

A hand holding a silver spoon with a dollop of orange jam. In the background, a glass jar of jam is visible on a white surface. The text 'TERRA AQUA' is overlaid in a bold, orange, sans-serif font. Below it, the phrase 'specialità italiane' is written in a dark brown, cursive script. In the bottom right corner, there is a small white bowl filled with fresh blackberries.

**TERRA<sup>®</sup>**  
**AQUA**

*specialità italiane*

A man with a balding head, wearing a blue and green cardigan over a light blue shirt and dark blue trousers, stands in a field of olive trees. The background shows a vast landscape of rolling hills and olive groves under a clear blue sky. The text is overlaid on the left side of the image.

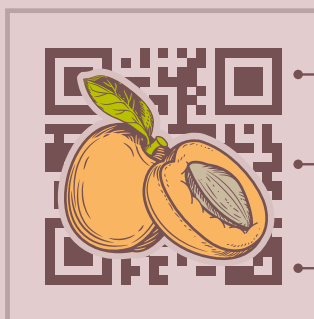
*Con Terra Aqua riscopri la  
memoria del gusto autentico  
della frutta italiana.*

Le marmellate e confetture Terra Aqua nascono dai ricordi e dalla passione di Alessandro Rossi che nel 2016 ha iniziato a ricercare i sapori autentici della migliore frutta italiana per metterla in tanti vasetti gourmet.

# *“Scopri l’origine della frutta” e la sua storia*

Inserisci il numero di lotto che trovi sul tappo di ogni vasetto per conoscere le speciali varietà della frutta selezionata, il giorno, mese ed anno di raccolta ed accedere al campo di origine direttamente con Google Maps.

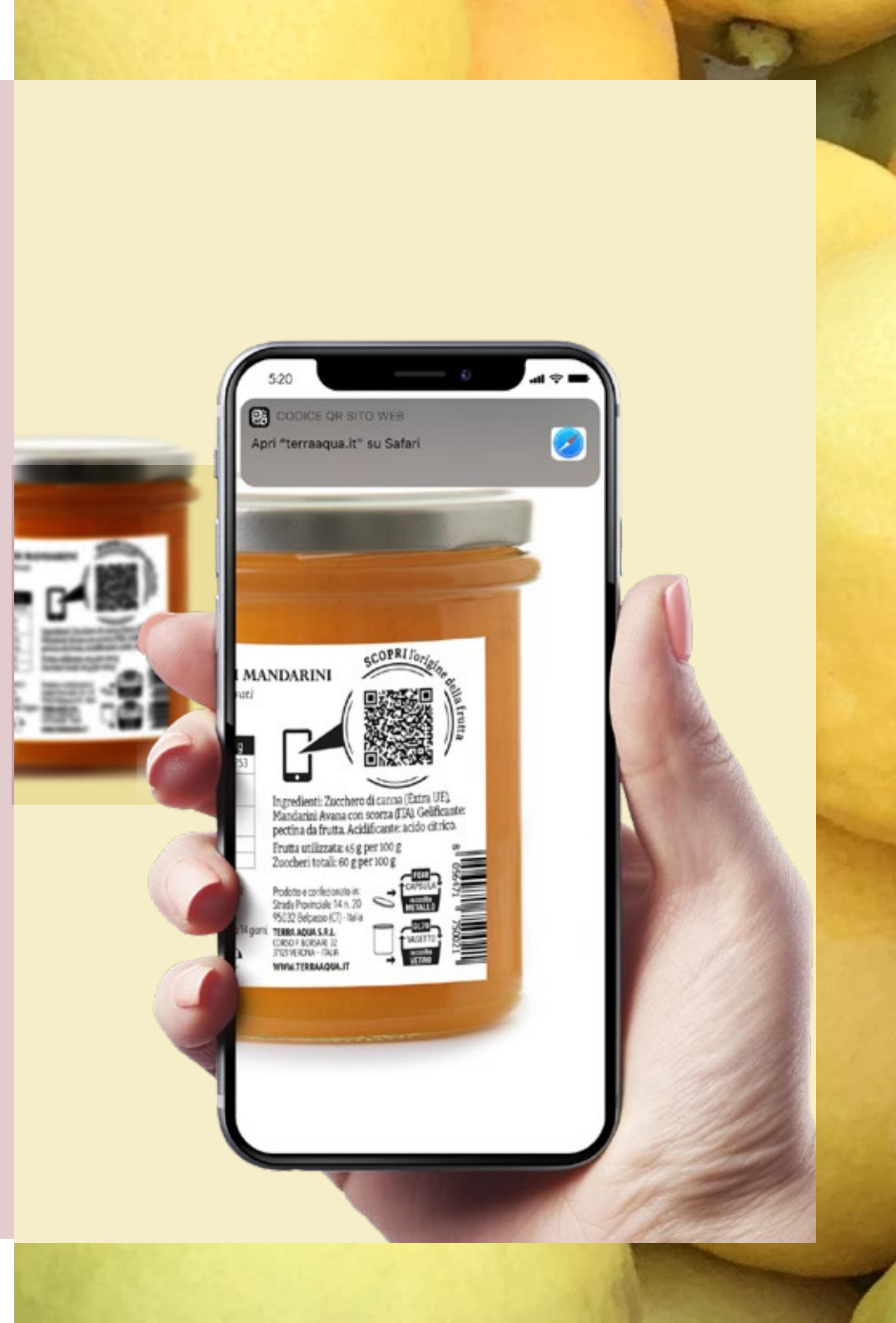
*Scopri le ricette che abbiamo preparato per te.*



