

A close-up photograph of an olive branch with several dark purple olives. The leaves are green and elongated. The text is overlaid on the image.

TERRA
Majura

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



TERRA MAJURA è una azienda che produce unicamente OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Ci troviamo nel cuore dell'ITALIA in UMBRIA a 350 mt s.l.m.

La natura del terreno è prevalentemente sassosa e ricca di calcare: in questa zona regna un microclima ideale per la coltivazione dell'olivo.

Papà Paolo gestisce direttamente l'attività monitorando costantemente tutto il ciclo di produzione nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente.

L'amore per la terra si manifesta anche in questo modo.

TERRA MAJURA is a company that produces only EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.

We are in the heart of Italy, in Umbria at 350 metres above sea level.

The soil on the estate is mainly stoney and rich in limestone. This area has an ideal micro-climate for the cultivation of Olive trees.

Paolo, father of the family, runs the estate himself, closely monitoring the entire production cycle while at the same time respecting the surrounding environment. The love of the land is also shown in this way.

TERRA MAJURA c'est une entreprise qui ne produit que de l'HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE.

Nous sommes situés au cœur de l'Italie en Ombrie à 350 d'altitude.

La nature de notre terrain est principalement caillouteuse et riche en calcaire: dans ce domain règne un microclimat idéal pour la culture de l'olivier.

Père Paul gère directement l'activité surveillant constamment tout le cycle de production dans le respect et la sauvegarde de l'environnement. L'amour pour la terre se manifeste de cette façon aussi.

TERRA MAJURA ist ein Hersteller, der ausschließlich NATIVES OLIVENÖL EXTRA produziert.

Wir sind im Herzen von Italien, in Umbrien, auf einer Höhe von 350 m über dem Meeresspiegel.

Die Natur des Landes ist hauptsächlich steinig und reich an Kalkstein; in diesem Gebiet herrscht ein ideales Mikroklima für den Anbau des Olivenbaums.

“Vater Paolo” leitet den Betrieb direkt und überwacht ständig den gesamten Produktionszyklus, wobei die Umwelt respektiert und geschützt wird. Auf diese Weise zeigt sich auch die Liebe für zum Land.

Il lungo percorso per ottenere un prodotto eccellente avviene in Collaborazione con un tecnico olivicolo ed è sostenuto da una grande PASSIONE PER L'OLIO e il piacere di trasmetterne la CULTURA.

Non abbiamo segreti, facciamo tutto nel rispetto delle regole e della TRADIZIONE.

If takes a long time to produce an excellent product and this happens thanks to the collaborations with an Olive Oil technician and with a real PASSIONS for olive and oil and the pleasure in spreading its culture.

We have no secrets, everything is done following the rules and TRADITIONS.

Le long voyage pour obtenir un produit d'excellence se déroule en collaboration avec un technicien oléicole soutenu par une grande PASSION POUR L'HUILE et le plaisir d'en transmettre la culture.

On n'a pas de secrets, tout ce que l'on fait c'est dans le respect des règles et de la TRADITION.

Der lange Weg zu einem ausgezeichneten Produkt findet in Zusammenarbeit mit einem Öltechniker statt, unterstützt von einer großen LIEBE FÜR ÖL und der Freude der Vermittlung der KULTUR. Wir haben keine Geheimnisse, wir machen alles nach den Regeln und TRADITION.



Le VARIETÀ coltivate sono: FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO e MORAILO; la presenza di quest'ultimo, in oltre il 65%, conferisce forte personalità al prodotto.

COLORE: verde smeraldo (non filtrato). Con il tempo tende al limpido conservando il suo carattere per il periodo d'uso e oltre. Fruttato con forte sensazione di amaro e piccante. Sfamature di mandorla amara e rosmarino caratterizzano alcune annate.

The VARIETIES cultivated are: FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO and MORAILO; the presence of this last variety, more than 65%, which gives the product its strong personality.

COLOUR: emerald green (non filtered). With time it becomes clearer but still keeps its characteristics for its entire shelf life. Fruity with strong bitter and spicy flavours. Notes of bitter almond and rosemary are evident some years.

Les varieties cultivées sont: FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO E MORAILO; la présence de ce dernier, plus de 65%, donne une forte personnalité à notre produit.

COULEUR: vert émeraude (non filtré). Au fil du temps il devient plus clair tout en conservant ses caractéristiques pendant toute la période d'utilisation et au-delà. Fruité avec un fort senteur d'amer et d'épicé. Des nuances d'amande amère et de romarin caractérisent certaines années.

Die angebauten SORTEN sind: FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO und MORAILO; die Anwesenheit vom letzterem, über 65%, verleiht dem Produkt einen starken Charakter und bestimmt seine EIGENTÜMLICHKEIT.

