



TERRA
Majura

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



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 domaine 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.

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.

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 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.



Le VARIETÀ coltivate sono:
FRANTOIO, LECCINO,
PENDOLINO e
MORAIOLI; 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. Sfumature di
mandorla amara e rosmarino
caratterizzano alcune annate.

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

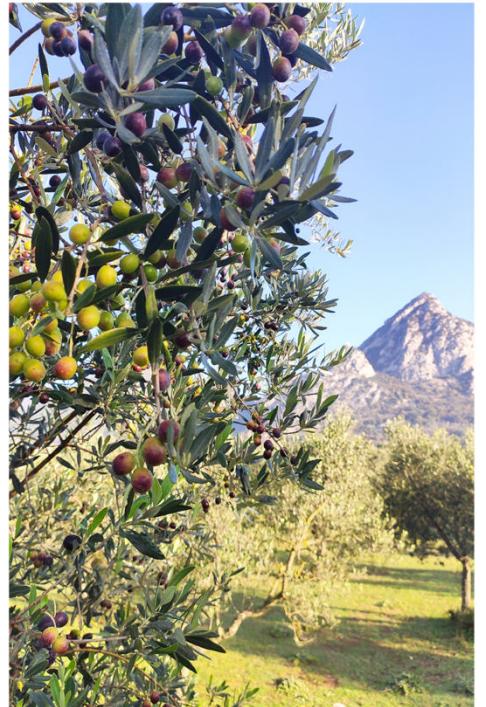
*COLOUR: emerald green (non
filtered). With time it becomes
clearer but still keeps its
characteristics for its entire shelf
life. Fruity with strong bitter and
spicy flavours. Notes of bitter
almond and rosemary are evident
some years.*

*Les variétés cultivées sont:
FRANTOIO, LECCINO,
PENDOLINO E MORAIOLI; 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
MORAIOLI; 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. (APPELATION D'ORIGINE
PROTEGÉE), 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.*



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.

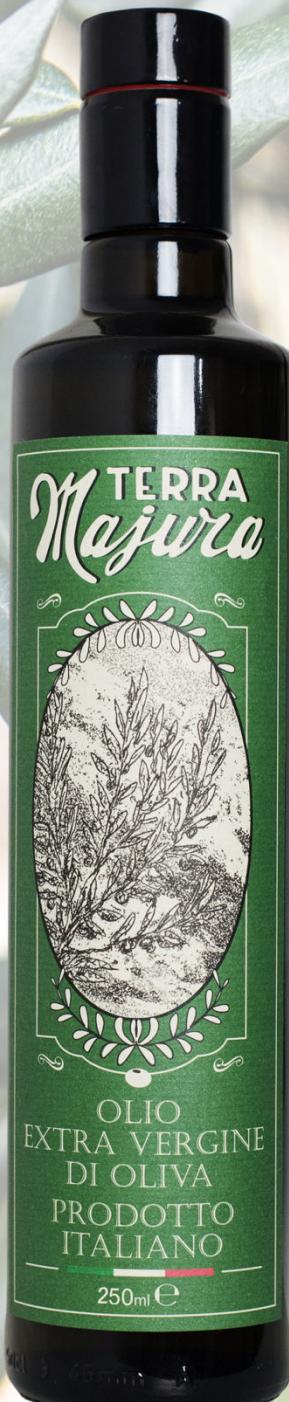
C'est un huile équilibré et doux, par son caractère bien défini il convient aux utilisations les plus variées en cuisine.

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, 250ml



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 dûe 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 begehrte 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, 250ml



TERRA MAJURA D.O.P.

"IL PIETRARA"

Quest'olio prende il nome dalla zona dove sono coltivati olivi centenari.

È un olio dal grande equilibrio e carattere. Il suo fruttato è deciso con sentori di erba, carciofo e mandorla.

Al gusto rileva note caratteristiche di amaro e piccante.

Viene prodotto in numero limitato di Bottiglie numerate.

TERRA MAJURA D.O.P.

"IL PIETRARA"

This olive oil takes its name from the same area where centenarian olive trees are grown.

The "Pietrara", is an olive oil of great balance and character.

It has a bold fruitiness with hints of grass, artichoke and almond.

The taste reveals characteristic notes of bitter and spicy flavour.

It's produced in limited quantity and each bottle is numbered.

TERRA MAJURA D.O.P.

"IL PIETRARA"

Dieses Öl hat seinen Namen von der Gegend, in der hundertjährige Olivenbäume angebaut werden.

Es ist ein Öl mit großer Ausgewogenheit und Charakter.

Seine Fruchtigkeit ist stark, mit einem Hauch von Gras, Artischocken und Mandeln.

Der Geschmack offenbart typische bittere und würzige Noten.

TERRA MAJURA D.O.P.

"IL PIETRARA"

Cette huile tire son nom de la région où sont cultivés des oliviers centenaires.

C'est une huile d'un grand équilibre et d'un grand caractère.

Son goût fruité est déterminé avec des senteurs d'herbes, d'artichaut et d'amande.

Au goût, elle révèle des notes d'amer et de piquant.

Elle est produite en numéro limité de bouteilles numérotées.

Es wird in einer begrenzten Anzahl von nummerierten Flaschen hergestellt.

IL PIETRARA

500ml



**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
“RISERVA DEL PRODUTTORE”**
Monocultivar Moraiolo
500, 250 ml

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
THE PRODUCER'S RESERVE**
Monocultivar Moraiolo
500, 250 ml

**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
“IL CLASSICO”**
Vetro 500, 250 ml
Lattina 500, 250 ml

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
CLASSIC**
Glass 500, 250 ml
Can 500, 250 ml

**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
“DOP UMBRIA”**
500 ml

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
DOP UMBRIA**
500 ml



**TERRA MAJURA DOP
“IL PIETRARÀ”**
500 ml
Proposto in una elegante confezione.

**TERRA MAJURA DOP
“IL PIETRARÀ”**
500 ml
Sold in an elegant packaging.





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