

ZOUITINA™

PRODUCT **GUIDEBOOK** 2024 EDITION

TOP 100

AWARDS 2023

EVOOLEUM

SPAIN | 2023



MINYAK ZAITUN **PUTIK** TERBAIK DARI MOROCCO

WORLD'S TOP 100 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

WWW.ZOUITINA.MY



How to choose the best extra virgin olive oil?

Cara-cara Memilih Minyak Zaitun Extra Virgin Tulen & Terbaik

1  **Pastikan anda HIDU BAU minyak zaitun sebelum membeli**

Minyak Zaitun Extra Virgin yang **TULEN** mempunyai bau seperti **JAMBU BATU** serta **AROMA DAUN** atau **RUMPUT** yang sangat **MENYEGARKAN!**

2 **Beli minyak zaitun dari kedai yang anda boleh CUBA RASA**

Minyak Zaitun Extra Virgin yang BERKUALITI TINGGI mempunyai:

- Rasa buah zaitun **SEGAR**
- Sedikit **RASA PAHIT** di pangkal lidah
- Sedikit **RASA PEDAS** sewaktu ditelan

3 **Mempunyai 2 SIJIL ANALISIS MAKMAL (Pengesahan Gred)**

- 1. SIJIL UJIAN DERIA RASA (Organoleptic Assessment)**
- 2. SIJIL ANALISIS KIMIA (Chemical Analysis)**

2 Sijil ini MESTI dikeluarkan oleh **Makmal Ujian** yang telah **DIKTIRAF** oleh **MAJLIS ZAITUN ANTARABANGSA (International Olive Council)**

4 **Menyertai Pertandingan Minyak Zaitun Antarabangsa yang UTAMA seperti:**

- 🏆 **EVOOLEUM - Spain**
- 🏆 **NYIOOC - New York**
New York International Olive Oil Competition
- 🏆 **Olive Japan**
International Extra Virgin Olive Oil Competition
- 🏆 **OIL CHINA - Beijing**
International Olive Oil Competition

Daripada **Abi Usaid (R.A)** berkata, **Rasulullah S.A.W** telah bersabda:

“Makanlah minyak zaitun dan lumurkanlah (di badan) dengannya, sesungguhnya ia daripada pokok yang diberkati”

(صحيح الجامع الصغير: ٤٤٩٨)

Making Good Olive Oil is a True

ART

"Premium Extra Virgin Olive Oil is processed and distributed with sincere heart."

"Don't judge extra virgin olive oil by its cover or its promoter, but judge it by its smell and taste."

Muhd Shakir Assalam Bin Ya

©Foto kredit: Gambar buah zaitun putih sebenar yang diambil dari ladang Zouitina di Meknes, Morocco Jurugambar: David



International Olive Council (IOC)

Majlis Zaitun Antarabangsa

Majlis Zaitun Antarabangsa (*International Olive Council*) ditubuhkan pada tahun 1959 dengan matlamat yang jelas untuk **melindungi kepentingan** dan **mempromosikan penanaman** pokok zaitun, minyak zaitun dan buah zaitun berdasarkan **Perjanjian Komoditi Antarabangsa** yang dipersetujui di antara negara-negara pengeluar sejak 60 tahun lepas (1959-Sekarang).

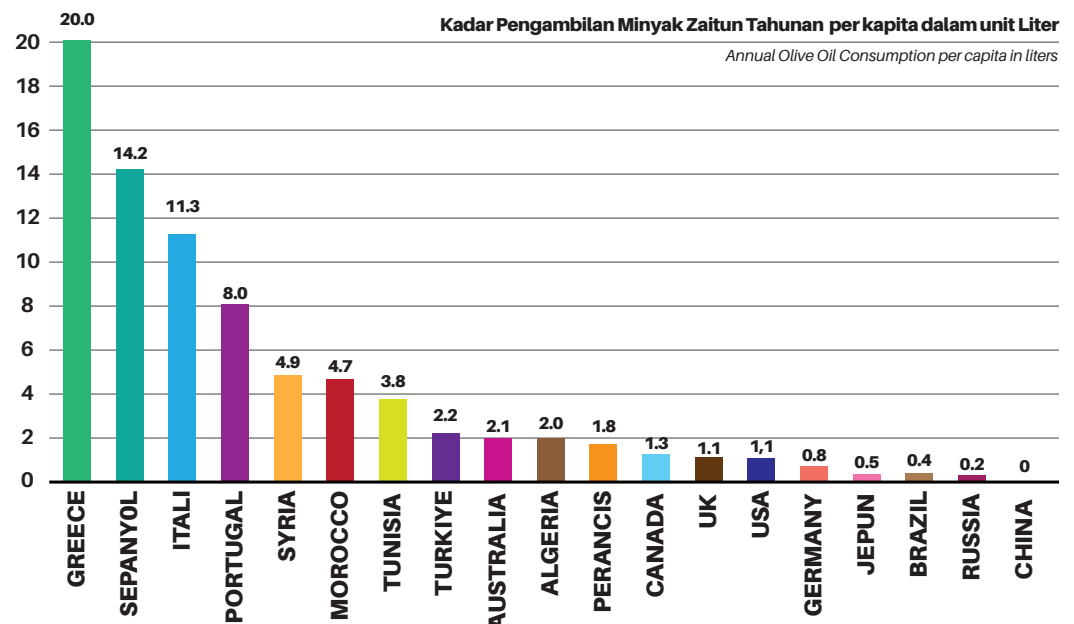
Majlis Zaitun Antarabangsa (*International Olive Council*) merupakan satu-satunya **organisasi antarabangsa** yang diakui oleh **badan kerajaan sedunia** dalam bidang minyak zaitun dan buah zaitun. Ia telah ditubuhkan di **Madrid, Sepanyol**, pada tahun 1959, di bawah naungan **Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu**. Sebelum tahun 2006, ia dikenali sebagai **Majlis Minyak Zaitun Antarabangsa** (*International Olive Oil Council or IOOC*)

Sumber Rujukan: <https://www.internationaloliveoil.org/about-ioc/mission-basic-text/>

www.internationaloliveoil.org

CARTA PURATA TAHUNAN KADAR PENGAMBILAN MINYAK ZAITUN DI KALANGAN PENDUDUK DARI NEGARA BERBEZA

Compare Each Nationality's Annual Average Consumption Of Olive Oil



Sumber Rujukan: <https://www.centrafoods.com/blog/who-in-the-world-consumes-the-most-olive-oil>

HOW ARE OLIVE OILS PRODUCED?

GREEN OLIVES (Unripe)

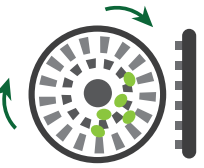


RIPE OLIVES



After picking, the stems, leaves and twigs are removed

CRUSHING / MILLING



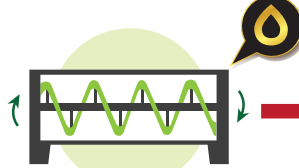
MODERN METHOD



TRADITIONAL METHOD

The olives are crushed into an olive paste

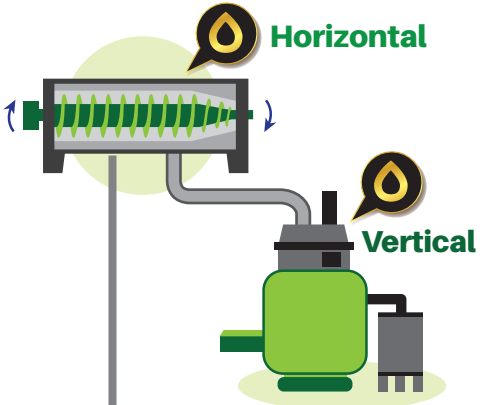
MALAXATION



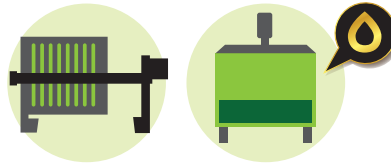
The olive paste is slowly mixed.

COLD EXTRACTION

After the olive paste is centrifuged or pressed, the leftover products are: oil (extra virgin, virgin or lampante) pomace and vegetation water.



FILTRATION / DECANTATION



The oil produced can be filtered and/or decanted.

Depending on quality it is possible to obtain:



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



VIRGIN OLIVE OIL



LAMPANTE OLIVE OIL

LEGEND



Fit for human consumption



Not fit for human consumption



Zouitina Prestige Production Method

OLIVE POMACE



TREATMENT with solvents of physical means



CRUDE OLIVE-POMACE OIL



REFINING

Depending on the chemical-physical conditions, minor or relevant changes in oil composition can occur.



