



*cooperativa sant isidre
de les borges blanques*



*més de 100 anys al vostre servei
más de 100 años a vuestro servicio
more than 100 years at your service*

FUNDADA EL 1912

TERRALL
de sant isidre

Cooperativa Sant Isidre de les Borges Blanques





més d'un segle de vida al servei del món agrari
más de un siglo de vida al servicio del mundo agrario
more than a century of life at the service of the agricultural world

La Cooperativa de Sant Isidre, que compta amb més de 100 anys d'història, es va fundar l'any 1912 i va esdevenir una entitat pionera en el cooperativisme, un projecte basat en les persones, eficient, sostenible i amb capacitat de generar riquesa, sent el motor del desenvolupament social i econòmic d'un territori.

Compromesos amb l'entorn, ens sentim orgullosos de formar part del projecte d'uns pagesos que un dia van decidir buscar la sostenibilitat del sector i de la seva comarca. Actualment comptem amb sis-cens disset socis i una plantilla de cinquanta-sis treballadors.

Fundada: **1.912**

Socis: **617**

Treballadors: **56**

La Cooperativa de Sant Isidre, que cuenta con más de 100 años de historia, se fundó en 1912 y se convirtió en una entidad pionera en el cooperativismo, un proyecto basado en las personas, eficiente, sostenible y con capacidad de generar riqueza, siendo el motor del desarrollo social y económico de un territorio.

Comprometidos con el entorno, nos sentimos orgullosos de formar parte del proyecto de unos agricultores que un día decidieron buscar la sostenibilidad del sector y de su comarca. Actualmente contamos con seiscientos diecisiete socios y una plantilla de cincuenta y seis trabajadores.

Fundada: **1.912**

Socios: **617**

Trabajadores: **56**

The Sant Isidre Cooperative, which is over 100 years old, was founded in 1912 and went on to become a pioneering entity in cooperativism; a project based in its people; efficient, sustainable and with a great capacity to generate value in addition to being a motor of social and economic development in the local area.

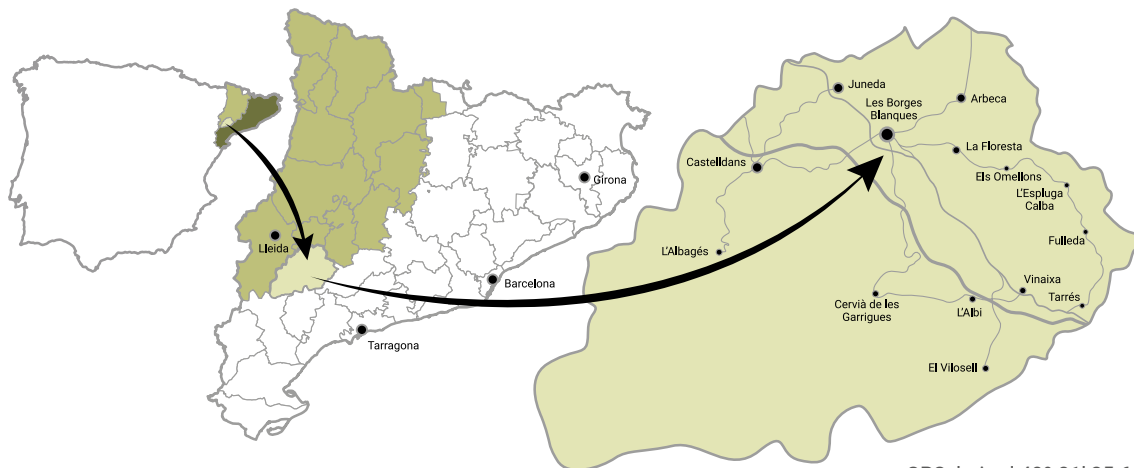
We are committed to the environment and feel proud to form part of a project that was initially set up by some farmers who, one fine day, decided to seek out a sustainable future for their sector and their region. Currently we have six hundred and seventeen members and a workforce of fifty-six.

