



ManueLLa

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Early Harvest



Olive Varieties of Southern Tunisia

The Unique Character of Southern Olive Varieties

The South of Tunisia is home to olive varieties known for their gentle profile, natural sweetness, and remarkable balance. Shaped by warm winds, salty air, and endless sunlight, these olives develop aromas that are both subtle and deeply expressive.

The most iconic southern variety is Chemlali, a heritage olive cherished for centuries. In its early harvest stage, Chemlali reveals a greener, fresher personality — delicate fruitiness, soft bitterness, and a clean, elegant peppery touch.

These southern olives are naturally rich in antioxidants and polyphenols, giving Manuella its smooth intensity and refined Mediterranean character.

From tree to bottle, each variety carries the soul of the South — warm, graceful, and timeless.

يحتضن جنوب تونس أصنافاً من الزيتون معروفة بطابعها الناعم وحلاوتها الطبيعية وتوازنها الراقى
فيفضل الرياح الدافئة وهواء البحر المالح وضوء الشمس الوفير. تطوّر
هذه الأصناف نكهات تجمع بين اللطافة والعمق
أشهر هذه الأصناف هو الشملالي. زيتونة عريقة عُرفت منذ قرون
وفي مرحلة الحصاد المبكر، تكشف الشملالي عن شخصية أكثر
خضرة وطراجة — نكهة فاكهية لطيفة، مرارة خفيفة، ولمسة لذة
أنيقة

تتميز أصناف الجنوب بارتفاع نسبة مضادات الأكسدة والبوليفينولات،
مما يمنح زيت مانويلا كثافته الناعمة وطابعه المتوسطي الراقى
ومن الشجرة إلى الزجاجاة، تحمل كلّ زيتونة روح الجنوب — حفاً ورقّة
وخلوذاً



From Tradition to Excellence

For generations, olive oil in Southern Tunisia has evolved from ancestral craft to refined excellence.

In Zarzis, this heritage is enriched by Early Harvest olives, picked at the start of the season for their freshness and vibrant character.

Manuella honors this legacy with careful cultivation and cold extraction, creating an oil where tradition meets elegance — renewed with every harvest.

من التراث إلى الأناقة

على مرّ الأجيال، تطوّر إنتاج زيت الزيتون في جنوب تونس من حرفة عريقة إلى تعبير راقي عن النقاء والدقّة. ورغم تطوّر الأساليب، ظلّت روح المهنة ثابتة — احترام الزيتون، والأرض، وإيقاع الطبيعة. وفي جرجيس المشمسة يكتسب هذا الإرث طابعاً خاصاً: فزيتون الحصاد المبكر الذي يُقطف في بداية الموسم يجسّد صبر الفلاحين وسعيهم نحو جودة استثنائية.

تجسّد مانويلا اليوم هذا التوازن بين التاريخ والرقّي وباعتماد الزراعة الدقيقة والممارسات المستدامة والعصر على البارد، تحمل كلّ قطرة من مانويلا حكاية أرض يلتقي فيها التراث بالأناقة — ويتجدّد عبر كل حصاد.



Origin & Terroir Zarzis

Shaped by Sun and Sea

In the southernmost curve of Tunisia, Zarzis stands as a land where nature draws with light.

Here, olive trees grow under radiant sunshine, nourished by warm winds and a gentle Mediterranean breeze.

This unique climate — warm, dry, and balanced by the sea — shapes olives of exceptional character: soft, aromatic, and naturally rich.

Zarzis is more than a region; it is a heritage of patience and resilience.

Its olive groves stretch between land and sea, forming a landscape where tradition lives in harmony with nature.

From this blessed terroir, Manuella captures the authentic taste of the South — warm, pure, and elegantly refined.

في أقصى الجنوب التونسي، تقف جرجيس كأرض ترسم الطبيعة
ملايحها بالضوء

هنا تنمو أشجار الزيتون تحت شمس دافئة، تغذيها رياح الجنوب ونسيم

البحر المتوسط. هذا المناخ الفريد — الحار والجاف والمتوازن برطوبة

البحر يمنح الزيتون طابعاً مميزاً: ناعماً، عطراً، وغنياً بنكهته الطبيعية

جرجيس ليست مجرد منطقة؛ إنها تراث من الصبر والاتصال

تمتد بساتين الزيتون بين اليابسة والبحر، في مشهد يتناغم فيه التاريخ مع

الطبيعة.

