Terre & Sapori

Catalogo Prodotti

Prodotti di qualità
dalle Limonaie dell'Alto Garda

Storia e Paesaggio

La sponda occidentale del Lago di Garda, grazie a particolari condizioni climatiche, presenta un'eccezionale ricchezza di flora e di colture agricole.

La più particolare e caratteristica è l'agrumicoltura, introdotta fin dal XIII secolo, caratterizzata dalla costruzione delle monumentali limonaie, serre in pietra chiuse d'inverno, per proteggere le piante di agrumi.

Attraverso il nostro lavoro contribuiamo alla conservazione dei valori di questi luoghi e in particolare a salvaguardare un pasaggio unico al mondo riportandolo ad essere attivo e produttivo.

Chi Siamo

La Cooperativa Agricola Terre & Sapori si è costituita a Gargnano – Lago di Garda con lo scopo di raccogliere, trasformare, commercializzare e promuovere i prodotti tradizionali fortemente legati al paesaggio agrario storico.

Siamo un gruppo molto eterogeneo di persone, alto gardesani di nascita o di adozione, tutti accomunati dalla voglia di far crescere la consapevolezza della straordinaria agricoltura alto gardesana e di valorizzarne i pregiati prodotti tradizionali.

Lavorazione e Prodotti

Rivisitiamo ricette della tradizione gardesana attraverso l'applicazione di metodi innovativi per ottenere prodotti di grande eccellenza.

Ci occupiamo di creare prodotti di alta qualità partendo dalla eccezionale materia prima conferita dai soci, con particolare riferimento all'alto Garda e ai suoi straordinari agrumi, capperi, olive, erbe aromatiche e spontanee, simboli di quella eccezionale mediterraneità da sempre riconosciuta e apprezzata a livello internazionale.

Il nostro obiettivo è quello di valorizzare le più tradizionali coltivazioni alto gardesane: gli agrumi, i capperi, gli olivi e le erbe aromatiche - simbolo del clima mediterraneo che caratterizza la costa dell'alto Garda bresciano - oltre alle erbe spontanee e ai frutti dell'entroterra.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Il limone del Garda, l'arancia amara del Garda, il cedro del Garda e il cappero del Garda sono prodotti inseriti dal 2021 nell'elenco nazionale dei Prodotti Agricoli Tradizionali (PAT) della Regione Lombardia.

Slow Food® Comunità | PER LA VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO DELLE LIMONAIE DELL'ALTO GARDA BRESCIANO

Il 29 gennaio 2025 il Consiglio Nazionale di Slow Food ha approvato una nuova Comunità per la valorizzazione del paesaggio delle limonaie dell'alto Garda Bresciano. La fondazione della nuova Comunità è l'esito della collaborazione tra Slow Food TerreAcque Bresciane e la nostra Cooperativa Agricola.

Scopo della Comunità è recuperare e valorizzare il tessuto agricolo, storico, ambientale, produttivo del paesaggio delle Limonaie dell'alto Garda e promuovere un turismo alto gardesano maggiormente consapevole dei valori tradizionali e dello stretto legame tra paesaggio e prodotti di qualità.

Il paesaggio dell'alto Garda bresciano è il risultato di un secolare lavoro di trasformazione dell'uomo per rendere possibili coltivazioni pregiate, quali: agrumeti, oliveti, vigneti, laureti e castagneti. In particolare l'agrumicoltura, documentata dal XV secolo, caratterizza altamente questo paesaggio: per difendere le piante dal freddo invernale si costruirono monumentali serre su terrazzamenti in muratura, le limonaie.

La Comunità si propone di far conoscere e riscoprire l'eccezionalità del paesaggio delle Limonaie dell'alto Garda, di raccogliere, trasformare, commercializzare e promuovere i prodotti tradizionali fortemente legati al paesaggio agrario storico dell'alto Garda e ai suoi straordinari agrumi, capperi, olive, erbe aromatiche e spontanee, simboli di quella eccezionale mediterraneità da sempre riconosciuta e apprezzata a livello internazionale.

Riscoprendo e incrementando le coltivazioni agricole locali, mantenendo le varietà storiche, migliorando la qualità delle produzioni tipiche, la Comunità in collaborazione con la Condotta TerreAcque Bresciane e la Cooperativa agricola Terre&Sapori vuole sviluppare le potenzialità economiche produttive, oltre che storico-documentarie ed ecologico-ambientali di queste zone, contribuendo ai progetti Slow Food in corso o di futura definizione.