Established: **1.912**

Partners: **617**

Workers: **56**





GPS: latitud 40° 31' 25.64" N - longitud 0° 51' 39.24" E

les Garrigues, terra mare d'arbequines
les Garrigues, tierra madre de arbequinas
les Garrigues, mother earth of arbequinas



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES



Ens ubicuem al bell mig d'un dels territoris amb més tradició i excel·lència en l'elaboració d'olis, la comarca de Les Garrigues. Ho comprovarem passejant per les nostres terres d'oliveres mil·lenàries integrades dins de la 'Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues', sota la qual s'elabora el que és considerat el millor oli del món, de la varietat arbequina.

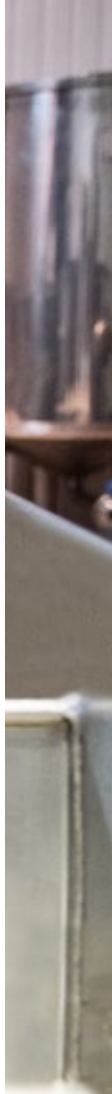
Hectàrees d'oliveres: **1200**

Nos ubicamos en el centro de uno de los territorios con más tradición y excelencia en la elaboración de aceites, la comarca de Les Garrigues. Lo comprobaréis paseando por nuestras tierras de olivos milenarios integrados dentro de la 'Denominación de Origen Protegida Les Garrigues', bajo la cual se elabora el que es considerado el mejor aceite del mundo, de la variedad arbequina.

Hectáreas de olivos: **1200**

We are located in the very middle of a region that is renown for its tradition and excellence in the production of oils; Les Garrigues. You won't fail to notice this if you stroll through our lands populated by millennial olive trees which form part of the 'Les Garrigues Protected Origin Designation', considered the best oil in the world, an Arbequina olive variety.

Hectares of olive trees: **1200**



Oli d'oliva verge extra. Olives arbequines | Aceite de oliva virgen extra. Aceitunas arbequinas | Extra virgin olive oil. Arbequina olives



qualitat, garantia i compromís amb la salut i el medi ambient
calidad, garantía y compromiso con la salud y el medio ambiente
quality, guarantee and commitment to health and the environment

A Sant Isidre de les Borges Blanques produïm un oli d'oliva verge extra de màxima qualitat, elaborat amb una acurada selecció d'olives arbequines.

Amants del camp, arrelats a la terra i a la tradició, hem fet de l'oli d'oliva arbequina una forma de vida, que aporta valor, riquesa i excel·lència al nostre producte.

Treballem amb un sistema de producció d'aliments de qualitat elaborats amb mètodes respectuosos amb la salut i el medi ambient, i certificats pel Consell Català de la Producció Integrada. Aquest segell és un distintiu més de la qualitat i seguretat del nostre oli, que exigeixen els consumidors.

En Sant Isidre de les Borges Blanques producimos un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad, elaborado con una cuidadosa selección de aceitunas arbequinas.

Amantes del campo, arraigados a la tierra y a la tradición, hemos hecho del aceite de oliva arbequina una forma de vida, que aporta valor, riqueza y excelencia a nuestro producto.

Trabajamos con un sistema de producción de alimentos de calidad elaborados con métodos respetuosos con la salud y el medio ambiente, y certificados por el Consejo Catalán de la Producción Integrada. Este sello es un distintivo más de la calidad y seguridad de nuestro aceite, que exigen los consumidores.

At Sant Isidre in Les Borges Blanques we produce an extra virgin olive oil of the highest quality, made with a careful selection of Arbequina olives.

We love the countryside and are rooted in the earth and tradition, we've made Arbequina olive oil a way of life which adds value, richness and excellence to our product.

We work with a quality food production system made with methods that respect health and the environment conscious, and certified by the Catalan Council of Integrated Production. This seal is a hallmark of the quality and safety of our oil, which our consumers demand.