ومن هذا التراب المبارك، تستخلص مانويلا طعم الجنوب الحقيقي —

دافئ، نقي، ورقنيّ بلمسة أنثوية.



Nature's Gift
for Wellness and Balance

Health Benefits of Olive Oil

Extra virgin olive oil is one of the purest treasures of the Mediterranean.

Rich in natural antioxidants, vitamins, and healthy fatty acids, it supports wellness from within.

Its high content of polyphenols helps protect the body against inflammation, while its monounsaturated fats contribute to a healthier heart and balanced metabolism.

Smooth and naturally nourishing, it also aids digestion and enhances overall vitality.

With its soft and elegant profile, Manuella's olive oil offers not only exceptional taste but also a daily dose of natural goodness — a gentle, authentic source of well-being.

يُعدّ زيت الزيتون البكر الممتاز أحد أنقى كنوز البحر الأبيض المتوسط فهو غنيّ بـ مضادات الأكسدة الطبيعية والفيتامينات والدهون الصحية التي تدعم صحة الجسم من الداخل يساعد ارتفاع نسبة الفينولات الطبيعية على حماية الجسم من الالتهابات، بينما تساهم الدهون الأحادية غير المشبعة في تقوية القلب وتحسين التوازن الغذائي كما يُعرف بزيوته اللطيفة التي تعزز الهضم وتمنح نشاطاً طبيعياً للجسم

وبطابعه الناعم والأنيق، يقدّم زيت مانويلا ليس فقط مذاقاً مميزاً، بل أيضاً جرعة يومية من العافية — مصدرًا أصيلاً ولطيفاً للصحة



Born in the sun-drenched region of Zarzis, Manuella produces an extra virgin olive oil famed for its purity, softness, and elegant character.

The warm southern climate, the sea breeze, and the centuries-old olive groves give our oil its distinctive taste — gentle, balanced, and naturally aromatic. Every olive is harvested with care, respecting traditions passed down through generations. Cold-pressed and free from additives, our oil preserves the full richness of the fruit and its natural benefits.

Manuella embodies the essence of Southern Tunisia: authentic, refined, and crafted with a feminine touch that celebrates beauty, tradition, and purity.



وُلدت مانويلا في جرجيس، المنطقة المغمورة بشمس الجنوب التونسي. لتقدم زيت زيتون بكر ممتاز يشتهر بنقاؤه ونعومته وطابعه الأنيق يمنح المناخ الدافئ، ونسيم البحر، وحقول الزيتون الممتدة منذ قرون زيتونا مذاقاً مميزاً ولطيفاً ومتوازناً بطبيعته

يُجنف الزيتون بعناية واحترام لتقاليد متوارثة عبر الأجيال. ثم يُعصر على البارد دون إضافات ليحافظ على فوائده ونكهته الأصلية تجسد مانويلا روح الجنوب التونسي: أصيلة، راقية، ومصنوعة بللمسة أنثوية تحتفي بالجمال والتقاليد والنقاء

About تقديم



The Essence of Manuella

Manuella represents the refined expression of Southern Tunisia's olive-growing heritage. Rooted in the sunlit land of Zarzis, the brand embodies a unique balance between authenticity, purity, and modern elegance. Each bottle reflects the gentle character of Early Harvest olives, handpicked at the perfect moment to capture their freshness and natural richness.

Our commitment to quality begins in the grove and continues through every step of production. With careful cultivation, cold extraction, and respect for tradition, Manuella delivers an olive oil distinguished by its smooth taste, vibrant aroma, and exceptional nutritional value.

More than an ingredient, Manuella is a tribute to the beauty of nature and the craftsmanship passed down through generations. It is an invitation to experience olive oil as a symbol of refinement – simple, genuine, and deeply connected to the land of the South.

