

TERRIUS

ALENTEJO / PORTUGAL

Natural food



Marvão - Parque Natural Serra S. Mamede
Natural Park - Marvão - Alentejo - Portugal

A **TERRIUS** nasce na Serra de S. Mamede - Alto Alentejo, uma das maiores reservas de biodiversidade da Península Ibérica, tendo como missão a valorização dos produtos locais, nomeadamente a recuperação das certificações DOP e IGP com base num desenvolvimento local sustentado e socialmente responsável que promova a preservação do património natural e o reconhecimento da região.

Recorremos a processos de transformação simples dos produtos silvestres, dos frutos e dos hortícolas de excelência originários da região, como a desidratação, a moagem e a elaboração de conservas naturais para levar ao mundo os sabores e aromas originais desta terra.

TERRIUS is born in 2011 in the *Serra de S. Mamede* Natural Park - Alto Alentejo - Portugal, one of the largest biodiversity reserves in the Iberian Peninsula. TerriuS' mission involves adding value to the local products, including the recovery of the PDO and PGI certifications based on a sustained and socially responsible local development that promotes the preservation of the natural heritage and the recognition of the region.

We use simple transformation processes of wild products, fruits and vegetables of excellence from the area, such as dehydration, grinding and preparation of natural canned products, to bring to the world the flavors and fresh scents from this land.







Os cogumelos silvestres são uma das maiores riquezas da Serra de São Mamede, e como tal a **TERRIUS** dedica-se à sua selecção na região, sendo a sua conservação realizada de forma cuidada, preservando as características impares de cada uma das variedades, para levar até si os sabores e aromas originais destes produtos.

Além dos cogumelos silvestres na **TERRIUS** também nos dedicamos à produção de cogumelos saprófitas (Shitake - *Lentinula edades*) em troncos de madeira, em modo convencional e em modo de produção biológica, de forma a preservar todas as características e sabores destes produtos em plena harmonia com o seu habitat natural.

Wild mushrooms are one of the greatest richnesses of *Serra de S. Mamede*, and **TERRIUS** is dedicated to its selection throughout the region, with its preservation being carried out in a careful way, maintaining the exquisite characteristics of each variety, to bring you the unique flavors of these products.

Besides wild mushrooms, **TERRIUS** is also dedicated to the production of saprophytic mushrooms (Shitake - *Lentinula edades**) in wood trunks, in conventional and organic farming, in order to preserve all the flavors and characteristics of these products in harmony with their natural habitat.

Boletus edulis

Ceps / Porcini

(*Boletus edulis*)

15g | 30g | 300g | kg







Trompeta Negra

Black Trumpet

(*Craterellus cornucopioides*)

15g | 30g | 300g | kg

Morchella

Morel Mushroom

(*Morchella conica*)

15g | 30g | 300g | kg





Senderilha

Scotch Bonnet

(*Marasmius oreades*)

15g | 30g | 300g | kg

Sugestões: os cogumelos desidratados podem ser utilizados na confecção de todo o tipo de pratos com cogumelos como: massas, risottos, estufados ou salteados de legumes, molhos, ovos, tartes, etc.

Recomendações de utilização para o produto desidratado: hidratar em água morna durante 15-20 min e em seguida utilizar como um produto fresco; a água deve ser utilizada na preparação.

Suggestions: dried mushrooms can be used to cook all kinds of dishes with mushrooms like pastas, risottos, stews or sautéed vegetables, sauces, eggs, pies, etc.

Recommendations for the use of dehydrated product: hydrate in warm water for 15-20 min and then used as a fresh product; water should be used to cook the dish.



TERRIUS





Snacks de Maçã Bravo Esmolfe

Apple Snacks

50g I 100g I 900g







Farinhas de Cogumelos:
Boletus edulis I Senderilha I Trompeta negra
Mushroom Flours:
Ceps Porcini I Scotch Bonnet I Black Trumpet

70g I 700g I kg

Snacks salgados de Cogumelos Boletus

Porcini Mushroom Salt Snacks

50g I 100g I 900g

O cogumelo é moído após desidratação, sem adição de qualquer amido ou outro ingrediente.

