

Producteur d'Huile d'Olive Vierge Extra

Terra Di Noa



Huile d'olive  
née en mer Méditerranée.



## Notre histoire

Depuis plus d'un siècle et demi, notre histoire est profondément enracinée dans les oliveraies de Tunisie. Transmise de génération en génération, notre connexion à la terre et à l'olivier a inspiré M. Richard Zagdoun à créer « Terra di Noa », une huile d'olive imprégnée d'une passion née des souvenirs d'enfance. Cette quête méticuleuse a donné naissance à une huile unique aux arômes harmonieux, symbolisant un héritage perpétué qui lie le passé au présent.



## Notre Philosophie

Pour nous, l'olivier incarne bien plus qu'un simple arbre. Il représente un lien profond entre les cultures, un symbole de vie et de continuité. Terra di Noa reflète nos racines méditerranéennes, notre engagement à valoriser cet arbre sacré et notre dévouement à produire une authentique huile d'olive universellement appréciée. Plus qu'un simple produit, Terra di Noa symbolise la passion héritée de générations, la recherche d'une harmonie parfaite et la quête constante de l'excellence, offrant une expérience culinaire unique et enrichissante.



## Notre Entreprise

Établie en 2019, notre entreprise, Terra di Noa, est le fruit d'une collaboration passionnée entre des experts de l'olive. En tant que producteurs d'huile d'olive d'une qualité exceptionnellement élevée, notre équipe jeune et expérimentée combine un savoir-faire ancestral et des normes internationales pour créer une huile renommée provenant des terres fertiles de la Méditerranée. Notre engagement envers l'innovation et le respect des pratiques durables renforce notre volonté de présenter Terra di Noa comme un symbole de qualité.



# Kolio

Découvrez notre joyau culinaire, Kolio, une Huile d'Olive Vierge Extra qui incarne l'excellence méditerranéenne. Chaque goutte dévoile une symphonie d'arômes fruités intenses, combinant subtilement la fraîcheur des olives fraîchement pressées avec de délicates notes d'herbes fraîches. Son caractère distingué réside dans son équilibre parfait entre douceur et robustesse, offrant une expérience gustative exceptionnelle à chaque dégustation. Kolio est l'essence même de l'art culinaire méditerranéen.



250ml

500ml

Verre

K01130

K01131



## Marasca

Plongez-vous dans l'authenticité de l'Huile d'Olive Vierge Extra Marasca, une symphonie d'arômes méditerranéens captivants. Son profil sensoriel évoque des notes fruitées équilibrées, combinant subtilement la douceur des olives fraîches avec une légère touche d'amertume. Cette huile révèle un caractère polyvalent, idéal pour sublimer vos plats quotidiens avec son goût équilibré et sa personnalité méditerranéenne unique.

	250ml	500ml	750ml	1L
Pet		M01261		M01263
Verre	M02360	M02361	M02363	M02363

# Dorica

Dorica vous invite à redécouvrir l'essence authentique de l'Huile d'Olive Vierge Extra. Sa palette gustative dévoile des notes fruitées délicates, accentuées par une subtile pointe d'épices qui donne du caractère à chaque bouchée. Cette huile polyvalente, avec son équilibre harmonieux, est l'ajout parfait pour rehausser la saveur de vos plats. Dorica représente l'expression d'une tradition préservée et un goût méditerranéen inégalé.



250ml

500ml

750ml

Verre

D01660

D01661

D01662

## Dorica (sleeve)

La Dorica, parée de sa sleeve élégante blanche et or, incarne l'excellence dans un cadre raffiné. Son design distingué, d'une beauté classique, encadre l'Huile d'Olive Vierge Extra avec un charme intemporel, révélant des notes subtiles fruitées équilibrées. Sur demande, découvrez cette Dorica dans son coffret exclusif, une présentation parfaite pour offrir cette huile d'olive exceptionnelle dans un emballage sophistiqué, idéal pour des moments spéciaux ou des cadeaux raffinés.



250ml

500ml

750ml

500ml  
(coffret)

Verre

S01760

S01761

S01762

C01860



## Bertolli

Bertolli vous transporte dans l'univers doux et subtil de l'Huile d'Olive Vierge Extra. Ses notes légères et légèrement fruitées révèlent une huile polyvalente, idéale pour une utilisation quotidienne en cuisine. Parfait pour les assaisonnements légers ou les marinades délicates, Bertolli apporte une touche méditerranéenne modérée à vos plats du quotidien.