REFINING

Depending on the chemical-physical conditions, minor or relevant changes in oil composition can occur.



REFINED OLIVE OIL



Adding of extra virgin or virgin olive oil.



OLIVE OIL



REFINED OLIVE-POMACE OIL



Adding of extra virgin or virgin olive oil.



OLIVE-POMACE OIL

Virgin Olive Oil: The oil obtained from the fruit of the olive exclusively with mechanical processes and other physical processes, in conditions that do not cause alternations in the oil, and which have not undergone any treatment apart from washing, decantation, centrifugation and filtration, excluding oils obtained with solvents or with chemical or biochemical reagents or with processes of reesterification or any mixture with oils of other nature.

--European Union Law 1513/2001

Minyak Zaitun Berkualitas Tinggi yang Memenangkan Pelbagai Anugerah Di Serata Dunia



ZOUITINA *Prestige*

Minyak Zaitun Zouitina Prestige dihasilkan daripada buah zaitun putik @ muda yang dipetik secara manual menggunakan tangan. Ia diproses secara teliti, dengan menggunakan teknologi pemprosesan terkini dalam masa yang sangat singkat (6 jam) bagi menghasilkan minyak zaitun yang mempunyai bau dan rasa buah segar serta ringan untuk diminum. Kualiti pemprosesan ini terbukti apabila Zouitina Prestige berjaya meraih pelbagai anugerah pertandingan minyak zaitun di seluruh dunia.





KELEBIHAN

Minyak Zaitun Extra Virgin

ZOUITINA *Prestige*

1 Dihasilkan daripada **buah zaitun putik (unripe)** yang **berwarna hijau muda** dan dipetik secara **manual** dengan menggunakan **tangan**

2 **SINGLE ESTATE:** Zouitina hanya memproses buah zaitun daripada **Ladang Zouitina sahaja**, ia tidak membeli/memajak kebun pihak ketiga bagi mengawal proses tuaian dan keseragaman kualiti buah yang dipilih

3 **Ladang Zouitina** mematuhi piawaian pertanian antarabangsa berstatus **Global G.A.P (Good Agricultural Practice)**

4 **Kilang** pemrosesan Zouitina mematuhi **piawaian keselamatan makanan antarabangsa** dengan status **BRCGS (Brand Reputation Compliance Global Standard)**

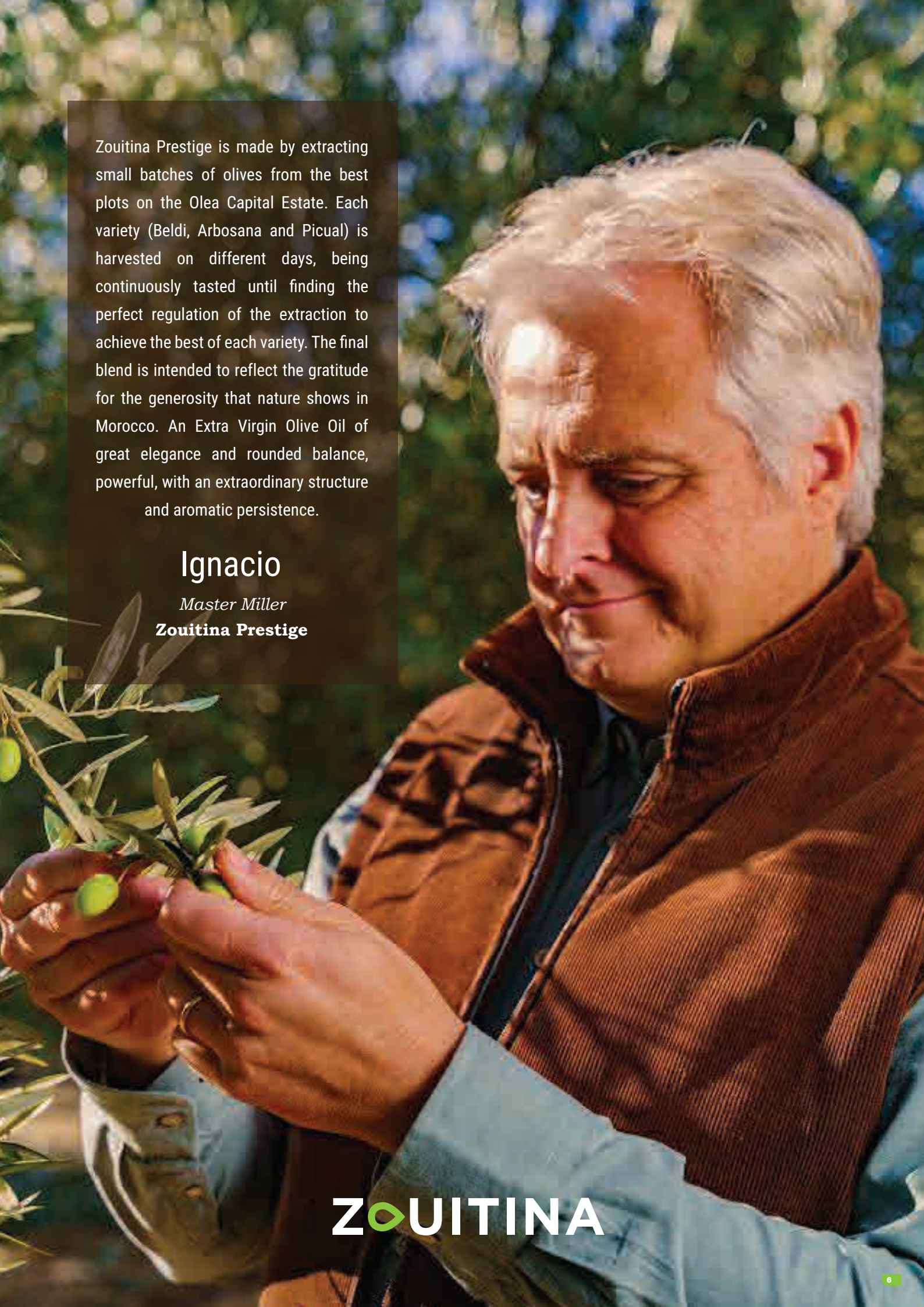
5 Telah disahkan sebagai **Extra Virgin Olive Oil (EVOO)** melalui **Ujian Organoleptik** dan **Analisis Kimia** oleh makmal antarabangsa (**Makmal Tello, Sepanyol**) yang diiktiraf oleh **International Olive Council (IOC)**. Ujian dilakukan **setiap kali** selepas **musim tuaian**

6 **Ujian Organoleptik Zouitina Prestige** menunjukkan tahap **kesegaran** buah zaitun (*Median of Fruity*) ialah **6.1**, manakala tahap **kecacatan** buah zaitun (*Median of Defect*) ialah **0.0**

7 **Zouitina Prestige Extra Virgin Olive Oil** mempunyai **nilai FREE ACIDITY 0.15%**. Semakin **rendah** nilai **FREE ACIDITY**, semakin **berkualiti** dan semakin **bermanfaat** minyak zaitun tersebut

8 Diimport ke Malaysia menggunakan **kontena sejuk** bagi mengawal **suhu** ketika proses penghantaran (kontena). Kaedah ini akan mengekalkan **kesegaran dan kualiti** minyak zaitun

9 **Zouitina Prestige Extra Virgin Olive Oil** telah berjaya **memenangi GOLD MEDAL** dalam pelbagai pertandingan minyak zaitun antarabangsa di New York, Los Angeles, Greece, Italy, Morocco, China, Japan dan Sepanyol



Zouitina Prestige is made by extracting small batches of olives from the best plots on the Olea Capital Estate. Each variety (Beldi, Arbosana and Picual) is harvested on different days, being continuously tasted until finding the perfect regulation of the extraction to achieve the best of each variety. The final blend is intended to reflect the gratitude for the generosity that nature shows in Morocco. An Extra Virgin Olive Oil of great elegance and rounded balance, powerful, with an extraordinary structure and aromatic persistence.

