



ALENTEJO / PORTUGAL





A marca **TERRIUS** nasce de uma paixão pela Serra de S. Mamede, região única, onde no fim da planície se ergue a serra vigiada pelo imponente castelo de Marvão, integrando o Parque Natural de S. Mamede, uma das maiores reservas de biodiversidade da Península Ibérica.

A **TERRIUS** enquanto agrupamento de jovens agricultores com elevado sentido de responsabilidade social, procura uma produção sustentada com vista à excelência da qualidade e à conservação dos recursos naturais, desenvolvendo novos conceitos e produtos que despertam sensações inesquecíveis, para partilhar consigo o melhor que a Natureza pode dar.

The brand **TERRIUS** was born from the passion about São Mamede, a unique region where Alentejo's typical lowland ends, and rises the mountain guarded by the imposing Marvão Castle, in S. Mamede Natural Park, one of the most important biodiversity reserve in Iberian Peninsula.

TERRIUS while grouping of young farmers with high sense of social responsibility, search sustained production for excellent quality and conservation of natural resources, developing new concepts and products that evoke unforgettable sensations, to share with you the best that Nature can give.



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.

Wild mushrooms are one of the greatest richness of São Mamede Mountain, and **TERRIUS** is dedicated to its selection throughout the region, with the maintenance performed really carefully, to preserve exquisit characteristics of each varieties, to bring you the unique flavours these products have.





Boletus edulis
Ceps Porcini
Mushroom
(*Boletus edulis*)
15g | 30g | 300g | Kg



Trompeta Negra
Black Trumpet
(*Craterellus cornupioides*)
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.



Morchella
Morel Mushroom
(*Morchella conica*)
15g | 30g | 300g | Kg



Senderilha
Scotch Bonnet
(*Marasmius oreades*)
15g | 30g | 300g | Kg

Suggestions: dried mushrooms can be used to cook all kinds of dishes with mushrooms like pastas, risottos, stews or sauteed 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.





Farinha de Boletus **Ceps Porcini Mushroom Flour**

(*Boletus edulis*)

70g | 700g | 1000g

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, pão, bolachas, massas, sobremesas, aromatizações, etc.

Também disponível nas variedades: Senderilha e Trompeta Negra.

Mushroom are 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.

Also available in varieties: Scotch Bonnet and Black Trumpet.



Bolachas Grissinis Biscoitos de Cogumelo (*Boletus edulis*)

Mushroom Crackers Grissinis Biscuit (*Boletus edulis*)



Chutney | Pâté de Shitake | Terrine de Cogumelos Silvestres

Shitake Chutney | Pâté | Wild Mushrooms Terrine

Os produtos transformados TERRIUS não têm qualquer tipo de aditivos ou conservantes.
Terrius processed products are additives and preservatives free.



Além dos cogumelos silvestres na TERRIUS também nos dedicamos à produção de cogumelos saprófitas (Shitake – *Lentinula edoddes*) 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.

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



Os cogumelos não são a única matéria-prima local a que nos dedicamos, também os frutos e os hortícolas de excelência que a região permite produzir são um dos objectivos de produção da **TERRIUS**. Entre muitos produtos de qualidade ímpar, salientam-se os que já se encontram certificados: **Castanha de Marvão DOP (Denominação de Origem Protegida) e a Maçã de Portalegre IGP (Indicação Geográfica Protegida)**, sendo assim reconhecidas as suas características únicas diferenciadoras, proporcionadas pelas condições de produção exclusivas da região de S. Mamede, que garantem frutos de aromas e sabores únicos no mundo. As parcerias com os agricultores locais, seja em modo de produção convencional seja em produção biológica, permite-nos oferecer aos nossos clientes os melhores frutos desta região.

Mushrooms aren't the unique local products **TERRIUS** is dedicated, we also commercialize special quality products from this region, which the most important that have already Quality Denominations are: Marvão Chestnut and Portalegre "Bravo de Esmolfe" Apple (all unique Portuguese Varieties) what recognizes its unique characteristics, offered by exclusive production conditions from S. Mamede region, ensuring fruits with unique aromas and flavours in the world. Partnerships with local farmers, both in conventional and organic farming, allows us to offer our customers the best fruits of this region.





As farinhas de Castanha e de Maçã 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 and apple 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.







Pimentos Assados

Roasted Peppers

225g | 390g



Mostarda de Pimento

Pepper Mustard

190g



Geleia de Pimento

Pepper Gelly

190g

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

Terrius processed products are additives and preservatives free.

Tomate Desidratado
Dehydrated Tomato

60g | 500g | 1000g | Kg



Chutney de Tomate
Tomato Chutney

190g | 480g



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

250g



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.

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

Recommendations for the use of dehydrated product: hydrate in warm water for 2h and then used as a fresh product; water can be used to cook the dish.

Terrius processed products are additives and preservatives free.





Espargos silvestres

Wild Asparagus

160g



Cardos Silvestres

Wild Cardoons

170g



Mistura de Cogumelos Silvestres

Wild Mushrooms Mix

200g

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

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





Hortelã Pimenta

Peppermint

(*Mentha x Piperita*)

10g | 20g



Tomilho Limão

Lemon Thyme

(*Thymus citriodorus*)

10g | 20g



Lúcia Lima

Lemon Verbena

(*Aloysia triphylla*)

10g | 20g



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 reconhecidas 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.



Tomilho

Serrado





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**



Com o apoio de

