

TERRA®
AQUA

autentiche specialità italiane



*“Tutto nasce dalla campagna
dalla scelta delle coltivazioni,
delle varietà della frutta e
soprattutto dall’incontro con le
famiglie che vi lavorano.”*

ALESSANDRO ROSSI
co-fondatore

*Con Terra Aqua
riscopri il gusto autentico
della frutta italiana*

I prodotti Terra Aqua nascono dai ricordi e dalla passione dei nostri fondatori che nel 2016 hanno iniziato a ricercare i sapori autentici della migliore frutta italiana per metterla in tanti vasetti gourmet.

Tutte le coltivazioni sono nella tanto amata Sicilia.



“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.



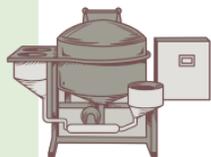
CAMPO DI ORIGINE
frutta monovarietà

N° DI LOTTO
data di scadenza

RICETTE INNOVATIVE
scopri le specialità



4 passaggi essenziali per rispettare la migliore frutta



Cottura

Cuociamo 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.



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.



Confezionamento

Ogni vasetto permette di gustare con semplicità fino all'ultimo grammo di marmellata. Usiamo solo carte particolari e preziose, ciascuna in grado di trasmettere i nostri valori.





45 g / *di agrumi per 100g
di marmellata extra*

Le marmellate extra Pochi ingredienti e tante buccette

Le marmellate extra di Terra Aqua sono realizzate con frutta monovarietà da coltivazioni BIO o che seguono la buona pratica agricola. Impieghiamo la polpa e la buccia che combiniamo con zucchero di canna integrale BIO.

I gusti disponibili

Peso Netto g'

Marmellata di Limoni Famulari	240/360/1200
Marmellata di Limoni Famulari con zenzero	120/240/360
Marmellata di Arance Tarocco Gallo	240/360/1200
Marmellata di Arance Tarocco Gallo con zenzero	120/240/1200
Marmellata di Arance Tarocco Gallo 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
Marmellata di Arance amare	240

Terra Aqua® è un Marchio registrato

80 g

*di agrumi per 100g
di confetture extra*



Le confetture extra Tanta frutta in purezza

Le confetture extra di Terra Aqua sono realizzate con frutta mono varietà da coltivazioni BIO o che seguono la buona pratica agricola. Impieghiamo tutto il frutto che combiniamo con zucchero di canna integrale BIO.

I gusti disponibili

Peso Netto g'

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 Bivona	240/360/1200
Confettura Extra di Fragola Melissa	240
Confettura Extra di Ciliegie	240
Confettura Extra di Frutti di boscoa	240
Confettura Extra di Lampone	240

Terra Aqua ® è un Marchio registrato

La storia di ogni vasetto Ti raccontiamo la confettura Extra di Fragola di Sicilia

A Marsala in provincia di Trapani abbiamo selezionato la Fragola della varietà Melissa. Il raccolto inizia i primi di marzo e prosegue fino alla fine del mese di giugno quando la fragola raggiunge il meglio della maturazione grazie alla stagione già estiva. La varietà Melissa è particolarmente ideale per essere consumata fresca e matura ma anche per realizzare una eccellente Confettura extra.



**VISITA IL SITO E SCOPRI
LE INFORMAZIONI
DI OGNI PRODOTTO!**



Ingredienti

Fragola Melissa di Sicilia, zucchero di canna. Gelificante: pectina da frutta (Agrumi). Acidificante: acido citrico.

Fruita Totale: 80g per 100g.

Zuccheri totali: 54g per 100g.

Come consumarla

Si abbina perfettamente allo yogurt bianco o colato-greco, in qualsiasi momento dell'anno. Ideale anche al cucchiaino o spalmata su fette di pane caldo, come farcia per torte-crostate.

Conservazione

Una volta aperto il vasetto va richiuso e conservato in frigorifero ad una temperatura di +4°C per 14 giorni. Il vasetto ancora chiuso non va esposto a raggi solari o direttamente vicino a fonti di calore.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE*

Energia	932 kJ 219 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,0 g 0,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	54,0 g 53,0 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,0 g



(*) = valori medi per 100g

55 g

di agrumi per 100g
di "Coctura"



Linea Coctura *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.

I gusti disponibili

Peso Netto g

Coctura di Limoni 240/1200

Coctura di Agrumi 240/1200

Coctura ® è un Marchio registrato





*Tonno rosso del mediterraneo
con Coctura di Limoni*



*Pizza Gourmet
con Coctura di Limoni*

39% di marmellata



Ingredienti

Farcitura di marmellata Terra Aqua (39,5 %), Farina di grano tenero tipo "0", Burro Premium Multiuso (Latte), Zucchero, Uova da galline italiane allevate a terra, Aroma di vaniglia in polvere, Sale.

Linea Crustum

La torta con marmellata esattamente come ci ha insegnato a preparare la nostra nonna.

Le nuovissime Crostate di Terra Aqua sono realizzate impiegando le migliori materie prime e le marmellate e confetture di Terra Aqua.

Non impieghiamo additivi, conservanti e coloranti.

I gusti disponibili

Peso Netto g

Crostata di Albicocche	400
Crostata di Arance con zenzero	400
Crostata di Arance con cannella	400
Crostata di Arance tarocco	400
Crostata di Limoni	400
Crostata di Albicocche	400

ABBIAMO SCELTO DI *“impiegare metodi artigianali”* E LE MANI PER DARE FORMA ALLE CROSTATE. I *piccoli dettagli* CHE PERMETTONO DI MANTENERE INALTERATE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI INGREDIENTI, ESALTANDONE IL *gusto* E *l'artigianalità 100% italiana* PER UN PALATO RAFFINATO, ESIGENTE ED ATTENTO ALL'EQUILIBRIO DEI SENSI.



Scopri le nostre gustose ricette



dolci e salate



Scegli gli abbinamenti che più ti piacciono e componi la tua «dolce coccola»



SCOPRI LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO





TERRA AQUA Srl

Corso P.ta Borsari, 32 ~ 37121 Verona ~ ITALIA

P.IVA C.F. IT 04432130237

info@terraaqua.it



www.terraaqua.it