Ignacio

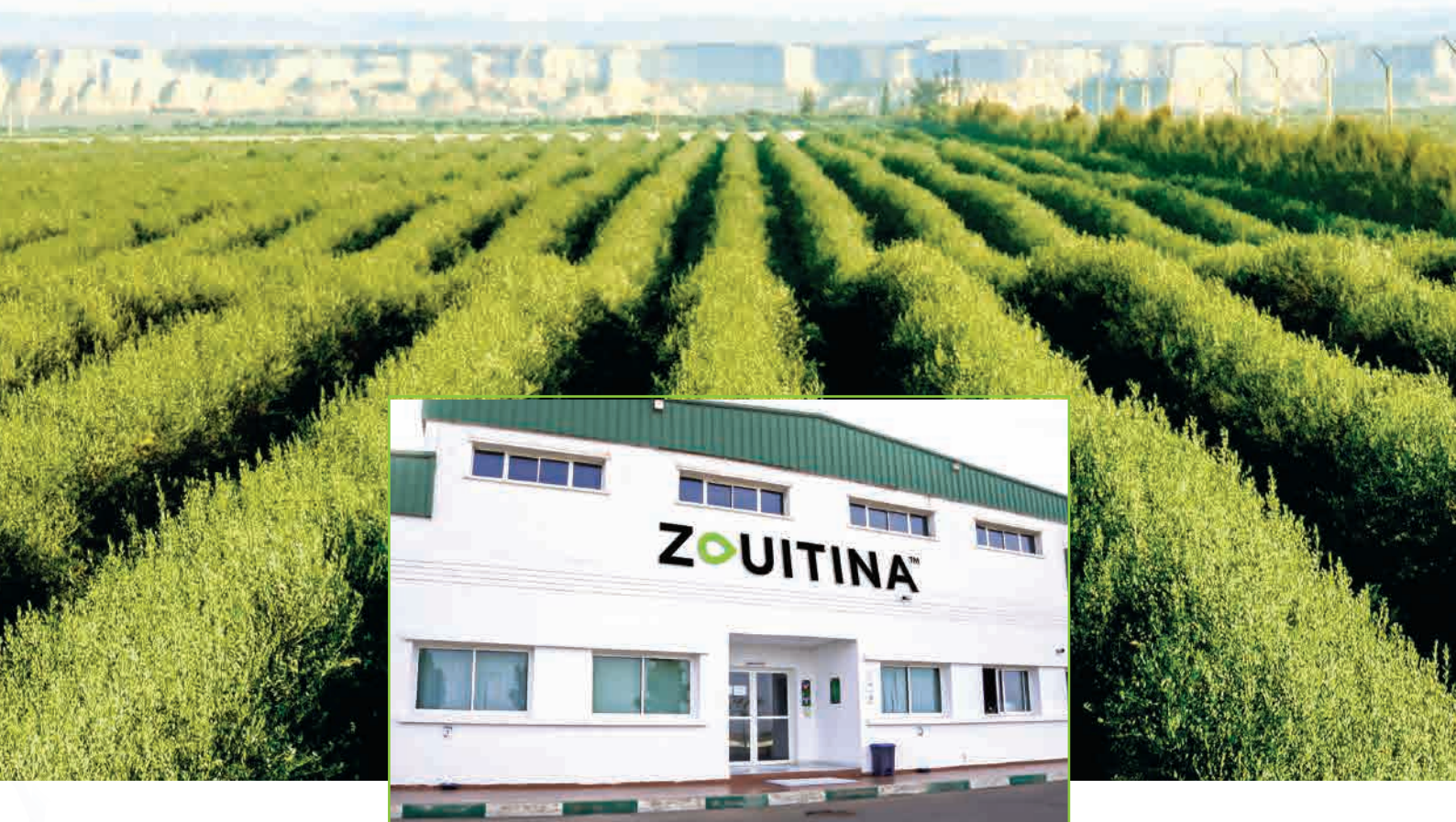
Master Miller

Zouitina Prestige

ZOUITINA



ZOUITINA™



Ladang Pokok Zaitun Seluas 3000 Hektar

Zouitina mempunyai ladang seluas **3000 hektar** di 2 lokasi iaitu **Fkih Bensalah** dan **Meknes**, kedua-dua ladang tersebut mendapat pengiktirafan daripada **GLOBAL G.A.P.** yang berperanan memberi **pengiktirafan rasmi** kepada ladang yang memenuhi semua syarat **Piawaian Pertanian Antarabangsa (Good Agricultural Practice)**.



GLOBALG.A.P.

GGN: 4063061051295

Option 1 - Individual multisite producer

Issued to
 Producer - Olea Capital SLE Bertin - Rue de Tétouan, 15, Quartier HASSAN, 10010, - Rabat
 Morocco

The Certification Body SYGMA CERTIFICATION, S.L. declares that the production of the products mentioned on this certificate has been found to be compliant in accordance with the standard: GLOBALG.A.P.

Product	Product Cert. No. ¹	Attributes	Quantities	CoD ²	Scheme version
Olive	00119-XNLHH-0002	Harvest Included: Included	Non cov. first ³ : 777.0000 ha	BRA, CAN, CHN, EU, MAR, MYS, SAU, SWE, USA	GLOBALG.A.P. IFA version 5.4-1 GFS
		Product Handling: No			
		Audit Type: announced	Non cov. further ⁴ : 0.0000 ha		
		Parallel Production (PP)? No			
		Parallel Ownership (PO)? No	Cov. first ⁵ : 0.0000 ha		
		Unannounced reward program: No, annual announced inspection	Cov. further ⁶ : 0.0000 ha		
Audit Method: Onsite					

Online Certificate Validation Tool

All listed information refers to the certificate of the producer and reflects current certification information in the database as of the log date. The current status of this certificate can be verified at <https://database.globalgap.org/search>

- ¹ GLOBALG.A.P. Product Certificate Number
- ² Countries of Destination. The countries where the product is intended to be sold.
- ³ Non Covered Crops First Harvest in hectares
- ⁴ Non Covered Crops Further Harvest in hectares
- ⁵ Covered Crops First Harvest in hectares
- ⁶ Covered Crops Further Harvest in hectares

Log Date (Printing date of certificate): 2023-04-05 12:27 UTC (GMT) 24h

Valid from (This certificate may be valid up to 12 month from this date): 2023-03-31

Valid to (must always be checked against latest certificate information in database): 2024-02-23

Date of Certification decision: 2023-03-31

SYGMA CERTIFICATION, S.L. , Jose Maria de la Fuente 4-2 B, 13005 CIUDAD REAL. asoguero@sygmacert.com



GLOBALG.A.P.

Sijil pengiktirafan Global G.A.P.
 (Good Agricultural Practice)
 untuk Ladang Zoutina



CERTIFICATE

Nº 23-40-21290

Sygma Certification S.L (ID 249) certifies that, having conducted an audit

Olea Capital

Site: Olea Capital SLE Bertin S.A.

Route Sebt Jahjough-Ait Krat- Ras Ijirri, El Hajeb. 50000 Meknes - MOROCCO

BRC Site Code: 2543089

Meets the requirements set out in the:

Global Standard for Food Safety
 Issue 9 (August 2022)

Has achieved Grade: A+

For the scope of activities: Washing, grinding, mixing, extraction, separation, filtration and packing of olive oil in glass and plastic bottles and in metal cans. Sorting, grading, de-bittering, pitting, slicing, salting or fermentation, maturation, juicing and packing of the olives in plastic barrels, buckets and bags. Sorting, blanching, juicing, crimping/capping, pasteurization/sterilization, cooling, and packaging of table olives in metal boxes and glass jars.

Including voluntary modules of: None

Exclusions from scope: None

Product categories: 06 - Prepared fruit, vegetables and nuts
 11 - Low/high acid in cans/glass
 18 - Oils and fats

Audit programme: Unannounced

Auditor number: 20859

Date(s) of audit: 15-17.02.2023

Re-audit due date: From 18.02.2024 to 17.03.2024

Certificate issue date: 30.03.2023

Certification expiry date: 29.04.2024

Ciudad Real, 05 de abril de 2023

Ángel Soguero Muñoz
 Director of Sygma Certification



Sijil pengiktirafan BRCGS untuk
 Kilang Zoutina yang mematuhi
**Piawaian Keselamatan
 Makanan Antarabangsa**
 (Global Standard for Food Safety)



This certificate remains the property of Sygma Certification S.L.
 If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquires@brcgs.com
 or use the BRCGS reporting system at <https://help.brcgs.whistleblowernetwork.net>
 To verify validity, please visit <https://directory.brcgs.com>

Lain-lain Sijil Pengiktirafan



Sijil Pengiktirafan untuk kilang pengeluaran produk organik yang mematuhi Piawaian Pengeluaran Organik CCPB srl

ROYAUME DU MAROC
IMANOR
المعهد المغربي للتقنين
Institut Marocain de Normalisation

CERTIFICAT HALAL
N° 14H03022/173-1

L'Institut Marocain de Normalisation, atteste que les produits:

Huile d'olive vierge extra
Huile d'olive extra aromatisée
Huile d'olive vierge
Olives de table

Fabriqués par la société:

OLEA CAPITAL

Dans l'usine:

ROUTE SEBT JAHJOUH-AIT KRAT, EL-HAJEB

Sont conformes à la norme marocaine NM 00.0.800 version 2012 relative aux règles islamiques sur les Aliments HALAL.