Le Marmellate

VEGAN GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Fresche, fruttate, autentiche, squisite.
Ecco come sono le nostre marmellate.
Utilizziamo gli agrumi delle limonaie dell' Alto Garda per produrre marmellate, impiegando solo concentrato estratto di agrumi freschi, scorze di agrumi e zucchero.

E naturalmente, con ingredienti di altissima qualità, senza aggiunta di coloranti, aromi, conservanti, pectina o altri addensanti!

Iniziare così la giornata o in abbinamento ai vostri formaggi preferiti è davvero un privilegio! Ogni cucchiaiata farà riemergere piacevoli ricordi di gusto e sapore nella cornice mediterranea del Lago di Garda!

CARATTERISTICHE:

INGREDIENTI: tra il 60% e il 70% di pura frutta, zucchero.
CONSERVABILITÀ: 18 mesi dalla produzione, conservare in luogo fresco e buio.
CONSUMO IDEALE: a colazione, da spalmare sul pane, come farcitura di torte e biscotti, con il gelato, accompagnata a formaggi e carni bianche.
DOPO L'APERTURA: conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo.
VALORE AGGIUNTO: elevato contenuto di frutta, poco zucchero, senza additivi artificiali, a basso contenuto calorico

Le Classiche

Limoni

Arance Amare

Agrumi Misti

Polpa di Limoni

Disponibili in vasetto da 200 gr.

Le marmellate di Limoni e Arance Amare sono disponibili anche in vasetto da 580 gr. ideale per colazioni in attività turistico - ricettive e per preparazioni gastronomiche.

Le Speciali

Pompelmi

Kumquat

Queste marmellate sono prodotte in numero limitato per valorizzare agrumi rari e particolari presenti nelle limonaie alto gardesane.
Disponibili in vasetto da 200 gr.

I sali Aromatizzati

VEGAN GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Trasforma ogni piatto in un sapore unico!
Dall'unione di sale marino naturale integrale di altissima qualità, ottenuto per evaporazione dell'acqua incontaminata delle saline della laguna di Trapani, con le essenze del mediterraneo gardesano, nascono i nostri sali aromatizzati.

Selezioniamo personalmente gli agrumi, peperoncino, alloro, erbe aromatiche e spontanee locali che dopo essere state essicate sono alla base di questi sali altamente ricchi ed aromatici.

Ingredienti fondamentali per il BBQ ma anche per insaporire pesce, arrosti, tartare, patate, verdure grigliate e insalate.

Ingredienti: tra il 10% e il 15% di pure essenze naturali di agrumi e piante aromatiche altogardesane, sale marino naturale integrale. Senza l'aggiunta di aromi e additivi.

Sale agli Agrumi e Alloro
Vasetto in vetro gr. 80

Sale alle Erbe Aromatiche
Vasetto in vetro gr. 80

Sale al Mirto e Arance Amare
Vasetto in vetro gr. 80

Sale al Mirto e Mandarino
Vasetto in vetro gr. 80

Sale al Peperoncino e Arance Amare
Vasetto in vetro gr. 90

Sale al Rosmarino e Limoni
Vasetto in vetro gr. 80

Gli Sciroppi

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

Freschi, naturali, dissetanti, originali.
Questo sono i nostri sciroppi.
Utilizziamo gli agrumi delle limonaie dell'Alto Garda e i fiori di sambuco per produrre sciroppi, impiegando solo concentrato estratto di agrumi freschi, infusione di fiori e zucchero.

Ingredienti di altissima qualità, senza aggiunta di coloranti, aromi, conservanti.

I nostri sciroppi sono concentrati di frutta. Vanno diluiti in acqua calda per ottenere una tisana corroborante o in acqua fredda per una bibita rinfrescante. Possono essere la base ideale per cocktail originali.

CARATTERISTICHE:

INGREDIENTI: pura frutta o infuso di fiori, zucchero.
CONSERVABILITÀ: 18 mesi dalla produzione, conservare in luogo fresco e buio.
CONSUMO IDEALE: suggeriamo di diluirlo in proporzione 1 a 5 con acqua per una bevanda fredda o base alcolica per aperitivo, con acqua per una tisana calda.
DOPO L'APERTURA: conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo.
VALORE AGGIUNTO: elevato contenuto di frutta, senza additivi artificiali.