جواهر مانويلا

تجسد مانويلا التعبير الراقى عن إرث زيت الزيتون في جنوب تونس
فمن أرض جرجيس المشمسة، تقدم العلامة توازنًا فريدًا يجمع بين
النضالة والنقاء والأناقة العصرية
وتعكس كل زجاجة طابع زيتون الحصاد المبكر، الذي يُقطف في
اللحظة المثالية ليحافظ على طراجه وغناه الطبيعي
يبدأ التزامنا بالجودة من البساتين، ويستمر في كل مرحلة من مراحل
الإنتاج

ومن خلال الزراعة الحقيقية والعصر على البارد واحترام التقاليد، تقدم
مانويلا زيتًا يتميز بنكهته الناعمة، وعطره الحيوي، وقيمته الغذائية العالية





Early Harvest

A Treasure Of Nature

طرّاجة و نقاء في كل قطرة



Early Harvest

Why Early Harvest

Early Harvest olive oil is a treasure of nature — richer, greener, and more vibrant.

The olives are picked at the very beginning of the season, when they are still firm, full of antioxidants, and bursting with fresh aromas.

This moment, short and precious, allows us to obtain a purer oil with higher nutritional value and a more expressive character.

Early Harvest oils are naturally richer in polyphenols, known for their benefits on heart health and overall vitality.

Their taste is brighter, more alive: a delicate balance of fruitiness, gentle bitterness, and a clean peppery finish.

With Manuella, Early Harvest becomes a signature — an oil crafted for those who seek elegance, freshness, and purity in every drop.



يُعدّ زيت الحصاد المبكر كنزاً طبيعياً — أكثر خضرة، وأكثر غنى، وأشدّ حيوية
تُقطف الزيتونيات في بداية الموسم وهي لا تزال متماسكة وغنية بمضادات الأكسدة
وروائحها الطازجة

هذه اللحظة القصيرة والأمينة تمنحنا زيتاً أنقى وأعلى قيمة غذائية وطابغاً نكهوتاً
أكثر تميزاً

يتميّز زيت الحصاد المبكر بارتفاع نسبة البوليفينولات الطبيعية المفيدة لصحة القلب
والطاقة العامة

طعمه أكثر إشراقاً ونقاءً؛ فأكهية واضحة، مرارة لطيفة، ونهاية لدعة نظيفة
مع مانويلا، يصبح الحصاد المبكر توقيعاً خاضاً — زيتاً يليق بمن يبحث عن الأناقة
والطراوة والنقاء في كل قطرة



Extra Virgin Olive Oil (Natural)

Fresh · Vibrant · Naturally Elegant

ManueLLa's Early Harvest extra virgin olive oil is crafted from olives picked at the very beginning of the season, when their flavor is at its brightest and richest.

Harvested by hand in the sunlit groves of Zarzis, these early olives offer a fresher, greener, and naturally more antioxidant-rich oil.

Cold-pressed within hours, this oil preserves its full vitality, purity, and nutritional excellence.

Tasting Notes

- Aroma: green and fresh, with hints of herbs
- Taste: vibrant, slightly bitter, beautifully balanced
- Finish: lively, elegant, subtly peppery – signature of early harvest olives
- Available Sizes: 250ml, 500ml, 750ml, 1 L

يُنتج زيت مانويلا من حصاد الزيتون المبكر، حيث تُقطف الثمار في بداية الموسم عندما تكون نكهاتها في ذروتها – أكثر خضرة، أكثر غنى، وأكثر امتلاء بمضادات الأكسدة يتم الجني يدويًا في بساتين جرجيس المشمسة، ثم يُعصر الزيت على البارد خلال ساعات للحفاظ على نضارته ونقائه وقيمته الغذائية العالية

ملاحظات التذوق

- الرائحة: عطر أخضر وطازج مع لمسات عشبية
- الطعم: حيوي، مرارة خفيفة، وتوازن راق
- النهاية: لدغة لطيفة وأنيقة – علامة مميزة لزيت الحصاد المبكر
- الأحجام المتوفرة: 250 مل، 500 مل، 750 مل، 1 لتر



Manuella

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

Produced in Italy
First Cold Pressed
100% Pure

*Influenced with
Thyme & Rosemary*

100% Pure
500ml / 16.9 fl. oz.

100% Pure



Practical Formats, Same Premium Quality

Manuella is also available in durable metal tanks that preserve freshness and protect the oil from light and heat. Offered in 1L, 2L, 3L, 4L, and 5L, they are ideal for families, restaurants, and professional kitchens. Convenient, elegant, and perfectly suited for daily use – without compromising the purity of our Early Harvest oil.