Le présent certificat délivré dans les conditions fixées par les règles de certification des produits et services RGLH01, Version 03 du 10 Juin 2019, est valable jusqu'au **11 Avril 2025** sous réserve de la réalisation des audits de reconduction selon l'échancier prévisionnel suivant:

- 1er audit : 26 Mars 2023
- 2ème audit : 26 Mars 2024

Rabat, le 13 Avril 2022

Le Directeur de l'IMANOR

Signé: Abderrahim TAIBI

La validité de ce certificat pour les produits est soumise à la validité de ce QR code sur la page web: <https://www.imanor.ma/annuaire-des-certifies/>
<https://www.imanor.ma/annuaire-des-certifies/> ou par e-mail à l'adresse: certification@imanor.ma

Sijil Pengesahan HALAL dari Morocco



Sijil pengiktirafan produk organik bertaraf USDA Organic dari OKO-GARANTIE, Jerman

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ
Le Standard CCPB de la Production Biologique
Equivalent au Reg. CE n° 834/2007
CONFORMITY CERTIFICATE
Document justificatif – documentary evidence

Mod. CC/MA
Rev. 1 du 2014-12-15
Pag. 1 / 2

Ce document atteste que l'opérateur:
The present document certifies that the operator:

OLEA CAPITAL SLE BERTIN
Code: M0759

Siège sociale à • with head office at: 15 Rue Tétouan, quartier Hassan 10090 Rabat, Maroc
Avec unité (s) de production à • and unit (s) production in: Route Sebti Jahjouh, Ait Kerat, El Hajeb, Maroc

Est contrôlé par • is controlled by: **CCPB srl**

Conformément à l'art. 33.3 du Reg. CE n. 834/2007 pour les activités suivantes
According to art. 33.3 of EC Reg. n. 834/2007 for the following activities:

Production végétale et Transformation
Crop production and Processing

Le certificat se réfère uniquement à l'activité mentionnée et autorise la société à effectuer des déclarations de conformité que pour les produits énumérés dans l'annexe du présent certificat.
The certificate refers only to the specific activity indicated and authorizes the operator to issue Conformity declarations only for the products listed in the Annex to the present certificate.

Date émission / Issue date	14/07/2023	CC/MA 07902	Numero du Protocole / Protocol number
Date première émission / First issue date	14/07/2023	14/01/2025	Date fin validité / Expiration date
Date de contrôle		12/06/2023	Inspection date

Ce document est émis sur la base de l'article 22 (3) du règlement (CE) n° 834/2007 et du règlement (CE) n° 889/2008. L'opérateur sujet de déclaration a soumis ses activités au contrôle conformément à l'art. 33.3 du Reg. CE n. 834/2007 et respecte les exigences énoncées dans le règlementation « Standard CCPB de la Production Biologique ». Le certificat est valide tant que l'opérateur maintient les exigences de la réglementation Standard CCPB de la Production Biologique et est dûment agréé avec CCPB srl. Le respect des exigences est sous la surveillance de CCPB srl. Toutes les questions liées aux responsabilités civiles sont traitées en conformité avec les lois en vigueur. La documentation relative au service de certification est gardée dans les bureaux de CCPB srl.
This present certificate has been issued on the basis of Article 22(3) of Regulation (EC) No 834/2007 and of Regulation (EC) No 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control according to Article 33.3 of Regulation (EC) No 834/2007, and meets the requirements of the Organic Production Standard of CCPB. The present certificate is still valid until the operator remains in compliance with the requirements of the Organic Production Standard of CCPB and the contract signed with CCPB srl. The verification of compliance is subject to surveillance of CCPB srl. Any issue related to civil legal responsibility will be treated according to the laws in force. The certification documents of the service are kept at the office of CCPB srl.

Annexes: Liste des produits certifiés / Annex: list of authorized products

Le Directeur Unité Production Services: **Maroc**
The Unit Production Services Manager Morocco: **Badr El Fattouh**

Code de l'organisme de contrôle: MA - BIO - 102
Control Body Code: MA - BIO - 102

Les demandes concernant la vérification de ce certificat doivent être adressées à:
The requests concerning the verification of the present certificate should be sent to:
CCPB srl
Viale Marini 35 - I 40136 Bologna, Tel. +39-051-000811 Fax +39-051-254842

Certificate
22487 / 1

Issued on: 22/6/2022
Anniversary date: 30/6/2023
Inspection date: 18/5/2022
Effective date of certification: 21/6/2022

Replaces: 1 of 2

US National Organic Program (NOP) 7 CFR Part 205

A. Crops
B. Handling
X. Handling

Olea Capital SLE Bertin

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH confirms that the company fulfills the requirements of the mentioned scheme and is certified to the USDA organic regulations, 7 CFR Part 205.

In 2022 an inspection of the operator and its operating site was carried out.

Once certified, a production or handling operation's organic certification continues in effect until surrendered, suspended or revoked.

Nürnberg, 22/6/2022
Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Solomon Tesfagi, Certifier

This document is valid without signature.

This certificate consists of 2 pages. It is only valid in combination with an annex containing the technical details. Please check the validity of this certificate on our website.
Publication of this certificate is permitted.

Company details
Öko Garantie BfE Berth
Näher Station, Quartier, Housou
19081 Reibitz
MDR00002
+49 (0) 181 780 71 2
o.garantie@oeko-garantie.de

Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH
Näherstraße 3-4
90402 Nürnberg
GERMANY
HRV (0) 11 45 429 - 0
DE IHN: BCB@kiwa.com
www.kiwa.com

Langkah 1



Pemilihan Buah Zaitun

Pokok zaitun yang ditanam di ladang kami telah dipilih dari baka buah zaitun yang berkualiti dan produktif. Hanya zaitun putik/muda (*unripe*) sahaja dipetik untuk menghasilkan Zouitina Prestige.

Langkah 2



Penuaian Tangan

Buah zaitun putik/muda (*unripe*) dipilih dan dipetik dengan teliti menggunakan tangan. Kaedah yang rapi dan teliti ini meningkatkan ciri-ciri organoleptik serta mengekalkan tahap antioksidan yang tinggi dalam minyak zaitun yang dihasilkan.

Langkah 3



Pemprosesan Segera

Buah zaitun yang telah dituai perlu diproses dalam tempoh yang paling singkat. Lokasi kilang yang berada di dalam kawasan ladang zaitun membolehkan proses penghasilan minyak zaitun dilakukan dalam tempoh kurang dari 6 jam. Ini merupakan faktor penting bagi menghasilkan minyak zaitun berkualiti tinggi.



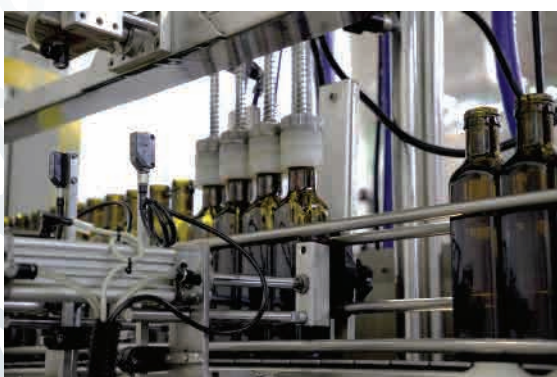
Langkah 4 Kaedah Penyimpanan

Minyak zaitun yang diekstrak dan ditapis akan disimpan dalam tangki keluli tahan karat pada suhu yang terkawal. Ia bagi memastikan kualiti minyak zaitun dapat dikekalkan pada tahap yang paling maksimum.



Langkah 5 Eksport

Minyak zaitun yang telah siap dibotolkan akan dieksporth ke Malaysia menggunakan kontena sejuk bagi mengekalkan kualiti minyak zaitun sepanjang proses penghantaran.



Peneraju Minyak Zaitun Extra Virgin (TULEN) dari Morocco Terbesar di Malaysia.

Visi & Misi

Diiktiraf Antarabangsa,

Diakui oleh Pakar

INTERNATIONALLY CERTIFIED, ENDORSED BY SPECIALIST

"Produk *Extra Virgin Olive Oil Zouitina* dari Morocco ini merupakan produk EVOO dengan kualiti yang terbaik dan bermutu tinggi yang terhasil daripada buah zaitun yang terpilih. Mendapat pelbagai pengiktirafan antarabangsa dan dunia. Jaminan kualiti produk yang terbaik dan diyakini di mana setiap *batch* perlu memenuhi nilai ketetapan piawai bagi ujian sensori dan analisis kimia yang telah ditetapkan oleh IOC. Nikmat keistimewaan EVOO ini terasa saat kita mencuba dan merasainya, nikmat kesegaran bau buah yang segar, rasa yang sangat ringan di mana ianya dapat membangkitkan *mood* segar, nyaman dan *relax*. Mutu dan kualiti buah yang terbaik memberikan nilai keistimewaan berganda di samping manfaat kesihatan yang terbaik."