Agrumi Misti

Limoni

Arance Amare

Fiori di Sambuco

I nostri sciroppi sono disponibili in bottiglie di vetro da 500 ml e 250ml.

I Capperi

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

La sponda bresciana dell'alto Garda vanta l'esclusiva presenza di capperi, che crescono spontaneamente in rustici cespugli, in prevalenza nei muri in pietra a secco di limonaie e oliveti.

La raccolta è completamente manuale utilizzando scale a differenti altezze per raggiungere i cespugli. Capparis spinosa e Capparis rupestris sono le specie di capperi spontaneamente più diffuse che d'estate producono pregiati boccioli e frutti che insaporiscono molti piatti tradizionali gardesani.

Solo da noi trovate capperi al 100% dell'Alto Garda. I boccioli li confezioniamo conservandoli sotto sale. La nostra ricetta esclusiva prevede l'utilizzo di solo il 10% di sale marino integrale, sufficiente alla conservazione ma senza quella presenza invasiva di cristalli all'interno del vasetto. Così facendo i nostri capperi non devono essere sciacquati prima dell'utilizzo e sono pronti ad essere degustati. Utilizziamo i frutti e le foglie conservandoli in salamoia e produciamo anche una polvere di capperi essicati ideale come insaporitore.

La nostra linea di capperi è composta da vere e proprie eccellenze che derivano dalla riscoperta e valorizzazione di una raccolta eroica di prodotti da piante spontanee, quali sono i capperi.
Oggi chiameremmo questa pratica *"foraging"* ma sull'Alto Garda abbiamo le prime testimonianze di raccolta e descrizione fin dal 1500.

CAPPERI:
Ingredienti: capperi d'alto Garda e sale marino siciliano (10%).
Caratteristiche: ai capperi freschi, raccolti a mano, viene tolta l'umidità aggiungendo solo il 10% di sale marino. I capperi vengono poi lasciati asciugare e confezionati, senza ulteriore aggiunta di sale.
Utilizzo: si possono usare per insaporire diversi piatti. Sono particolarmente indicati nei sughi e nelle salse con cui condire pasta, carne o pesce; indispensabili nella caponata, ma ottimi anche nel gazpacho, nel couscous, nel pesto, su focacce e pizze.

FRUTTI DI CAPPERO:
Ingredienti: frutti di cappero d'alto Garda, aceto, vino bianco, sale marino siciliano, zucchero.
Caratteristiche: i frutti raccolti a mano e selezionati sono trattati con il sale e confezionati in agrodolce.
Utilizzo: ottimi come aperitivi, per accompagnare e insaporire preparazioni sia a base di carne sia a base di pesce e da aggiungere alle insalate.

FOGLIE DI CAPPERO:
Ingredienti: foglie di cappero d'alto Garda, aceto, vino bianco, sale marino siciliano, zucchero.
Caratteristiche: le foglie raccolte fresche e selezionate sono trattate con il sale e confezionate in agrodolce.
Utilizzo: ottime per accompagnare e insaporire preparazioni sia a base di carne sia a base di pesce, straordinarie su tartare e da aggiungere alle insalate.

SAPORE DI CAPPERI:
Ingredienti: frutti dei capperi e capperi d'alto Garda, sale marino siciliano (10%).
Caratteristiche: prodotto con i frutti dei capperi e i capperi d'alto Garda, disidratati con l'uso del sale, essiccati e finemente tritati.
Utilizzo: si può usare per insaporire diversi piatti, anche come sostituto del sale. Ottimo in particolare nei sughi e nelle salse con cui condire pasta, carne o pesce, bruschette, oltre che su focacce e pizze.

Capperi
Vasetto in vetro gr. 50

Frutti di Cappero
Vasetto in vetro gr. 130

Foglie di Cappero
Vasetto in vetro gr. 125

Sapore di Capperi
Vasetto in vetro gr. 20

La linea dei capperi è preziosa e prodotta in quantità limitata.
La loro disponibilità è legata agli andamenti stagionali
in agricoltura e in natura.

La Mostarda

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

Utilizziamo gli agrumi delle limonaie dell'Alto Garda per produrre una mostarda con solo concentrato estratto di agrumi freschi, scorze di agrumi, zucchero ed essenza di senape.