FARBE: Smaragdgrün (nicht gefiltert). Im Laufe der Zeit behält es seinen klaren Charakter für den Zeitraum der Nutzung und über (2 Jahre). Intensiv fruchtig mit einem starken bitteren und würzigen Geschmack. Bittermandeltöne und Rosmarin kennzeichnen einige Jahrgänge.



A partire dalla produzione 2018 possiamo fregiarci della certificazione D.O.P. DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA, importante riconoscimento a GARANZIA della TIPICITÀ DEL PRODOTTO, in rapporto alle varietà che lo compongono e il legame con il territorio.

With the production of 2018 onwards we are proud to have the D.O.P. certification (DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA), an important recognition that GUARANTEES the TYPICALITY of the product, with regard to the olive varieties used and the link to the territory.

À partir de la production 2018 nous pouvons montrer la certification A.O.P. (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE), reconnaissance importante pour GARANTIR LA TYPICITÉ DU PRODUIT, par rapport aux variétés qui le composent et au lien avec son terroir.

Ab der Produktion 2018 rühmen wir uns den D.O.P. (geschützte Ursprungsbezeichnung). Eine wichtige Anerkennung, Garantie der EIGENTÜMLICHKEIT DES PRODUKTS in Bezug auf die Sorten die es zusammenstellen, und die Verbindung mit dem Gebiet.



RISERVA DEL PRODUTTORE

è frutto della raccolta anticipata che avviene ad ottobre.

La marcata TIPICITÀ è dovuta alla presenza dei componenti che si esprimono al massimo nel periodo iniziale della raccolta.

Il fruttato è penetrante e persistente.

Viene prodotto in numero limitato di bottiglie; molto ricercato per l'equilibrio espresso. Destinato ad un consumatore esigente che ne apprezza le caratteristiche e la storia. Possiamo affermare con orgoglio di produrre un OLIO DA AMATORE.

THE PRODUCER'S RESERVE

This product is the result of an early harvest which happens in October.

The particular Typicality is due to the presence of the varieties used which reach the peak of their characteristics during the early period of the harvest.

The fruity quality is strong and lasting.

Only a limited number of bottles are produced: It is appreciated for its balanced flavour. Suited for a more demanding consumer who can appreciate its characteristics and history. We are proud to be able to say that this product is for the Oil Connoisseur.

RESERVE DU PRODUCTEUR

C'est le fruit de la récolte précoce en octobre.

La TYPICITÉ marquée est due à la présence des composants qui, dans la période initiale d'olivaison, sont exprimés au maximum. Le fruité est pénétrant et persistant.

Il est produit dans un nombre limité de bouteilles, très recherché pour son équilibre et destiné à un consommateur exigeant qui apprécie ses caractéristiques et son histoire. Nous pouvons dire avec fierté que l'on produit un HUILE D'AMATEUR.

HERSTELLER RESERVE

ist das Ergebnis einer frühzeitigen Ernte, die im Oktober stattfindet.

Die ausgeprägte EIGENTÜMLICHKEIT ist auf die Zutaten zurückzuführen, welche sich bei dem Anfang der Ernte am besten ausdrücken.

Der fruchtige Geschmack ist durchdringend und ausdauernd.

Es wird in einer geringen Anzahl von Flaschen hergestellt; sehr begehrt für die Ausgewogenheit. Vorgesehen für einen anspruchsvollen Verbraucher, der seine Eigenschaften und Geschichte schätzt. Wir können stolz behaupten, ein ÖL FÜR LIEBHABER zu produzieren.

RISERVA DEL PRODUTTORE

500, 250 cl



IL CLASSICO

La raccolta delle drupe si protrae per tutto il mese di novembre. Il prodotto è leggermente meno amaro e piccante data la maturazione delle olive.

Al gusto l'olio risulta equilibrato e morbido, con il suo carattere ben determinato e adatto ai più vari usi in cucina.

CLASSIC

The harvest of the olives continues for the entire month of November. The product is slightly less bitter and spicy due to the ripeness of the olives.

The flavour of this oil is well balanced and rounded, with a well defined character that is well suited to many uses in cooking.

LE CLASSIQUE

La récolte des drupes dure pendant tout le mois de novembre, ce produit est légèrement moins amer et épicé en raison de la maturation des olives.

C'est un huile équilibré et doux, par son caractère bien défini il convient aux utilisations les plus variées en cuisine.

DER KLASSIKER

Die Ernte der Steinfrüchte dauert den ganzen November. Das Produkt ist aufgrund der Reifung der Oliven etwas weniger bitter und würzig.

Bei Geschmack ist das Öl ausgewogen und weich, mit seinem ausgeprägten Charakter und geeignet für die verschiedensten Anwendungen in der Küche.

IL CLASSICO

500, 250 cl






TERRA MAJURA Società Agricola S.S.

Viale Regina Elena, 8 Cesi - 05100 TERNI (Italy)

T. +39 328 18.23.072 - info@terramajura.it

www.terramajura.it -  Terra Majura