	250ml	500ml	750ml	1L	3L	5L
Pet	B01460	B01461	B01462	B01463	P02111	P02112
Verre	B02560	B02561		B02563		



## Rustica

Rustica incarne l'héritage de l'Huile d'Olive Vierge Extra, offrant une expérience sensorielle méditerranéenne équilibrée et authentique. Ses notes fruitées subtiles associées à une légère amertume révèlent l'expression harmonieuse d'une huile de qualité supérieure, élaborée avec le savoir-faire ancestral. Rustica, symbole d'une tradition préservée, vous transporte au cœur des vergers d'oliviers, offrant une palette de saveurs distinctives, soulignant une qualité raffinée entre tradition et modernité.

500ml

750ml

Pet

R02660

R02661

## Personnalisation des Qualités et Bouteilles

Chez Terra Di Noa, nous comprenons que chaque client a des préférences uniques en matière d'huile d'olive. C'est pourquoi nous offrons la flexibilité de choisir la qualité d'huile souhaitée pour chaque bouteille\*. Chaque modèle de bouteille, est initialement associée à une qualité d'huile spécifique. Toutefois, à la demande du client, nous pouvons remplir la bouteille choisie avec la qualité d'huile de leur choix, offrant ainsi une expérience personnalisée adaptée à vos préférences.

### Huile d'Olive Vierge Extra

L'huile d'olive Vierge Extra est le joyau de la production d'huile. Elle est extraite par des moyens mécaniques et possède une acidité extrêmement basse, offrant des arômes riches et une saveur intense. Elle est idéale pour les plats crus ou pour sublimer les mets les plus fins.

### Huile d'Olive Vierge

L'huile d'olive Vierge est également extraite par des procédés mécaniques, mais avec une acidité légèrement plus élevée que celle de la Vierge Extra. Elle conserve cependant une qualité exceptionnelle et une saveur agréable, parfaite pour les assaisonnements et les cuissons à moyenne température.

### Huile d'Olive Pomace

L'huile d'olive Pomace est extraite des résidus d'olives pressées. Elle est traitée chimiquement pour en extraire l'huile restante. Cette huile est adaptée pour les cuissons à haute température et est souvent utilisée dans l'industrie alimentaire.

### Huile d'Olive Pure

La dénomination «Pure» met en lumière sa composition naturelle, sans additifs ni impuretés, tout en offrant une saveur plus neutre et une stabilité à haute température, parfaite pour la cuisine quotidienne.



### Huile d'Olive Extra Light

L'huile d'olive Extra Light possède une saveur et un arôme très subtils. Son appellation «Extra Light» fait référence à sa texture plus légère, idéale pour les cuissons à haute température et appréciée pour sa neutralité dans les plats cuisinés.

\* sauf pour la bouteille Kolio, qui est spécifiquement associée à une qualité d'huile d'olive vierge extra gourmet

## Nos Certifications



Normes  
de sécurité  
alimentaire



Garantit la  
sécurité, la  
qualité et la  
légalité des  
aliments



Label  
Agriculture  
Biologique  
en Europe



Label  
Agriculture  
Biologique  
aux États-  
Unis



Label de  
l'agriculture  
biologique  
au Japon



Appellation  
d'origine  
Mantes Norte



Association  
de produits  
HOVE de  
haute qualité



Certification  
HALAL



Certification  
KOSHER



Certification  
Star-K



Certification  
VEGAN



Certification  
sans Gluten



Certification  
sans OGM



Association  
américaine  
de l'Huile  
d'Olive Vierge  
Extra

## Nos Formats:



Cartons



Baril



Palette



IBC



Container

## Label Privé

Nous sommes des experts en label privé, c'est pourquoi nous vous accompagnons dans le choix de la meilleure solution possible, de l'emballage au type d'huile d'olive, selon vos besoins et votre budget.

Grâce à ce service, notre entreprise propose une large gamme d'huiles d'olive dans différents formats, notamment en plastique et en verre, avec l'ajout de l'étiquette personnalisée du client.





Terra Di Noa



120 Rue de Tocqueville 75017 Paris  
848 668 661 R.C.S. Paris

Bureau:

[contact@terrardinoa.com](mailto:contact@terrardinoa.com)

+33 1 45 78 44 60

[www.terrardinoa.com](http://www.terrardinoa.com)

Isabelle Zenou :  
[isabellezenou@terrardinoa.com](mailto:isabellezenou@terrardinoa.com)  
(+33) 06 60 56 14 88

Léa Della Femmina :  
[lea@terrardinoa.com](mailto:lea@terrardinoa.com)  
(+33) 06 80 48 42 37