Naturalmente con ingredienti di altissima qualità, senza aggiunta di coloranti, aromi, conservanti, pectina o altri addensanti!

Abbinatela ai formaggi o ai bolliti ed avrete un connubio armonioso ed esaltante.

Agrumi Misti
Vasetto in vetro gr. 200

I Liquori

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

Dal solo infuso idroalcolico delle scorze di limoni e arance amare d'Alto Garda otteniamo due liquori tradizionali fortemente legati al nostro paesaggio: il Limoncino e l'Arancino, veri e propri Elisir delle Limonaie.

Da servire freschi ma non ghiacciati, per assaporare al meglio il loro gusto naturale e ben bilanciato per un fine pasto digestivo o alla base di originali spritz come aperitivo locale.

Limoncino
Bottiglia ml 500

Arancino
Bottiglia ml 500

Limoncino
Bottiglia ml 100

Arancino
Bottiglia ml 100

L'Olio E.V.O.

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

Olio extra vergine di oliva di categoria superiore, estratto a freddo, ottenuto direttamente dalla spremitura mediante procedimenti meccanici di olive coltivate in Italia.
Le olive selezionate e spremute entro le 48 ore dalla raccolta, sono lavorate secondo un disciplinare specificatamente definito per salvaguardare le caratteristiche chimiche e organolettiche e garantire la genuinità del prodotto, rendendo questo olio particolarmente pregiato.
Le nostre olive sono molite dal frantoio OlioCRU di Riva del Garda, dotato di attrezzatura e macchinari ad alta innovazione tecnologica, uno tra i più moderni d'Europa.
La molitura avviene dopo una selezione accurata delle olive raccolte, filtrato con filtro lenticolare, conservato e imbottigliato in atmosfera modificata per mezzo di gas inerte.
Si ottiene così un olio molto più ricco di polifenoli e sostanze benefiche: un olio che non è solo buono, ma soprattutto è un olio salutare.

Multicultivar
Bottiglia ml 750

Casaliva
Bottiglia ml 500

Gargnà
Bottiglia ml 250

La Casaliva è una cultivar famosa fin dal XVI secolo e particolarmente apprezzata per il tipico sapore fruttato.

Il nostro Olio EVO Multicultivar viene ottenuto tramite la spremitura di varietà locali tra cui Casaliva, Gargnà e Leccino.

I nostri oli sono mediamente fruttati, caratterizzati da un alto contenuto di polifenoli e da una bassissima acidità.

Composte e Creme

VEGAN

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

La valorizzazione degli agrumi d'Alto Garda avviene anche attraverso la rivisitazione di alcune ricette particolari come i nostri Limoni al sale.
I limoni vengono fatti maturare in sale marino per diverse settimane quindi tutte le sostanze amare vengono scomposte ottenedo così un prodotto aromatico intenso. Tagliati a pezzetti insaporiscono zuppe, insalate, sughi, stufati, risotti, pasta, carne o pesce con un gusto di agrumi meravigliosamente fresco.

Produciamo anche composte da orticole conferite dai soci per ottenere creme spalmabili o composte da utilizzare per gli aperitivi o in abbinamento ad altre pietanze.

Limoni al Sale
Vasetto in vetro gr. 260

Crema di Peperoni
Vasetto in vetro gr. 180

Confettura Extra di Cipolle
Vasetto in vetro gr. 190

Confettura Extra di Pomodori Verdi
Vasetto in vetro gr. 190

Tisane e Erbe Aromatiche

VEGAN · LACTOSE FREE · GLUTEN FREE

A ulteriore dimostrazione delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta una vegetazione tipicamente mediterranea con cipressi, allori, capperi, mirti, lecci, rosmarini, oleandri, palme, agavi e altre piante aromatiche, quali salvia, origano, maggiorana, menta, melissa.

Completano il nostro catalogo delle foglie essicate di olivo e di alloro per infusi, tisane a base di erbe aromatiche e agrumi, oltre allo zafferano del Montegargnano.