Terrall, sostenibilitat i futur de la mà
Tots els nostres envasos de plàstic estan fets de plàstic 100% reciclat
Terrall, sostenibilidad y futuro de la mano
Todos nuestros envases de plástico están hechos de plástico 100% reciclado
Terrall, sustainability and future hand in hand
All our plastic containers are made of 100% recycled plastic

terrall de sant isidre





100% arbequí, afruitat, exquisit i delicat
100% arbequino, afruitado, exquisito y delicado
100% arbequino, fruity, exquisite and delicate



La nostra marca Terrall és estandard de la tan reconeguda i preuada dieta mediterrània; posem sobre la taula un oli verge extra ric en antioxidants naturals i amb infinitat de qualitats organolèptiques que fan que sigui apreciat internacionalment, ja que el seu fruitat d'oliva i el seu sabor suau el configuren idoni tant per al consum en cru com cuinat.

El nostre oli d'oliva arbequina verge extra és suau, lleuger, delicat i dolç, gairebé sempre ametllat, amb aroma a fruits madurs. Un oli òptim per potenciar les virtuts gastronòmiques i aromàtiques dels aliments.

Nuestra marca Terrall es estandarte de la tan reconocida y apreciada dieta mediterránea; ponemos sobre la mesa un aceite virgen extra rico en antioxidantes naturales y con infinidad de cualidades organolépticas que hacen que sea apreciado internacionalmente, ya que su afruitado de oliva y su sabor suave lo configuran idóneo tanto para el consumo en crudo como cocinado.

Nuestro aceite de oliva arbequina virgen extra es suave, ligero, delicado y dulce, casi siempre almendrado, con aroma a frutos maduros. Un aceite óptimo para potenciar las virtudes gastronómicas y aromáticas de los alimentos.

Our brand Terrall represents a banner of the highly renowned and cherished Mediterranean diet; we provide an extra virgin olive that is rich in natural antioxidants and infinite organoleptic qualities resulting in its international acclaim. Moreover, its smooth fruity flavour make it ideal for use both in raw and cooked meals.

Our extra virgin olive oil is smooth, light, delicate and sweet, almost always with almond accents and a ripe fruit aroma. The perfect olive oil to enhance the culinary and aromatic virtues of any meal.

arbequa de sant isidre

L'OLI DEL CENTENARI · 1912 | PREMIUM

Oli d'oliva verge extra de categoria superior, obtingut d'olives arbequines de la zona 'Garrigues' procedents de les oliveres centenàries dels nostres associats.

EL ACEITE DEL CENTENARIO · 1912 | PREMIUM

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido de olivas arbequinas de la zona 'Garrigues' procedentes de los olivos centenarios de nuestros asociados.

THE OIL OF THE CENTENARY · 1912 |

PREMIUM

Extra virgin olive oil of superior category, obtained from Arbequina olives in the area "Garrigues" from the centenary olive trees of our associates.





*més intens, et ve de gust?
más intenso, ¿te apetece?
more intense, you fancy?*

Més de 100 anys d'història recollits en una ampolla singular amb un oli de qualitat suprema. L'Arbequa de Sant Isidre és un oli premium elaborat amb una acurada selecció d'olives arbequines procedent de les oliveres centenàries dels nostres associats i només mitjançant procediments mecànics. L'Arbequa és un oli afruitat mig-alt de tipus verd. Presenta aromes secundaris d'herba acabada de tallar amb matisos de carxofa i verdures i tocs de nous veroses i ametlló. El packaging de l'Arbequa és elegant, exquisit, ideal per a regalar als paladars més selectes.

Más de 100 años de historia recogidos en una botella singular con un aceite de calidad suprema. El Arbequa de Sant Isidre es un aceite premium elaborado mediante una cuidadosa selección de aceitunas arbequinas procedente de olivos centenarios de nuestros asociados y solo mediante procedimientos mecánicos. El Arbequa es un aceite afruitado medio-alto de tipo verde. Presenta aromas secundarios de hierba recién cortada con matices de alcachofa y verduras y toques de nueces verdes y almendruco. El packaging del Arbequa es elegante, exquisito, ideal para regalar a los paladares más selectos.