Dr. Suhana Samat

Penasihat Zouitina Malaysia

PhD (Pharmacy), UiTM

M.Sc (Chemistry) UKM

B.Sc (Hons.), (Oleochemistry), UKM

"Minyak Zaitun Zouitina dihasilkan daripada buah zaitun yang dipetik hanya dari ladang pokok zaitun milik Olea Capital (Zouitina) seluas 3000 hektar. Pengiktirafan *Global Good Manufacturing Practice [Global G.A.P]* kepada ladang *Olea Capital (Zouitina)* menunjukkan satu keseragaman atau '*controlled practice*' bermula dari peringkat ladang.

Memandangkan kualiti minyak zaitun yang dihasilkan banyak dipengaruhi oleh kualiti buah zaitun yang diproses, pengiktirafan *Global G.A.P* ini merupakan jaminan kualiti bermula daripada rantaian awal penghasilan minyak zaitun."

Dr Muhammad Ashraf bin Mohd Salleh

Penasihat Zouitina Malaysia

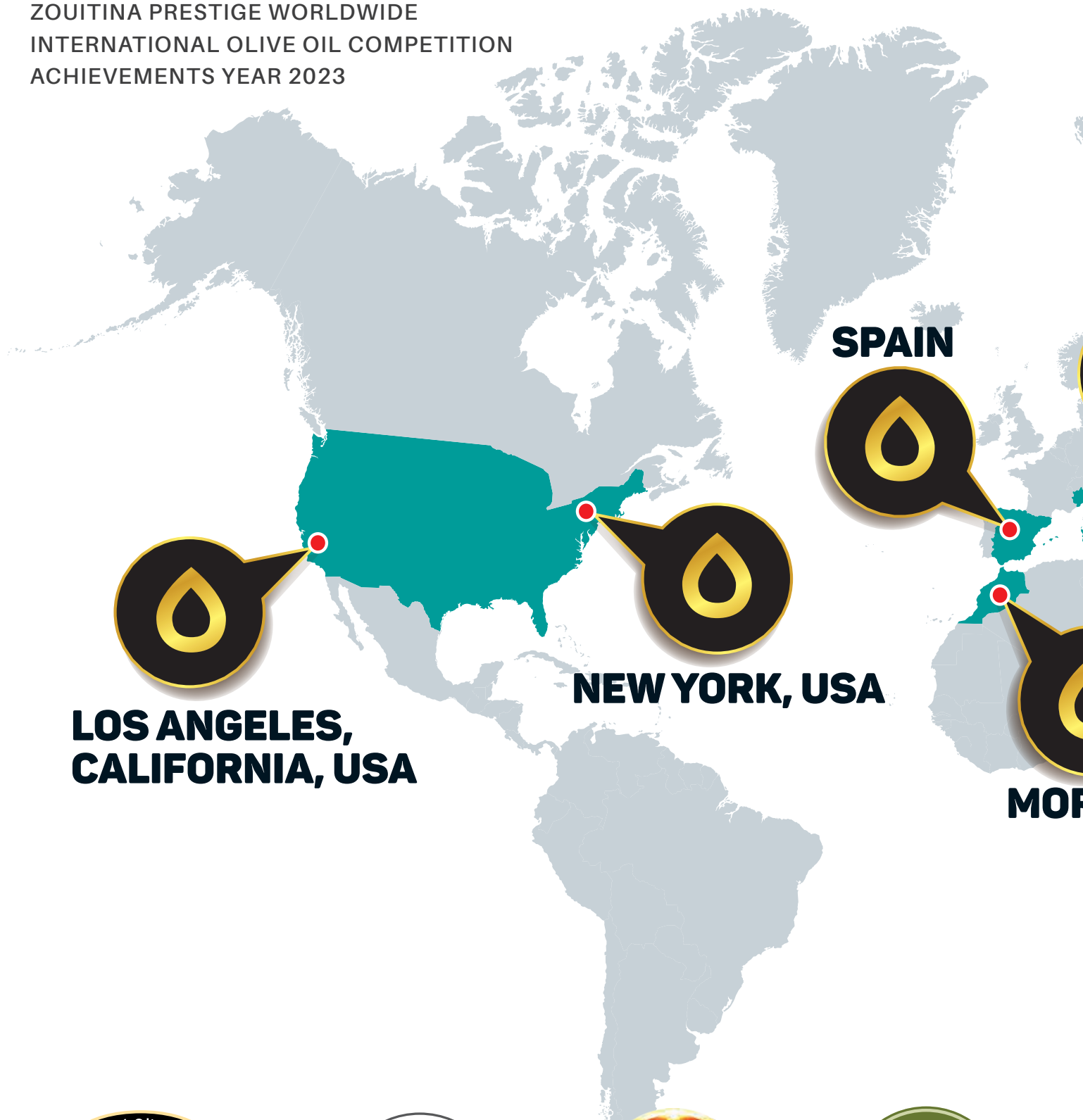
B.Sc (Hons) Microbiology, USM

PhD Pharmacy, UiTM



ZOUITINA™

ZOUITINA PRESTIGE WORLDWIDE
INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION
ACHIEVEMENTS YEAR 2023



**LOS ANGELES,
CALIFORNIA, USA**

NEW YORK, USA

SPAIN

MOR



NEW YORK

Gold Award

GREECE

Gold Medal

ITALY

Gold Medal

LOS ANGELES

Gold Medal

Pingat & Anugerah yang dimenangi Zouitina Prestige dalam Pertandingan Minyak Zaitun Extra Virgin Antarabangsa tahun 2023 di seluruh dunia



CHINA

Gold Olive Intense



JAPAN

Gold Medal



MOROCCO

Trophee Premium Gold



SPAIN

World Top 100 &
Best of Morocco

Zouitina Prestige has been awarded



**World Olive Oil
GOLD AWARD**
NYIOOC 2023
Competition



NYIOOC
THE NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION

DISCOVER MORE ON nyiooc.org

**NEW YORK
2023**

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



**FAIRPLEX
LOS ANGELES
INTERNATIONAL
EXTRA VIRGIN OIL
COMPETITION**



GOLD
AWARDED BEST EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**FAIRPLEX PRESENTS
INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL COMPETITION**

Los Angeles 2023

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



TOP 100
AWARDS 2023
EVOOLEUM

EVOOLEUM

Zouitina Prestige has been listed

**THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
& WORLD'S TOP 100 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

in **EVOOLEUM 2023**

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



**GOLD MEDAL
2023
EVO
IOOC**



EVO
INTERNATIONAL
OLIVE OIL CONTEST
IOOC

Zouitina Prestige has been awarded

Gold Medal

EVO International Olive Oil Contest

Italy 2023

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Zouitina Prestige has been awarded

Gold Medal

ATHENA
International Olive Oil Competition
Kavalas, Greece
May 2023

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Zouitina Prestige has been awarded

TROPHÉE PREMIUM GOLD

VOLUBILIS
Morocco National
Extra Virgin Olive Oil
Competition
2023

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olive Japan®

Zouitina Prestige has been awarded

Gold Medal Award

International Extra Virgin Olive Oil
Competition
TOKYO, JAPAN 2023

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

中國國際橄欖油比賽
Oil China
INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION
2023
Gold Intense 重口味金獎

Zouitina Prestige has been awarded

GOLD OLIVE INTENSE
重口味金獎

CHINA 2023

ZOUITINA™
THE BEST MOROCCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Piawaian MINYAK ZAITUN

Kesatuan Eropah merupakan badan dunia pertama yang menetapkan piawaian (*standard*) minyak zaitun dan ia menjadi rujukan utama bagi negara-negara pengeluar minyak zaitun antarabangsa.

Commission Regulation (EC) No. 702/2007 pada 21 Jun 2007 menetapkan 2 ujian perlu dilakukan ke atas/kepada minyak zaitun bagi mengenal pasti **gred/mutu/kualiti** minyak zaitun **sebelum ia dipasarkan**.



- **Ujian Sensori/Deria (Organoleptic Test)**
- **Analisis Kimia (Chemical Analysis)**

Definisi Ujian Sensori/Deria (Organoleptic Test)

Penilaian atau ujian yang dilakukan ke atas minyak zaitun bagi mengenal pasti **ciri-ciri sensori (bau, aroma, rasa)** yang **POSITIF** atau **NEGATIF**. Ia mestilah diuji oleh **8-12 orang pakar organoleptik bertauliah**. Selain itu, ia juga boleh mengenal pasti tahap kesegaran, kematangan, kerosakan dan kecederaan buah sebelum diproses.