Sugestões: a farinha de cogumelo pode ser utilizada na confecção de qualquer receita com cogumelos como sopas, molhos, risottos, pao, bolachas, massas, sobremesas, aromatizações, etc.

The mushroom is triturated after dehydration, without adding any starch or other ingredient.

Suggestions: mushroom flour can be used to cook any recipe with mushrooms like soups, sauces, risottos, bread, crackers, pasta, desserts, as a flavour, etc.

TERRIUS

GLUTEN FREE

SELECTION SIAL INNOVATION 2014 SELECTION
Farinha de Bolota TerriuS





Farinha de Bolota

Acorn Flour

100g | 200g | kg

Sugestões: ideal para confeccionar pão, crocantes, scones, muffins, panados, purés ou para sobremesas e bolos.

Suggestions: to make bread, desserts, cakes, muffins, to bread any food, and also to make acorn purée.





Farinha de Maçã Portalegre Var. Bravo Esmolfe

Apple Flour

75g | 150g | kg

Sugestões: puré de maçã para acompanhar pratos de carne, para sobremesas e bolos, panados e scones ou como substituto de açúcar.

Suggestions: to make apple purée, desserts, pies, muffins and cakes, to bread any food, or like sugar substitute.

Entre muitos produtos de qualidade ímpar, salientam-se os que já se encontram certificados: **Castanha de Marvão DOP (Denominação de Origem Protegida)**, a **Maçã de Portalegre IGP (Indicação Geográfica Protegida)** e a **Bolota** sendo assim reconhecidas as suas características únicas diferenciadoras, proporcionadas pelas condições de produção exclusivas da regiao de S. Mamede, que garantem frutos de aromas e sabores únicos no mundo.

Among many products of unique quality, we highlight those which are already certified: PDO (Protected Designation of Origin) Marvão Chestnut, PGI (Protected Geographical Indication) Porta legre Apple and Acorn, which are therefore recognized by their unique characteristics, provided by the exclusive production conditions of the S. Mamede region, ensuring fruits with aromas and flavors unique in the world.



TERRIUS

GLUTEN FREE



Farinha Castanha de Marvão
Chestnut Flour

100g I 200g I kg

Sugestões: puré de castanha para acompanhar pratos de carne, para sobremesas e bolos, panados, pão ou sopas.

Suggestions: to make chestnut purée, desserts, cakes, muffins, to bread any food, to make bread or soup.



Castanha Pilada de Marvão
Dried Chestnut

250g I kg



As farinhas de Castanha, de Maçã e de Bolota são feitas a partir do produto desidratado (sem adição de qualquer tipo de amido ou outro ingredientes), e permitem a utilização destes frutos na sua qualidade plena ao longo de todo o ano.

The chestnut, apple and acorn flour are made from dehydrated product (without addition of any starch or other ingredients), and allow the use of these fruits at its full capacity throughout the year.



TERRIUS





Pimentos Assados

Roasted Peppers

225g | 390g

Mostarda de Pimento

Pepper Mustard

200g I 450g



Mostarda - Sugestões: para servir de molho de carnes assadas ou grelhadas; também pode ser utilizado em pão torrado, sandes, com queijos, pratos de peixe, saladas ou pratos de legumes.

Mustard - Suggestions: may be served as a sauce for roasted or grilled meat; it can also be used in toasted bread, sandwiches, with cheeses, fish dishes and any type of salad or vegetable dishes.

Os produtos transformados TERRIUS não têm qualquer tipo de aditivos ou conservantes.

Terrius processed products are additives and preservetives free.



Tomate Desidratado
Dehydrated Tomato
60g | 500g | kg



Chutney de Tomate
Tomato Chutney
190g | 480g



Tomate desidratado em azeite e oregãos
Olive oil and oregano dehydrated tomato
200g



Recomendações de utilização do produto desidratado: hidratar em água morna durante 2h e em seguida utilizar como um produto fresco; a água pode ser utilizada na preparação. Sem aditivos ou conservantes.

Recommendations for the use of dehydrated product: hydrate in warm water for 2 hours and then used as a fresh product; water can be used to cook the dish. Processed products are additives and preservatives free.