More than 100 years of history brought together in a singular bottle of supreme quality olive oil. L'Arbequa de Sant Isidre is a premium olive oil elaborated with a careful selection of Arbequina olives from the centennial olive trees of our members, using mechanical processes only. L'Arbequa is a green, medium-high fruity olive oil. It presents secondary aromas of recently cut grass with nuances of artichoke, vegetables and touches of green walnuts and almond. L'Arbequa's packaging is elegant, exquisite; ideal as a gift to those with the most select palates.



verd selecció · terrall de sant isidre

EDICIÓ LIMITADA

Obtingut d'olives arbequines seleccionades i collides durant el mes d'octubre. Oli seleccionat verd intens, dens, aromàtic i afruitat.

EDICIÓN LIMITADA

Obtenido de aceitunas arbequinas seleccionadas y cosechadas durante el mes de octubre. Aceite seleccionado verde intenso, denso, aromático y afrutado.

LIMITED EDITION

Obtained from arbequina olives in the area "Garrigues". Selected and harvested during October. Selected intense green, dense, aromatic and fruity oil.





l'oli d'oliva d'edició limitada
el aceite de oliva de edición limitada |
limited edition olive oil

És el nostre oli d'oliva verge extra d'edició limitada, obtingut directament d'olives arbequines de la zona "Garrigues", seleccionades i collides durant el mes d'octubre només mitjançant procediments mecànics d'extracció en fred. L'oli Verd Selecció presenta un color verd intens, és dens, aromàtic, molt ric en antioxidants i amb un sabor afruitat dolç-picant. Un oli molt esperat entre tots els consumidors.

Es nuestro aceite de oliva virgen extra de edición limitada, obtenido directamente de aceitunas arbequinas de la zona "Garrigues", seleccionadas y cosechadas durante el mes de octubre solo mediante procedimientos mecánicos de extracción en frío. El aceite Verd Selecció presenta un color verde intenso, es denso, aromático, muy rico en antioxidantes y con un sabor afruitado dulce-picante. Un aceite muy esperado entre todos los consumidores.

It is our limited edition extra virgin olive oil, obtained directly from Arbequina olives from the "Garrigues" area, selected and harvested during the month of October only by mechanical and cold extraction procedures. Verd Selecció oil has an intense green color, is dense, aromatic, very rich in antioxidants and with a sweet-spicy fruity flavor. A highly anticipated oil among all consumers.



oli verd · terrall de sant isidre

BAIX FILTRATGE

Elaborat de les primeres collites de la temporada. Oli especial baix filtratge, verd, afruitat, amarg i picant.

BAJO FILTRADO

Elaborado de las primeras cosechas de la temporada. Aceite especial de bajo filtrado, verde, afrutado, amargo y picante.

LOW FILTERING

Made from the first harvests of the season. Low filtrate, green, fruity, bitter spicy and special oil.





*el nostre oli de baix filtratge |
nuestro aceite de bajo filtraje |
our low filtration oil*

Es tracta del nostre oli d'oliva verge extra de baix filtratge que s'obté de les primeres collites de la temporada. L'Oli Verd és obtingut directament d'olives arbequines primerenques de la zona "Garrigues" i només mitjançant procediments mecànics. És un oli d'un color verd intens, ric en antioxidants naturals i afruitat verd-mig, amb un gust amarg i picant que el fan especial.

Se trata de nuestro aceite de oliva virgen extra de bajo filtrado que se obtiene de las primeras cosechas de la temporada. El Oli Verd es obtenido directamente de aceitunas arbequinas tempranas de la zona "Garrigues" y solo mediante procedimientos mecánicos. Es un aceite de un color verde intenso, rico en antioxidantes naturales y afruitado verde-medio, con un sabor amargo y picante que lo hacen especial.

It is our low-filtered extra virgin olive oil obtained from the first harvests of the season. The Oli Verd is obtained directly from early Arbequina olives from the "Garrigues" area and only by mechanical procedures. It is an oil of an intense green color, rich in natural antioxidants and medium-green fruity, with a bitter and spicy flavor that make it special.



oliorgànic · terrall de sant isidre

ECOLÒGIC

Oli d'oliva verge extra ecològic, obtingut d'olives arbequines de cultiu ecològic de la zona 'Garrigues'.

ECOLÓGICO

Aceite de oliva virgen extra ecológico, obtenido de aceitunas arbequinas de cultivo ecológico de la zona 'Garrigues'.