Jadual Piawaian Nilai Sensori Minyak Zaitun

Piawaian Sensori <i>Sensory Standard</i>	Extra Virgin	Virgin	Lampante
TAHAP KEROSAKAN <i>Median of defect (Md)</i>	0	≤ 3.5	> 3.5
TAHAP KESEGERAN <i>Median of fruity (Mf)</i>	> 0	> 0	--

Sumber rujukan: THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HANDBOOK Edited by Claudio Peri (Page 16)

Sifat **POSITIF** (Bau, Aroma, Rasa) Minyak Zaitun Extra Virgin **TULEN**

Rasa Buah

Fruity

Rangkaian bau (bergantung kepada baka, tahap kematangan buah sewaktu dituai, dan keadaan pemprosesan) dan ciri-ciri minyak dari buah segar yang sihat, putik atau masak boleh dikesan secara langsung dengan menghidu minyak atau sewaktu minyak berada dalam mulut.

Buah zaitun putik (berwarna hijau muda) dan buah zaitun masak (berwarna ungu hitam) yang diperah akan menghasilkan minyak zaitun yang berbeza dari segi bau dan akan diberikan nilai *Median of Fruity* yang berbeza.

Pahit

Bitter

Ciri-ciri utama rasa minyak zaitun hasil perahan buah zaitun putik (hijau) atau di awal peringkat kematangan. Rasa pahit dikesan oleh papila circumvallata di bahagian "V" lidah.

Pedas

Pungent

Rangsangan di seluruh bahagian rongga mulut terutamanya di bahagian kerongkong dan sedikit rasa pedas merupakan ciri unik istimewa yang hanya terdapat pada minyak zaitun hasil perahan buah zaitun putik yang dituai di awal musim tuaian.

Sumber rujukan: THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HANDBOOK Edited by Claudio Peri

Sifat **NEGATIF** (Bau, Aroma, Rasa) Minyak Zaitun **BUKAN** Extra Virgin

Rasa Berlumpur <i>Fusty / Muddy Sediment</i>	Ciri rasa minyak yang diperolehi daripada buah zaitun yang dituai dan terkumpul dalam kuantiti yang besar dan disimpan dalam keadaan yang lembap sehingga menyebabkan pertumbuhan kulat dan yis yang telah merebak ke seluruh longgokan buah zaitun tersebut.
Hapak-Lembap <i>Musty-humid</i>	Ciri bau dan rasa minyak yang diperolehi daripada jumlah besar buah zaitun yang telah ditumbuhi dengan kulat dan yis. Ini berpunca dari buah zaitun yang dituai dan disimpan selama beberapa hari dalam keadaan yang lembap.
Rasa Cuka <i>Oily winey-vinegary</i>	Ciri minyak zaitun yang berbau masam seperti cuka atau tapai.
Masam Asid <i>Acid-sour</i>	Rasa masam berasid ini berpunca daripada penapaian/fermentasi yang berlaku dalam pes zaitun seterusnya membawa kepada proses pembentukan asid asetik, etil asetat dan etanol.
Rasa Logam <i>Metallic</i>	Kehadiran bau dan rasa logam atau besi berpunca dari minyak yang telah disimpan atau berada dalam tabung besi untuk tempoh yang terlalu panjang sewaktu proses perahan, bancuhan atau simpanan.
Tengik <i>Rancid</i>	Rasa buah rosak yang telah mengalami proses oksidasi yang teruk.
Kayu Basah <i>Frostbitten olives (wet wood)</i>	Ciri bau dan rasa ekstrak minyak zaitun yang terhasil disebabkan kerosakan buah yang telah tersejuk beku di pokok sewaktu musim sejuk.
Hangit / Arang <i>Heated or burnt</i>	Ciri bau dan rasa yang terhasil disebabkan oleh pemanasan yang melampau dan / atau berpanjangan semasa proses pemprosesan, terutama sekali pencampuran termo pes dalam keadaan yang tidak sesuai menyebabkan pes melekat pada dinding <i>malaxer</i> selama beberapa jam.
Rumput Kering <i>Hay-wood</i>	Ciri rasa yang terhasil dari buah zaitun kering.
Kasar <i>Rough</i>	Sensasi rasa pekat dan likat di bahagian mulut disebabkan oleh keadaan minyak yang telah lama.
Berminyak Melekit <i>Greasy</i>	Bau yang menggambarkan minyak diesel, minyak gris atau minyak mineral.
Air Sayuran <i>Vegetable water</i>	Rasa dan bau minyak zaitun yang terhasil disebabkan oleh buah zaitun yang terendam lama dalam air dan berlakunya proses penapaian.
Masin <i>Brine</i>	Rasa dan bau dari buah zaitun yang telah diawetkan dalam air garam.
Bau Tanah <i>Earthy</i>	Bau minyak zaitun ini terhasil dari buah zaitun yang telah dicemari tanah atau lumpur dan tidak dicuci dengan bersih sebelum diproses.
Bau Ulat <i>Grubby</i>	Rasa minyak zaitun yang terhasil disebabkan oleh kerosakan pada buah yang telah diserang oleh serangga perosak buah zaitun (<i>Bactrocera oleae</i>).
Bau Timun <i>Cucumber</i>	Bau dan rasa minyak zaitun yang telah disimpan terlalu lama di dalam bekas kedap udara, terutamanya disimpan di dalam tin, yang mana ianya berkait dengan proses pembentukan sebatian 2,6 nonadienal.

PERHATIAN! Mana-mana minyak zaitun yang mempunyai ciri bau dan rasa yang disenaraikan di atas, ia dikategorikan sebagai **LAMPANTE** dan **TIDAK SESUAI UNTUK DIMAKAN** walaupun ia dilabel sebagai "Extra Virgin Olive Oil"



Tests marked (*) are not included in scope of Accreditation of ENAC.
Activities marked (#) are not included in scope of Accreditation of ENAC.

COSTUMER:
OLEA TRADING
RUE TËTOUAN
10020 RABAT
RABAT

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Certificate of Analysis (1): 30217180307 / M3/I
Laboratory reference: I/11.593
Date of receipt: 08/02/2023 **Final date of Analysis:** 17/02/2023 **Issue date:** 17/02/2023
Sample for Testing: Olive Oils

DATA PROVIDED BY CLIENT (2)

Sample reference: BTI-PRESTIGE
Packing: BOTE PET OPACO 500 ml TAPÓN PRECINTO VERDE **Quantity:** 500 ml

ANALYSIS RESULTS

DETERMINATION	RESULT	PROCEDURE
Organoleptic assessment		
Median of fruity	6.1	COIT.20/Doc nº 15
Median of defect	0.0	COIT.20/Doc nº 15
Organoleptic Classification	VIRGEN EXTRA	COIT.20/Doc nº 15

Vº Bº Jefe de Panel



(1) This report has been issued by Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) Juan Antonio Tello Laboratory S.L.U. is not responsible for the information of the sample provided by the client or for the taking of samples.

Laboratory Authorized by the Ministry of Agriculture and Fisheries No. A-055-AC.

The partial reproduction of this analysis report is prohibited without the corresponding authorization from the Laboratory. These results refer only to the sample received and analyzed in the Laboratory. The uncertainties of the tests are calculated and available to customers who request it.

In Tello Laboratory we treat your personal data, and therefore, you have the right to exercise your rights through the email platus@jatello.com. See all the information about our Privacy Policy at www.jatello.com.

Pol. Ind. "Los Olivares" C/ La Iruela,8 - Teléfonos 953 281116 – 281250 - Fax 953 281562 - 23009 Jaén (España)
e-mail: laboratorio@laboratoriotello.com <http://www.laboratoriotello.com>

Median of fruity 6.1
Median of defect 0.0
Organoleptic Classification VIRGEN EXTRA



Tests marked (*) are not included in scope of Accreditation of ENAC.
Activities marked (#) are not included in scope of Accreditation of ENAC.

COSTUMER:



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Certificate of Analysis (1): 20225181414 / M3/1

Laboratory reference: 1/12.576

Date of receipt: 17/01/2022

Final date of Analysis: 25/02/2022

Issue date: 25/02/2022

Sample for Testing: Olive Oils

DATA PROVIDED BY CLIENT (2)

Sample reference:

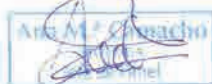
Packing: 2 BOTES VIDRIO 250 ml TAPON PRECINTO VERDE

Quantity: 500 ml

ANALYSIS RESULTS

DETERMINATION	RESULT	PROCEDURE
Organoleptic assessment		
Median of defect	6.5	RCEE 2568/91 y modificaciones
Organoleptic Classification	LAMPANTE	RCEE 2568/91 y modificaciones

Vº Bº Jefe de Panel



(1) This report has been issued by Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U

(2) Juan Antonio Tello Laboratory, S.L.U. is not responsible for the information of the sample provided by the client or for the taking of samples

Laboratory authorized by the Ministry of Agriculture and Fisheries No. A-852-AU.

