

terredeccezione.com

UNE HISTOIRE DE NATURE

Le don de la Nature des Marches:
miels, huiles extra vierge d'olive, "confitures" et
huiles essentielles 100% biologiques.

terre
D'ECCEZIONE

l'arte del biologico.

Histoire

terredecezione.com

2016

C'est à ce moment que voit le jour Terre d'Eccezione. Cette naissance est le fruit d'un changement de vie radical et c'est ainsi qu'Alberto, né en Suisse de parents italiens et Stefania, genevoise, ont décidé de rejoindre la terre des ancêtres d'Alberto accompagnés de leurs deux fils.

LES ORIGINES

C'est à Santa Maria Nuova, un petit village à quelques kilomètres de Jesi, la ville connue pour être la Milan des Marches, qu'Alberto a passé toutes ses vacances de son enfance à son adolescence. C'est la terre de ses ancêtres. Immergé dans le vert des oliviers et des champs, entouré de collines, ce village est situé à 30 km de la mer.

Sa mémoire est pleine de souvenirs de longues promenades avec son grand-père à travers les oliveraies à la découverte des nuances infinies de la beauté de cette terre.



MISSION

Terre d'Eccezione

l'art du biologique.

Terre d'Eccezione

Nous avons baptisé notre projet Terre d'Eccezione parce qu'il naît du profond désir de partager et de faire découvrir la variété et l'authenticité d'une terre unique. La pureté de nos production est sans compromis.

Respect pour la Nature

A l'origine de cette aventure, il y a avant tout l'amour et le respect que nous portons à la terre. Grâce à des processus de production respectueux de la nature, notre vocation est d'exalter, de sublimer les produits, l'excellence des saveurs que la terre offre.

Production biologique

Faire découvrir la région unique des Marches à travers nos productions biologiques, transmettre ce qui nous a fait tomber amoureux de ce lieu magique. Les productions biologiques sont au coeur de notre mission de Vie.

Les Marches

Les Marches sont la seule région italienne au pluriel. Les terres des Marches sont un symbole de la diversité inestimable et un concentré d'histoire, de panorama et de nature. De la Mer aux Monts, en passant par les collines, une diversité qui se reflète dans les microclimats et la biodiversité qui s'y trouvent.

MIELS MILLEFLEURS & MONOFLORAUX

Mille Mari, Mille Colli,
Mille Monti, Mille Terre.

Terre d'Eccezione offre des miels biologiques d'excellence à la finesse aromatique inégalée, grâce au choix des plus beaux champs de fleurs spontanées de cette région qui s'étend de la mer aux montagnes en passant par les douces collines.

Les 4 Millefleurs Terre d'Eccezione racontent les trésors des fleurs : de la mer vient le MILLE MARI, des collines naît le MILLE COLLI des montagnes arrive le MILLE MONTI excellence recueillie sur les pentes de l'Apennin des Marches. Le MILLE TERRE est l'extrait subtil de ces 3 essences.

terredeccezione.com

Acacia, Oranger, Châtaignier,
Tilleul, Esparcette, Bruyère.

La production de Terre d'Eccezione est enrichie, selon la saison, de 6 types de miel monofloral offrant ainsi un parcours sensoriel unique et 100% biologique.

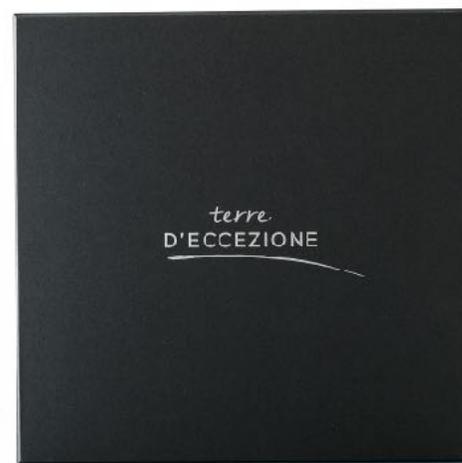


COFFRETS DÉGUSTATION



Les coffrets de nos Crus de miels biologiques

Nos coffrets aux multiples intensités vous feront découvrir la richesse emblématique des floraisons de cette région.
Ils vous offriront un voyage sensoriel grâce à leurs miels aux saveurs uniques qui permettent de sublimer différents moments de dégustation.



HUILE EVO

L'huile d'olive extra vierge biologique Terre d'Eccezione est le pur jus extrait à froid des fruits des oliveraies Terre d'Eccezione. Cueillies à la main, les olives sont mises dans de petites caisses percées et portées directement au moulin où elles sont immédiatement nettoyées et broyées.

Histoire, tradition, authenticité, respect du territoire et de l'environnement sont les principes qui guident tout le processus de production de Terre d'Eccezione : de la gestion des oliveraies conformément au protocole de l'agriculture biologique au choix du bon moment pour la récolte du fruit, à son état de maturation parfaite, de la mouture des olives au malaxage et à l'extraction rigoureuse à froid, jusqu'au stockage méticuleux et à la mise en bouteille des précieuses huiles.



saveurs et
arômes
uniques et
exceptionnels

HUILES MONOVARIETALES & BLEND

Blend, Leccino, Mignola e Raggia.

La ligne Terre d'Eccezione vous fera découvrir aussi bien des huiles d'olive extra vierge monovariétales, comme le Leccino, la Mignola, la Raggia que le Blend, subtile extraction conjointe de différentes variétés telles que Leccino, Frantoio, Pendolino et Moraiolo, Carboncella, Orbetana et Peranzana. Chacune a ses propres caractéristiques organoleptiques.

Elles accompagnent idéalement la gastronomie de qualité : puissantes, précieuses, excellentes, naturellement riches en polyphénols intenses et en substances aromatiques.