ECOLOGICAL

Organic extra virgin olive oil, obtained from organic Arbequina olives in the area 'Garrigues'.





*d'olives arbequines de cultiu ecològic
de olivas arbequinas de cultivo ecológico
from organically grown arbequina olives*



L'Oliorgànic és el nostre oli d'oliva verge extra ecològic amb DOP Les Garrigues. Un oli obtingut directament d'olives arbequines de cultiu ecològic de la zona "Garrigues" mitjançant procediments mecànics i molt ric en antioxidants naturals. Aquest oli està certificat pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE), l'organisme que regula els productes de màxima qualitat i que són respectuosos amb el medi ambient.

El Oliorgànic es nuestro aceite de oliva virgen extra ecológico con D.O.P. Les Garrigues. Un aceite obtenido directamente de aceitunas arbequinas de cultivo ecológico de la zona "Garrigues" mediante procedimientos mecánicos y muy rico en antioxidantes naturales. Este aceite está certificado por el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE), el organismo que regula los productos de máxima calidad y que son respetuosos con el medio ambiente.

Oliorgànic is our organic extra virgin olive oil with DOP Les Garrigues. An oil obtained directly from organically grown Arbequina olives from the "Garrigues" area using mechanical procedures and very rich in natural antioxidants. This oil is certified by the Catalan Council for Ecological Agricultural Production (CCPAE), the institution that regulates high quality products that are respectful with the environment.



Pep Moreno

Xef del restaurant Deliranto de Salou, Estrella Michelin.

Chef del restaurante Deliranto de Salou, Estrella Michelin.

Chef of the Michelin-star restaurant Deliranto in Salou.



*oli terrall de sant isidre,
l'ingredient que no pot
faltar a la bona cuina*

*aceite terrall de sant isidre,
el ingrediente que
no puede faltar en
la buena cocina*

*terrall oil from sant isidre,
the ingredient no good
cook can live without*



el veritable tresor de la dieta mediterrània
el verdadero tesoro de la dieta mediterránea
the true treasure of the mediterranean diet

L'oli d'oliva és un dels pilars indiscutibles de la dieta mediterrània. No sols es tracta d'un referent cultural de tots els territoris banyats pel mar Mediterrani, sinó que també té un valor gastronòmic molt important i el seu ús és molt beneficiós per la salut. Amb el temps, aquest ingredient comunament conegut com a or líquid, ha esdevingut el veritable tresor de la dieta mediterrània, un element que s'utilitza en gairebé totes les elaboracions i que és fonamental per a la nostra gastronomia. És història, cultura i tradició. És aquell ingredient que no pot faltar mai en la bona cuina.

El aceite de oliva es uno de los pilares indiscutibles de la dieta mediterránea. No solo se trata de un referente cultural de todos los territorios bañados por el mar Mediterráneo, sino que también tiene un valor gastronómico muy importante y su uso es muy beneficioso para la salud. Con el tiempo, este ingrediente comúnmente conocido como oro líquido, se ha convertido en el verdadero tesoro de la dieta mediterránea, un elemento que se utiliza en casi todas las elaboraciones y que es fundamental para nuestra gastronomía. Es historia, cultura y tradición. Es aquel ingrediente que no puede faltar nunca en la buena cocina.

Olive oil is one of the undisputed pillars of the Mediterranean diet. Not only it's a cultural reference of all the territories bathed by the Mediterranean Sea, but it also has a very important gastronomic value and its use is very beneficial for health. Over time, this ingredient, commonly known as liquid gold, has become the real treasure of the Mediterranean diet, an element that is used in almost all preparations and that is essential for our cuisine. It is history, culture and tradition. It's the ingredient that can never be missing in good cooking.



compromís amb la terra
compromiso con la tierra commitment to the earth



*cooperativa sant isidre
de les borges blanques*

Sant Isidre de les Borges Blanques i Secció de Crèdit, SCCL
Av. Jaume Segarra, sn | 25400 les Borges Blanques (Lleida)
Tel. 973 142 950/54 · www.terrall.es