CAMPO DI ORIGINE  
frutta monovarietà

N° DI LOTTO  
data di scadenza

RICETTE INNOVATIVE  
scopri le specialità





# COCTURA®

## *Nuova e autentica specialità gastronomica*

Sperimentare è nel nostro DNA.

Siamo sempre attenti alle esigenze dei consumatori e per questo motivo abbiamo creato una nuova ricetta, una innovativa specialità gastronomica gourmet.

*“Coctura”* è ideale per cucinare, un ingrediente per realizzare primi e secondi piatti, antipasti e finger food incredibilmente gustosi e moderni.



---

*Una coccola  
di profumi  
e sapori unici  
in grado di rendere  
la vostra giornata  
perfetta*

---



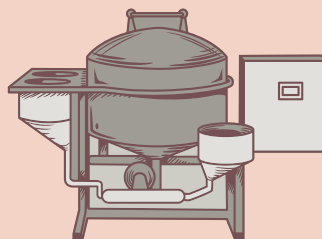
## *Raccolto*

Selezioniamo il frutto maturo e lo raccogliamo a mano con la massima cura ed attenzione. Lo facciamo con grande passione e dedizione.



## *Pulitura*

Pesiamo e laviamo accuratamente la frutta, poi a mano la puliamo separando semi e noccioli. Utilizziamo tutto il frutto, polpa e buccia.



## *Cottura*

Cuociamo la nostra marmellata in una boule di acciaio con un procedimento "sotto vuoto" così non abbiamo bisogno di aggiungere frutta o liquidi per compensare la perdita di acqua.



## *Confezionamento*

Dopo un accurato controllo di qualità sia meccanico che visivo passiamo alla fase di etichettatura eseguita esclusivamente a mano. Le piccole differenze ne confermano l'autenticità.



<i>Specialità gastronomica “Coctura”</i>	Peso Netto <i>g</i>
Coctura di Limoni Famulari	240/1200
Coctura di Agrumi	240/1200

<i>Le marmellate extra</i>	Peso Netto <i>g</i>
Marmellata di Limoni Famulari	240/360/1200
Marmellata di Limoni Famulari con zenzero	120/240/360
Marmellata di Arance Tarocco	240/360/1200
Marmellata di Arance Tarocco con zenzero	120/240/1200
Marmellata di Arance Tarocco con cannella	120/240/1200
Marmellata di Mandarini Avana	240/360
Marmellata di Mandarini Avana con curcuma	120/240
Marmellata di Clementine	240
Marmellata di Agrumi	120/240

<i>Le confetture extra</i>	Peso Netto <i>g</i>
Confettura Extra di Albicocche Pinkcot	240/360/1200
Confettura Extra di Pere Butirro con Zenzero	120/240
Confettura Extra di Pere Butirro con Fico	120/240/1200
Confettura Extra di Pesca Bianca di Maniace	240/360/1200

**55 g**

*di agrumi per 100g  
di “Coctura”*



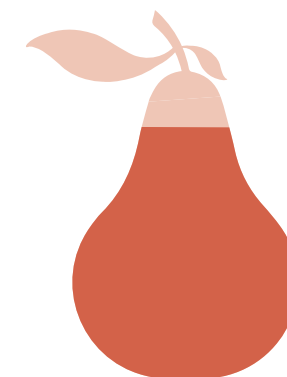
**45 g**

*di agrumi per 100g  
di marmellata extra*



*almeno*  
**80 g**

*di frutta per 100g  
di confettura extra*







# TERRA<sup>®</sup> AQUA

TERRA AQUA Srl  
Corso P.ta Borsari, 32 ~ 37121 Verona ~ ITALIA  
P.IVA C.F. IT 04432130237

*[www.terraaqua.it](http://www.terraaqua.it)*

*scopri le nostre gustose ricette:*



*[info@terraaqua.it](mailto:info@terraaqua.it)*