COFFRETS DÉGUSTATION

terre
D'ECCEZIONE

*Les coffrets de nos huiles extra vierge d'olive **biologiques***

C'est l'assortiment idéal pour découvrir leurs saveurs et enrichir vos plats avec nos huiles evo monovariétales (Leccino, Raggia, Mignola) ainsi notre Blend.

Ce pack comprend 4 flacons Terre d'Eccezione de 250 ml et est idéal pour vos cadeaux, autant dans la gamme Deluxe que Lounge.



"CONFITURE"

avec notre miel bio

**PÊCHE ET ANIS, PRUNE ET FLEURS DE MAUVE,
ABRICOT ET VANILLE, POIRE ET CANNELLE**

délice de fruits

Fruits, miel et jus de citron (0 conservateur, 0 pectine, 0 gélifiant ou colorant)

Nos confitures sans sucre sont des délices de fruits composés d'un type de fruit biologique auquel nous avons ajouté notre miel biologique et juste une touche de jus de citron qui sert à la conservation.

Le processus de fabrication est entièrement artisanal et se fait dans le plus grand respect des matières premières afin de vous offrir tout le goût de la saveur des fruits. Les délices sont une excellente alternative grâce à la présence de miel : ils permettent d'avoir une alternative saine au sucre traditionnel et une alimentation beaucoup plus saine.

Parfait pour les enfants et les adultes à utiliser à tout moment de la journée, du petit déjeuner au yaourt ou en les tartinant sur une tranche de pain grillée jusqu'à une combinaison salée pour d'agréables apéritifs.



Au coeur
de
la biodiversité...

terredeccezione.com



...un
véritable
trésor de la
nature

Le jardin aux plantes

HUILES ESSENTIELLES

Nos Huiles Essentielles sont:

- Certifiées biologiques
- Issues de plantes provenant de l'agriculture biologique et non modifiées génétiquement
- Issues de plantes cultivées sans engrais chimiques, herbicides, pesticides ou fongicides
- 100% pures et naturelles (ni diluées, ni colorées, ni déterpénées, ni peroxydées, ni reconstituées)
- Produites exclusivement par nos soins
- Produites dans le respect de l'environnement
- Obtenues de fleurs, rameaux recueillies à la main
- Botaniquement et biochimiquement définies (chémotypées)
- Analysées chromatographiquement
- Vegan-friendly, non testées sur les animaux

terredeccezione.com

J'ADOPTÉ

Soutenez notre activité de transformation des terres "exploitées" en terres "soignées".

Pour pouvoir pérenniser notre activité oléicole et **continuer à offrir un produit de grande qualité organoleptique**, l'implantation de 25 000 oliviers sur nos 50 HA de terre est un projet sur lequel nous travaillons depuis près de 4 ans.

De jeunes plantes italiennes certifiées biologiques, et à risque d'érosion génétique à nos terres bio : **l'or liquide qui en sera extrait sera garanti 100% traçable**, puisque toute la chaîne sera sous notre responsabilité.

Étant depuis longtemps soucieux du **respect de la Nature** et de la protection de l'environnement, participer à notre échelle au **maintien du patrimoine génétique** autochtone et à risque d'érosion génétique est une évidence pour nous.

Nos oliviers offrent des **services écosystémiques indispensables** ! Ils sont capables, par exemple, de **contrer les effets de l'érosion éolienne, hydrique** et consécutive à la perte de matières organiques du sol.



**Adoptez
un olivier &
plongez au
cœur de
l'huile
extra
vierge
d'olive
italienne!**

biologique

Oliviers & Huile evo bio

Nos programmes d'adoption

De la plante à votre table, un super-aliment unique
Dont vous pouvez dès à présent vous occuper!

• L'adoption Silver "S"

un flacon de 250ml de notre huile EVO bio
Blend + 5 % de rabais sur toutes nos
productions pendant 1 an

50€

• L'adoption Gold "G"

un flacon de 500ml de notre huile EVO bio
Blend + 10 % de rabais sur toutes nos
productions pendant 2 ans

• L'adoption Platinum "P"

une confection dégustation de 4 flacons
d'huile de 250 ml bio + 15 % de rabais sur
toutes nos productions pendant 3 ans

100€

Dans tous les cas, chaque adoption sera accompagnée de:

- un certificat avec le nom de la personne de votre choix et le numéro de l'olivier que vous avez sponsorisé
- une mise à jour trimestrielle via notre canal sur la santé et la croissance des oliviers
- invitation à une demi journée-visite in loco (courant mois de septembre 2023)

250€



SILVER BOX



+

-5%
SUR NOTRE
BOUTIQUE
PENDANT 1 AN

250 ML
OLIO EVO LOUNGE
BLEND



GOLD BOX



+

-10%
SUR NOTRE
BOUTIQUE
PENDANT 2 ANS

500 ML
OLIO EVO LOUNGE
BLEND



LA PLATINUM BOX



+

-15%
SUR NOTRE
BOUTIQUE
PENDANT 3 ANS

4 x 250 ML
OLIO EVO LOUNGE
BLEND



biologique

Oliviers & Huile evo bio

L'extra vierge sans concession

De la plante à votre table,
un super-aliment unique

De (très) bonnes raisons d'adopter

- **Soutenir une agriculture centrée sur les besoins des plantes**, de la terre, des cycles de la Nature et certifiée biologique
- Créer et **renforcer le lien entre producteur et consomm-acteurs**, en créant une relation étroite plante-superaliment-être humain
- **Favoriser l'émergence** de circuits directs, garantie de traçabilité et de qualité

terre
D'ECCEZIONE

l'arte del biologico.