The partial reproduction of this analysis report is prohibited without the corresponding authorization from the Laboratory. These results refer only to the sample received and analyzed in the Laboratory. The uncertainties of the tests are calculated and available to customers who request it.

In Tello Laboratory we treat your personal data, and therefore, you have the right to exercise your rights through the email pdatos@tello.com. See all the information about our Privacy Policy at www.tello.com.

Pol. Ind. "Los Olivares" C/ La Iruela,8 - Teléfonos 953 281116 - 281250 - Fax 953 281562 - 23009 Jaén (España)
e-mail: laboratorio@laboratoriottello.com <http://www.laboratoriottello.com>

Median of defect

6.5

Organoleptic Classification

LAMPANTE



Analisis Kimia

(*Chemical Analysis*)

Definisi Ujian Analisis Kimia (*Chemical Analysis*)

Ujian yang dijalankan untuk mengenalpasti **3 sifat utama** dalam minyak zaitun iaitu nilai **Asid Lemak Bebas** (*FREE ACIDITY*), **Indeks Peroksida** (*PEROXIDE*) dan **Spektrum Warna** (*SPECTROPHOTOMETRIC*). Ujian ini mestilah diuji **mengikut kaedah** (*METHOD*) yang telah ditetapkan oleh **International Olive Council (IOC)** dan dilaksanakan di **makmal yang diiktiraf** oleh IOC.

Free Acidity dalam Minyak Zaitun

FREE ACIDITY (*Free Fatty Acid*) merupakan **Parameter Utama** dalam menentukan kualiti minyak zaitun. **FREE ACIDITY** (*Free Fatty Acid*) atau **ASID LEMAK BEBAS** merujuk kepada kumpulan **ASID LEMAK YANG TERPISAH** ("BEBAS") dari rantai **gliserol**. Seterusnya menghasilkan bacaan **nilai peratusan asid lemak tidak tepu** bagi komponen **Asid Oleik**. **Asid Oleik** adalah **komponen UTAMA asid lemak tidak tepu** bagi profil kandungan asid lemak yang terdapat di dalam minyak zaitun. Maka semakin **RENDAH NILAI ASID LEMAK BEBAS**, semakin **TINGGI KANDUNGAN JUMLAH ASID OLEIK**, dan semakin **TINGGI KUALITI** minyak zaitun tersebut.

Istilah *ACIDITY* dalam konteks ini bukan/tidak bermaksud kandungan jumlah asid dalam minyak zaitun

Indeks Peroksida (*Peroxide Index*)

Indeks peroksida adalah **ukuran/bacaan tahap pengoksidaan** minyak zaitun pada peringkat awal dan menjadi **parameter untuk kualiti dan kestabilan** minyak zaitun. Semakin **rendah** indeks peroksida, maka semakin **berkualiti** minyak zaitun tersebut.

Spektrum Warna (*Spectrophotometric*)

Spektrum warna mengukur **nilai spesifik** penyerapan warna minyak zaitun dalam gelombang UV yang tertentu. Gelombang UV merangkumi 100-400 nm dan kadar penyerapan warna yang maksimum bagi minyak zaitun **dibaca pada 232 dan 270 nm**.

Piawaian Kimia Minyak Zaitun			
Piawaian Kimia <i>Chemical Standard</i>	Extra Virgin	Virgin	Lampante
ASID LEMAK BEBAS (%) <i>Free Acidity (%)</i>	≤ 0.8	≤ 2.0	> 2.0
INDEKS PEROKSIDA (mEqO₂/kg) <i>Peroxide Index (mEqO₂/kg)</i>	≤ 20	≤ 20	--
K₂₇₀	≤ 2.50	≤ 2.60	--
K₂₃₂	≤ 0.22	≤ 0.25	--
ΔK	≤ 0.01	≤ 0.01	--

Sumber rujukan: THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HANDBOOK Edited by Claudio Peri (Page 13)

Sila **imbias QR Code** ini untuk
mendapatkan Sijil COA
Zouitina Prestige yang
TERKINI



Hasil ujian diperolehi dari:

TELLO Laboratory, Spain
Certified Laboratory by
International Olive Council (IOC)





LABORATORIO DE ENSAYO FÍSICO-QUÍMICO
RECONOCIDO POR EL COI PARA EL PERÍODO
1 DE DICIEMBRE DE 2023 al 30 de NOVIEMBRE DE 2025



Tests marked (*) are not included in scope of Accreditation of ENAC.

Activities marked (#) are not included in scope of Accreditation of ENAC.

COSTUMER:
OLEA TRADING
RUE TËTOUAN
10020 RABAT
RABAT

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Certificate of Analysis (1): 30220123549 / M1/I

Laboratory reference: 1/11.593

Date of receipt: 08/02/2023

Final date of Analysis: 13/02/2023

Issue date: 20/02/2023

Sample for Testing: Olive Oils

DATA PROVIDED BY CLIENT (2)

Sample reference: BTI-PRESTIGE

Packing: BOTE PET OPACO 500 ml TAPON PRECINTO VERDE

Quantity: 500 ml

ANALYSIS RESULTS

DETERMINATION	RESULT	UNIT	LÍMIT	PROCEDURE
Acidity				
Acidity	0.15	% (ac.oléic.)	≤ 0.8 (Nota 1)	PNT 1.08
Peroxide index				
Peroxide index	4.6	meq O ₂ /kg	≤ 20 (Nota 1)	PNT 1.09
Spectrophotometric analysis				
K 270	0.19	-	≤ 0.22 (Nota 1)	PNT 1.10
K 232	2.11	-	≤ 2.50 (Nota 1)	PNT 1.10
AK	0.005	-	≤ 0.01 (Nota 1)	PNT 1.10
Moisture				
Moisture and volatile matter	0.05	%	≤ 0.2 (Nota 2)	PNT 1.11
Insoluble impurities				
Impurities (Petroleum ether)	<0.05	%	≤ 0.10 (Nota 2)	PNT 1.12
Ethyl Ester				
Ethyl ester	≤10	mg/kg	Max 35 (Nota 1)	PNT 1.20
Content of waxes				
C40 + C42 + C44 + C46	52	mg/kg	No aplica (Nota 1)	PNT 1.20
C42 + C44 + C46	26	mg/kg	≤ 150 (Nota 1)	PNT 1.20
Total sterols and composition				
Total sterols	1980	mg/kg	≥ 1000 (Nota 1)	PNT 1.29
Cholesterol	<0.1	%	≤ 0.5 (Nota 1)	PNT 1.29

(1) This report has been issued by Laboratorio Juan Antonio Tello S.L.U.

(2) Juan Antonio Tello Laboratory S.L.U. is not responsible for the information of the sample provided by the client or for the taking of samples.