Tisana alle Scorze di Agrumi
Sacchetto gr. 50

Infuso Foglie di Olivo
Sacchetto gr. 40

Infuso Foglie di Alloro
Sacchetto gr. 40

Erbe Aromatiche Miste
Vasetto gr. 30

Sapore di Alloro
Vasetto gr. 20

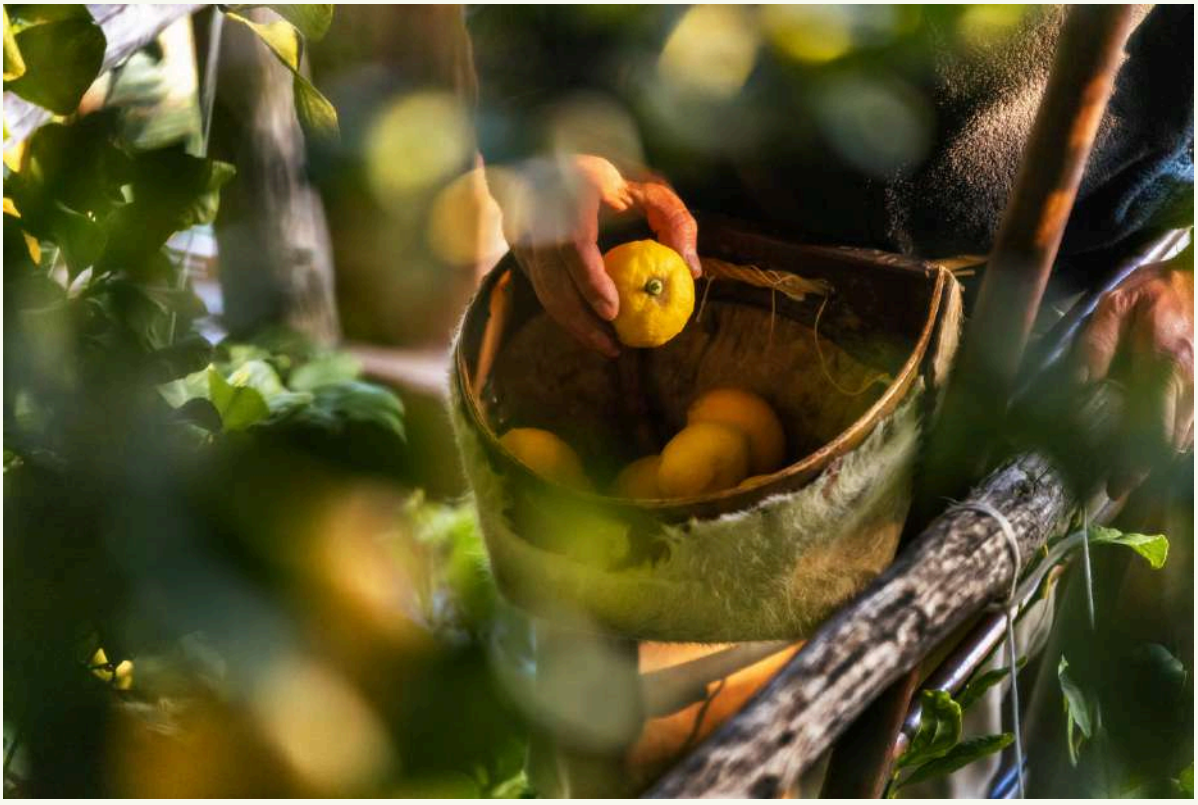
Zafferano
Vasetto gr. 0,15

Dall'essiccazione a freddo delle scorze di Limoni e Arance d'alto Garda otteniamo una polvere altamente aromatica che diventa utilizzabile come insaporitore naturale per innumerevoli ricette. La totale assenza di sale le rende perfette anche per coloro che prediligono una cucina a basso contenuto di sodio.

Queste polveri sono complemento della ricetta del piatto delle Comunità della Condotta Slow Food TerreAcque Bresciane: Il Farro delle Comunità, ottenuto dal farro della Comunità del Farro di S.Paolo – Pagus Farraticanus, dalle verdure della Comunità del Brolo di S.Anna ed appunto le nostre polveri della Comunità per la valorizzazione del paesaggio delle limonaie dell'alto Garda Bresciano.

Polvere di Scorze di Limoni
Vasetto gr. 20

Polvere di Scorze di Arance
Vasetto gr. 20



Terre & Sapori Soc. Agr. Coop.
Via XXIV Maggio 14
Gargnano (BS) - Lago di Garda - Italia
www.terresapori.it
info@terresapori.it
335 1202714
terresapori
coop.terresapori