extravergine di oliva cultivar nocellara, aromatizzati con aromi secchi, sale.

Ingredienti (La conza): mix di olive verdi, olio extravergine di oliva cultivar nocellara, pomodoro secco, melanzane, funghi, aromi secchi, sale.

Ingredienti (Cipolle borettane in olio extravergine di oliva): cipolle borettane, olio extravergine di oliva cultivar nocellara, pepe rosa in grani, pepe nero in grani, sale.

Processo di lavorazione: prodotti pastorizzati hanno una shelf life, forno 18 mesi.

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato senza coloranti aggiunti.

Tipo imballaggio: vasetti in vetro

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (peso netto 290 g) solo per i carciofi
- Vaso da 212 ml (peso netto 180 g) solo per la conza
- Vaso da 314 ml (peso netto 300 g) solo per le cipolle borettane

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.



Descrizione

Crema di peperoncino: crema dal profumo inebriante e dal gusto inconfondibile. Può essere utilizzata per rendere speciali i panini, per dare sapore alle verdure grigliate, per la pasta al pomodoro o per dare piccantezza alla zuppa di fagioli.

Patè di carciofi: gustosa crema spalmabile di carciofi siciliani, preparata con cura e passione artigianale con ingredienti genuini e di qualità! Spalmabile su bruschette per insaporire i vostri antipasti.

Patè di pomodoro secco: crema dal profumo intenso, dolce con sentori aromatici. Ideale per rendere sfizioso un panino, accompagnare verdure grigliate, insaporire tutti i tuoi condimenti.



Specifiche

Ingredienti (Crema di peperoncino): peperoncino, olive, olive verdi, olio extravergine di oliva cultivar nocellara, capperi, sale.

Ingredienti (Patè di carciofi): carciofi, olio extravergine di oliva cultivar nocellara, aceto, aglio, peperoncino, sale.

Ingredienti (Patè di pomodoro secco): pomodoro secco, olive verdi, olio extravergine di oliva cultivar nocellara, prezzemolo, origano, finocchietto, aglio, peperoncino, sale.

Processo di lavorazione: prodotti pastorizzati hanno una shelf life, forno 18 mesi.



Confezionamento

Tipo imballaggio: vasetti in vetro

Formati disponibili:

- Vaso da 212 ml (peso netto 180g)
- Vaso da 212 ml (peso netto 200g) solo per il patè di pomodoro secco

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.



Descrizione

Caponata siciliana: contorno ricco e saporito, tipico della cucina siciliana; a base di melanzane, pomodoro, cipolla, olive verdi, capperi Colore prevalentemente rosso per la passata di pomodoro. Consistenza cremosa e avvolgente, agrodolce equilibrato.

Caponata bianca: contorno ricco e saporito, tipico della cucina siciliana; a base di melanzane, pomodoro, cipolla, olive verdi, capperi Consistenza cremosa e avvolgente ,agrodolce equilibrato. Olive verdi, capperi.

Cipollata all'alloro: contorno di cipolle stufate in agrodolce con foglia di alloro che emana una delicata fragranza. Ottima per contorni di carne, pesce, per accompagnare verdure grigliate e fritte.

Specifiche

Ingredienti (Caponata siciliana): melanzane, pomodori, sedano,olive verdi, olio extravergine di oliva cultivar nocellara del Belice, capperi, cipolla, zucchero, aceto di vino, sale.

Ingredienti (Caponata bianca): melanzane,sedano,olive verdi, olio extravergine di oliva cultivar nocellara del Belice, capperi, cipolla,zucchero,aceto di vino, sale.

Ingredienti (Cipollata all'alloro): cipolle, olio extravergine di oliva, aceto di vino, zucchero, sale.

Processo di lavorazione: prodotti pastorizzati hanno una shelf life, forno 18 mesi.

Confezionamento

Tipo imballaggio: vasetti in vetro

Formati disponibili:

- Vaso da 314 ml (peso netto 280 g) solo per la caponata siciliana
- Vaso da 314 ml (peso netto 280 g) solo per la caponata bianca
- Vaso da 314 ml (peso netto 300 g) solo per la cipollata all'alloro

Controlli

Ogni fase della lavorazione viene monitorata dai nostri tecnici, esperti nel controllo qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli periodici presso laboratori esterni qualificati.



Concorso Nazionale "Le migliori Olive da Tavola"

2019 1° Classificato <i>Olive Conciate in Salamoia</i>	2019 2° Classificato <i>Olive Condite</i>	2020 1° Classificato <i>Olive Nere Infornate</i>	2020 Gran Menzione alla Qualità <i>Olive Verdi al Naturale</i>
2020 Gran Menzione alla Qualità <i>Olive in Salamoia metodo CVT</i>	2022 2° Classificato <i>Olive Nere Infornate</i>	2022 3° Classificato <i>Olive Verdi Condite</i>	2022 Gran Menzione alla Qualità <i>Olive in Salamoia metodo CVT</i>



Ercole Olivario®

Premio Nazionale "Olive da Tavola"

2021 1° Classificato <i>Olive Raggrinzite Disidratate</i>	2021 2° Classificato <i>Olive al Naturale</i>	2022 2° Classificato <i>Olive in Salamoia metodo CVT</i>	2022 Gran Menzione <i>Olive Nere Infornate</i>
--	--	---	---



www.coopterramia.com

E-mail: terramia.coop@gmail.com

Via tagliata, 6 - 91022 Castelvetro (TP)

Tel: +39.0924.1862021 - Cell +39.348.3028726