Laboratory Authorized by the Ministry of Agriculture and Fisheries No. A-053-AC

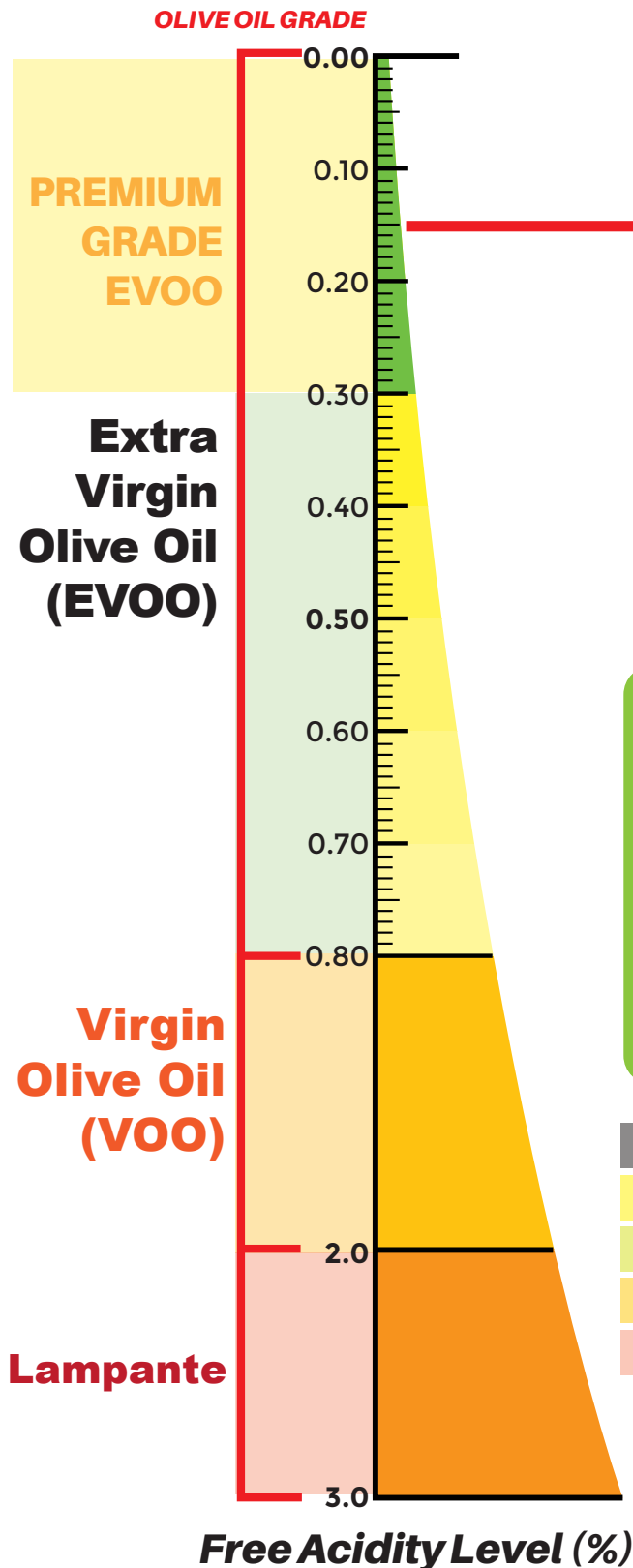
The partial reproduction of this analysis report is prohibited without the corresponding authorization from the Laboratory. These results refer only to the sample received and analyzed in the Laboratory. The uncertainties of the tests are calculated and available to customers who request it.

In Tello Laboratory we treat your personal data, and therefore, you have the right to exercise your rights through the email pdatos@jatllo.com. See all the information about our Privacy Policy at www.jatllo.com.

Pol. Ind. "Los Olivares" C/ La Iruela,8 - Teléfonos 953 281116 – 281250 - Fax 953 281562 - 23009 Jaén (España)
e-mail: laboratorio@laboratoriotello.com <http://www.laboratoriotello.com>

Acidity 0.15%

Parameter Penilaian Gred dan Klasifikasi Minyak Zaitun



0.15%
ZOUITINA
Prestige



Fakta

Semakin RENDAH NILAI FREE ACIDITY dalam minyak zaitun, semakin TINGGI KANDUNGAN ASID OLEIK dalam minyak zaitun


An Olive Oil with LOWER FREE ACIDITY (%) can directly be translated as an Olive Oil with a HIGHER composition of OLEIC ACID

Acidity (%)	OLIVE OIL GRADE
0.00 - 0.30	Premium EVOO
0.31 - 0.80	Extra Virgin Olive Oil (EVOO)
0.81 - 2.00	Virgin Olive Oil (VOO)
2.10 - 3.00	Lampante (Lamp Oil)

NUTRITION FACTS

Serving per container: 16
Serving size : (1tbsp = 15ml)

	Per Serving	Per 100ml
Energy	123.5 kcal	823.3 kcal
Protein	0g	0g
Total Fat		
<i>Monounsaturated</i>	10.5g	70g
<i>Polyunsaturated</i>	1.0g	6.67g
<i>Saturated</i>	2.5g	16.67g
<i>Trans Fat</i>	0.0g	0.0g
Carbohydrate	0.0g	0.0g
Sodium	0.0g	0.0g
Sugars	0.0g	0.0g

PARTICULARS		BRAND
		ZOUITINA <i>Prestige</i>
COUNTRY OF ORIGIN		MOROCCO
BRAND DISTRIBUTION		International
LABORATORY		TELLO (Spain)  <small>LABORATORIO TELL A Tentamus Company</small>
CHEMICAL ANALYSIS	ACIDITY	0.15
	PEROXIDE	4.6
	SPECTRO-PHOTOMETRIC	K ₂₇₀ : 0.19 K ₂₃₂ : 2.11 ΔK : 0.005
ORGANOLEPTIC ANALYSIS		VIRGEN EXTRA
		Median of fruity 6.1
		Median of defect 0.0
PALMITIC (C16:0)		13.15
PALMITOLEIC		0.94
STEARIC (C18:0)		2.56
OLEIC (C18:1)		69.94
LINOLEIC (C18:2)		11.28
LINOLENIC (C18:3)		1.09



Made from 100% Freshly Harvested Olives
Olive Variety: Beldi, Arbequina, Picual

Remarks: All information(s) and Test Results of the product were sourced from the most recent harvest and production.



Kebaikan mengamalkan Minyak Zaitun Extra Virgin Premium dalam Diet Pemakanan



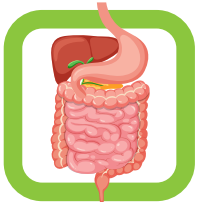
Metabolisme Lipid

Membantu menurunkan paras LDL, mengawal jumlah kolesterol dan trigliserida



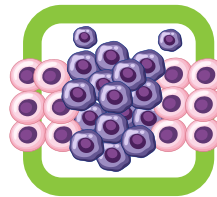
Membantu Mengawal Tekanan Darah

Mengurangkan risiko tekanan darah tinggi



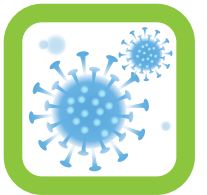
Membantu Masalah Sistem Penghadaman

Menghalang motilitas gastrik, merangsang pencernaan lipid dan menghalang pembentukan batu karang



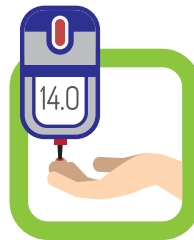
Bersifat Anti-tumor

Payudara, prostat, endometrium, saluran penghadam



Menurunkan Parameter Immunologi

Percambahan limfosit yang disebabkan oleh mitogen spesifik sel B dan T



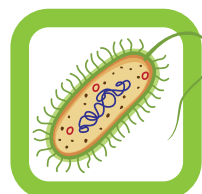
Membantu Metabolisma Glukosa

Pencegahan dan rawatan diabetes jenis II



Mencegah Osteoporosis

Membantu dalam menggalakkan dan meningkatkan mineral dan kalsium tulang



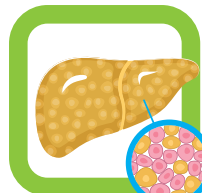
Bersifat Antimikrob

Membantu dalam mengawal mikroorganisma patogen



Mengurangkan Risiko Penyakit Neurodegeneratif

Mencegah penurunan kognitif yang berkaitan dengan usia seperti kehilangan ingatan, demensia dan penyakit alzheimer



Bersifat Sebagai Anti-radang

Mengurangkan protein-C-reaktif dan pro-gen radang



Membantu Mencegah Tekanan Oksidatif

Tekanan oksidatif merupakan antara pemicu utama penyakit kronik



Cegah Platelet Agregasi

Membantu memperbaiki peredaran darah.

ZOUITINA™

PRODUCT **GUIDEBOOK** 2024 EDITION

VERSION 2.3



ZOUITINA Sole Importer & Distributor:

**OLIVE JARDIN
MARKETING**

(IP0567154-D)

No. 897, Jalan Dato Pati,
15000 Kota Bharu,
Kelantan, Malaysia

Customer Service:
+6010-262 8508 (Line 1)
+6012-343 8508 (Line 2)

Email: olivejardin8008@gmail.com

Diterbitkan oleh:

ZOUITINA MALAYSIA H.Q.

No. 897, Jalan Dato Pati, 15000 Kota Bharu, Kelantan

Editor

Dr. Muhammad Ashraf B. Mohd Salleh

Penulis Kandungan

Dr. Suhana Samat

Dr. Muhammad Ashraf B. Mohd Salleh

Muhd Shakir Assalam bin Ya

Nur Sakinah Bt Mohd Salleh

Data Kajian & Suntingan info

ZOUITINA RESEARCH AND DEVELOPMENT

Rekaan Grafik, Fotografi & 3D Visuals

ZOUITINA CREATIVE TEAM

Penghargaan

Mr. Ignacio Segura

Sumber Rujukan

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HANDBOOK

Edited by Claudio Peri

©*Hak Cipta Terpelihara*

28 Muka surat termasuk kulit buku



**ZOUITINA™ PRESTIGE
travel kit**