أحجام عملية. بنفس الجودة الراقية

تتوفر مانويلا أيضًا في عبوات معدنية متينة تحافظ على نضارة الزيت وتحميه من الضوء والحرارة. تأتي الأحجام بـ 1 لتر، 2 لتر، 3 لتر، 4 لتر و5 لترات، مناسبة للعائلات والمطاعم والمطابخ المهنية. عملية وأنيقة وتحافظ على نقاء زيت الحصاد المبكر دون أي تنازل.





Infused
With Grace

زيوت مانويلا المنكّهة

فلفل ، ليمون ، ثوم ، زعتر وإكليل الجبل
متوفرة فقط في حجم 250 مل

تُصنع زيوت مانويلا المنكّهة بالجودة ذاتها من حصاد الزيتون المبكر،
وتُغنى بمكّونات طبيعية 100% مختارة لنقايتها وطراوتها
كل نكهة تحمل طابعا مميزا يمنح الأطباق لمسة راقية وإبداعية

الفلفل الحار : طعم جريء ونابخ، مثالي للمكرونات والمشاوي ومحبي
النكهات المتوسطة الحارة

الثوم : نكهة دافئة وعطرية، مناسبة للتبيلات والخضار المشوي
والأطباق التقليدية

الليمون : انتعاش ناعم ومشرق — مثالي مع الأسماك والسلطات
والأطباق الخفيفة الراقية

الزعتر وإكليل الجبل : مزيج متناغم من الزعتر العشبي وإكليل الجبل
العطري، مستوحى من أعشاب الجنوب التونسي البرّية
رائع مع المخبوزات، الأطباق المحمرة، اللحوم، والبصل

تجعل مجموعة مانويلا المنكّهة من كل طبق تجربة تجمع بين
النكهة والطبيعة والأناقة



Infused Olive Oils

Chili • Garlic • Lemon • Thyme & Rosemary

Availability Only on 250ml bottles

Manuella's infused olive oils are crafted with the same early harvest quality, enriched by 100% natural ingredients selected for their freshness and purity.

Each flavor brings its own character, creating a refined collection designed to inspire creativity in the kitchen.

Chili : Bold and vibrant, perfect for pastas, grilled dishes, and lovers of Mediterranean heat.

Garlic : Warm and aromatic, ideal for marinades, roasted vegetables, and traditional Tunisian dishes.

Lemon : Fresh and bright, a perfect match for seafood, salads, and fine finishing touches.

Thyme & Rosemary : A harmonious blend of earthy thyme and fragrant rosemary, inspired by Southern Tunisia's wild herbs. Perfect for baked dishes, roasted meats, potatoes, and artisanal breads.

Whether you are enhancing a simple dish or elevating a refined recipe, Manuella's infused range offers a delicate balance of taste, tradition, and modern elegance.



Awards & International Recognition

Celebrated Across Continents

Manuella has proudly earned international recognition in some of the world's most respected olive oil competitions.

In 2025, the brand shone across four continents, receiving prestigious awards that reflect its purity, elegance, and Early Harvest excellence.

Manuella was honored in:

- Geneva – EIOOC 2025
- Miami – NYIOOC 2025
- Abu Dhabi – Afro-Asiatic IOOC 2025
- Tunisia – DIDO Olive Oil Competition 2025 & EGYPT

These distinctions celebrate the dedication behind every drop — a refined olive oil crafted with passion, tradition, and Southern Tunisian authenticity.

حصلت مانويلا اعترافاً دولياً واسعاً في أبرز مسابقات زيت الزيتون حول العالم. وفي عام 2025، تألقت العلامة عبر أربع قارات، حيث نالت جوائز مرموقة تؤكد نقاء زيت الحصاد المبكر وجودته وأناقته.

وقد تمّ تكريم مانويلا في:

- جنيف — EIOOC 2025
- ميامي — NYIOOC 2025
- أبوظبي — Afro-Asiatic IOOC 2025
- تونس ومصر كذلك — DIDO Olive Oil Competition 2025

هذه الجوائز تجسّد شغف مانويلا بالجودة والتراث، وتؤكد تميّز زيت رافى يحمل روعة الجنوب التونسي في كل قطرة.