TERRIUS



Mel Multifloral Bio
Organic Honey
250g



Chutney de Cogumelo
Mushroom Chutney
190g I 480g



Espargos Trigueiros
Wild Asparagus
160g



Cardos Silvestres
Wild Cardoons
170g

Sugestões: (espargos e cardos) após saltear em alho e azeite, utilizar em pratos como migas, ovos mexidos, sopas, tartes, etc.

Suggestions: (aspargus and cardoons) after sautéing in olive oil and garlic, use in recipes like scrambled eggs, "migas" (traditional dish from Alentejo), soups, pies, etc.



Aromáticas biológicas
Organic Herbs
10g I 20g I kg



Hortelã Pimenta
Peppermint
(*Mentha x piperita*)



Tomilho Limão
Lemon Thyme
(*Thymus citriodorus*)



Lúcia Lima
Lemon Verbena
(*Aloysia triphylla*)



Erva Príncipe
Lemongrass
(*Cymbopogon citratus*)

VariuS # 1 Lúcia Lima + Hortelã Pimenta
Lemon Verbena + Peppermint

VariuS # 2 Lúcia Lima + Hortelã Pimenta + Erva Cidreira
Lemon Verbena + Peppermint + Lemon Balm

VariuS # 3 Tomilho Limão + Alfazema
Lemon Thyme + Lavender







As ervas aromáticas e condimentares da TERRIUS são produzidas em modo de produção biológica, de forma a conservar a plenitude dos seus aromas e a potenciar as suas multiplas e propriedades medicinais.

Sugestão: apropriado para infusões ou para aromatizar sopas, grelhados e guisados.

TERRIUS herbs and condiments are produced in organic farming, in order to preserve the fullness of their aromas and potentiate their multiple and recognized medicinal properties.

Suggestion: suitable for infusions or to flavor soups, grilled food and stews.

Fabrico artesanal I Handmade

Sais de Banho naturais:
Hortelã Pimenta I Tomilho Limão

Natural bath salts:
Peppermint I Lemon Thyme





Sabonetes naturais:
Maçã BE I Castanha e mel

Natural soaps:
Apple I Chestnut & Honey





COSMÉTICA **NATURAL** COSMETIC

Os sais de banho transmitem à pele todos os benefícios e aromas das respetivas aromáticas, deixando o corpo mais relaxado e através dos vapores as vias respiratórias descongestionadas.
Estes sabonetes transmitem à pele todos os benefícios dos respectivos frutos e do azeite, deixando a pele hidratada e com um agradável e frutado aroma.

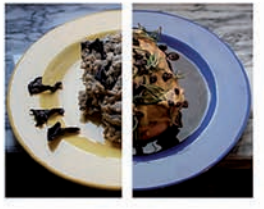
These bath salts transmit all the benefits and flavors of the respective aromatic herb to the skin, leaving the body more relaxed and through the vapors it leaves the respiratory airways uncongested. These soaps transmit all the benefits of the fruits and olive oil to the skin, leaving it hydrated and with a pleasant fruity aroma.

Turismo gastronómico
Food Tourism




c O O K I N g c L A S s w I T h a R t



Desenvolvemos programas de turismo gastronómico e de natureza para dar a conhecer aos nossos clientes e amigos o melhor que a Serra de S. Mamede tem para oferecer. Organizamos:
Aulas de Cozinha - Showcookings - Degustações - Workshops com produtores e artesãos

We develop food and nature tourism programmes to let our clients and friends know about what best *Serra de S. Mamede* has to offer. We organize:
Cooking Classes - Showcookings - Tastings - Workshops with producers and handicraftsmen


TERRIUS
MARVÃO
SERRA DE S. MAMEDE
Tomate
Farinha de
Boletus edulis
LÚCIA-LIMA
INFUSÃO
TOMILHO-LIMÃO
INFUSÃO
HORTELÃ-PIMENTA
INFUSÃO
Plantas Aromáticas e Medicinais
Agricultura Biológica

www.terrius.pt
geral@terrius.pt

sTERRIUSt -Agrupamento de Produtores CRL
Edifício Moinho da Cova
Centro de Lazer de Portagem 7330-328
São Salvador da Aramenha
Marvão **Alentejo - Portugal**

Distinções

Apoio: