



De Nuestra Tierra para ti...

Terra
Mia



De Nuestra Tierra para el Mundo...



AGUAS
BUENAS



AGRICULTORES



VEGA BAJA y MOROVIS





OROCOVIS LARES BARRANQUITAS





**SAN SEBASTIAN
COROZAL
AIBONITO**

Versatilidad



ACTIVIDADES



Saborea PR





Tu encuentro con la frescura

Menú Culinario Terra Mía

- Salsa Pesto Andrés** **Pique El Caballero**
Mini caprese con queso del país, albahaca morada, tomatito y Salsa Pesto Terra Mía.
- Chimichurri El Criollo**
Plantilla de arroz blanco con lomo de cerdo encebollado y Chimichurri El Criollo Terra Mía
- Salsa Juliana**
Pasta Fusilli a la Bolongnesa con Salsa Juliana Terra Mía
- Mermejelada de Papaya**
Canapé de hojaldre con queso de cabra del país y Mermejelada de Papaya Terra Mía

TERRA MIA

Marinado de Perejil Terra Mía

Culinary Fest



Hecho en PR

Elaboración





Producción

Publicidad



bon appétit

Search Bon Appétit

EASY FRESH 7 RECIPES
SUBSCRIBE TO BON APPÉTIT TODAY CLICK HERE

RESTAURANTS + TRAVEL | ENTERTAINING + STYLE | DRINKS | PEOPLE | EVENTS | TEST KITCHEN | VIDEO | RECIPES | SUBSCRIBE

18 Things to Eat, Buy, and Do in Puerto Rico
APRIL 30, 2014 / WRITTEN BY ASHLEA HALPERN

Terra Mia Pique del País
They say every home in Puerto Rico keeps a bottle of *pique* on their kitchen counter. This one, from the *Terra Mia* stand at El Mercado Urbano, is packed with long hots and fat cloves of garlic. Snap one up—along with some of the proprietress's garlicky criollo chimichurri—for all your chileheads back home.

13 of 23 63 Shares

1 COMMENT f t p g + m

ADVERTISEMENT

ARCHITECTURAL DIGEST
25 Shades of Gray

SEE MORE

KEYWORDS: PUERTO RICO, TRAVEL

ASHLEA HALPERN

MORE IN RESTAURANTS + TRAVEL



Reseñas

el NUEVO **dia** **elnuevodia.com**

[Login](#) [Únete](#)
[Ingresá con Facebook](#)

Portada / Negocios / Dúo dinámico maneja el crecimiento de una micro empresa boricua

Última Hora

[Clasificados](#) [clasificados.pr](#)

Vehículos
Bienes raíces
Empleos
Shoppers [shop.pr](#)

Noticias

Política
Seguridad
Calidad de vida
Ciencia y tecnología
Clima
Caza Noticias
Mundo Raro

Internacionales

Negocios

Actualidad
Tecnología
Autos
Deportes
Béisbol
Boxeo
Baloncesto
Fútbol
Otros deportes
Veracruz 2014

Entretenimiento

Farándula
Música
Televisión
Cine
Cartelera de cine
Cultura
Restaurantes

Estilos de vida

Bienestar
Amor y sexualidad
Hogar y familia
Moda y belleza

Negocios

[Recomendar](#) 10

[Twittear](#) 1

[+3](#)

[Imprimir](#) [Print](#) [A A](#)

7 de enero de 2015

12:00 a.m.

Actualidad

Dúo dinámico maneja el crecimiento de una micro empresa boricua

Las jefas de Terra Mía buscan conquistar mercados con el sabor de sus salsas artesanales

Por Andrea Martínez / amartinez@elnuevodia.com

En tiempos de estrechez económica, Wanda Irizarry, quien tenía una compañía de diseño y remodelación, y Blessy De Jesús, una enfermera especializada en diálisis, no se quedaron de brazos cruzados.

En enero de 2010, ante la necesidad de un cambio y de reinventarse, Irizarry comenzó a elaborar salsa pesto con albahaca fresca del país, y el chimichurri “El Criollo” con cilantro y recao. Estas recetas marcaron el

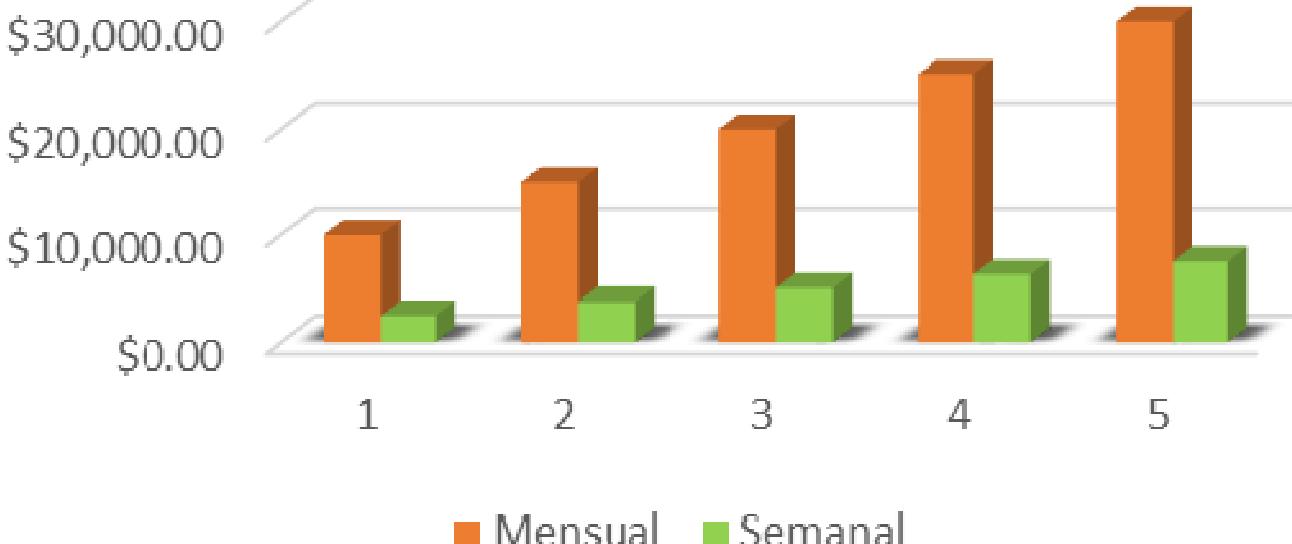
Ahora, al cumplir cinco años de existencia, Terra Mía ha duplicado su producción, se mudará a un local comercial, y las dos empresarias se han trazado la ambiciosa meta de internacionalizar su marca. (vanessa.serra@gfrmedia.com)

inicio de los productos Terra Mía, que hoy es una línea de salsas, marinados,

Crecimiento

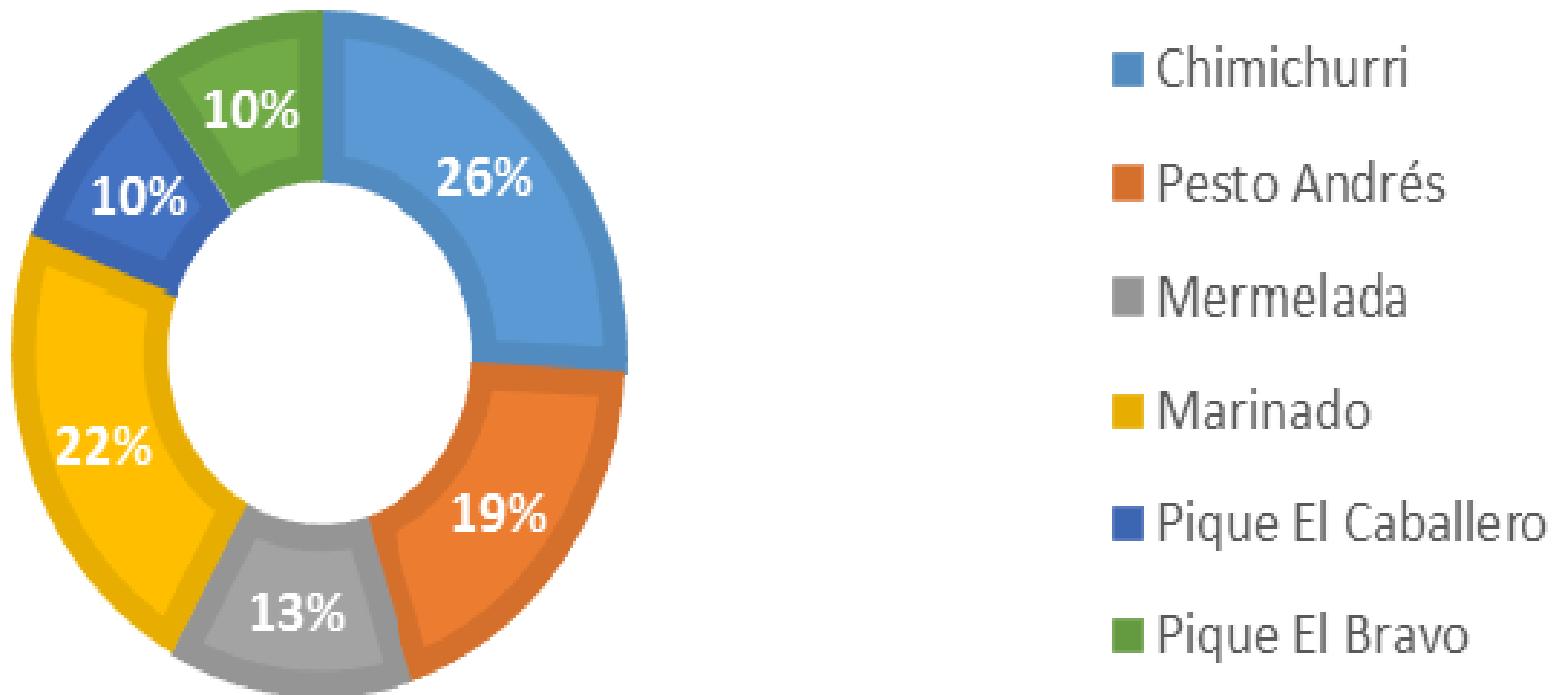


Proyecciones



Desglose ventas

VENTAS POR PRODUCTO



Objetivo a corto plazo



Que tal si llegamos a cada uno de los hogares
puertorriqueños...

Objetivo futuro



Que tal si llegamos a cada uno de esos latinos y extranjeros fuera de Puerto Rico...



info@terramiapr.com

787-233-8358

Facebook.com/TerraMiapr



100% Natural

Frescura de Nuestra Tierra para tí...
y para el Mundo...