





History of Olive Oil in Tunisia



At the Roots of a Tunisian Treasure

For thousands of years, the olive tree has been at the heart of Tunisian identity. From the time of the Phoenicians, who first brought this sacred tree to North Africa, to the Romans who refined the art of oil extraction, Tunisia has always been a land of light and abundance. Olive oil was more than a product — it was a symbol of prosperity, spirituality, and connection to the earth. Through the centuries, generations of farmers have passed down this ancient craft, preserving a tradition that still shapes the Tunisian landscape today. With over 80 million olive trees and one of the world's oldest olive-growing heritages, Tunisia remains a guardian of Mediterranean authenticity.

جذور كنز تونسي

منذ آلاف السنين، كانت شجرة الزيتون في قلب الهوية التونسية. من الفينيقيين الذين جلبوا هذا الشجر المبارك إلى شمال إفريقيا، إلى الرومان الذين أتقنوا فن استخراج الزيت، كانت تونس دائما أرض النور والعطاء. لم يكن زيت الزيتون مجرد منتج، بل رمزا للرخاء والروحانية والتواصل مع الأرض. على مر القرون، تناقلت الأجيال هذا الإرث العظيم، فحافظت على تقاليد لا تزال ترسم ملامح الريف التونسي حتى اليوم. ومع أكثر من ثمانين مليون شجرة زيتون، تبقى تونس حارسة للأصالة المتوسطة وموطنا لواحدة من أقدم حضارات الزيتون في العالم.



From Tradition to Excellence

Over time, Tunisia's olive oil production has evolved from ancestral craftsmanship to a modern art of precision and sustainability.

The old stone mills have given way to state-of-the-art extraction systems, yet the soul of the craft remains the same — respect for the olive, for time, and for the land. Today, Tunisia stands as one of the world's leading olive oil producers, combining innovation with heritage. Farmers and producers have embraced quality certification, organic cultivation, and sustainable practices, ensuring that each drop of oil carries the story of a living tradition.

من الحرفة إلى التميز

على مرّ الزمن، تطوّرت صناعة زيت الزيتون في تونس من حرفة عريقة إلى فنّ حديث ودقيق ومستدام. حلّت المعاصر المتطورة محلّ مطاحن الحجارة القديمة، لكنّ روح المهنة بقيت كما هي — احترام الزيتون والزمن والأرض واليوم، تُعدّ تونس من أبرز منتجي زيت الزيتون في العالم، إذ جمعت بين الابتكار والتراث. اعتمد المزارعون والمنتجون أساليب الزراعة العضوية والممارسات المستدامة، لتبقى كلّ قطرة من الزيت شاهدة على إرث حيّ يتجدد جيلاً بعد جيل.



Hand-Picked & Cold-Pressed

Excellence from the very first step

At Terre de Corail, every olive is hand-picked with care and respect to preserve its natural aroma and perfect ripeness. This traditional method ensures that only the finest and healthiest fruits are selected.

Immediately after harvesting, the olives are cold-pressed, a natural extraction technique that protects their full richness — their antioxidants, vitamins, aromas, and pure, untouched character.

This dual commitment — manual harvesting and cold extraction — is our guarantee of a truly authentic, refined olive oil that carries the soul of the Mediterranean.

في زيت زيتون أرض المرجان، تُقطف كل زيتونة يدويا بعناية واحترام، للحفاظ على نضجها الطبيعي ونكهتها الأصلية هذه الطريقة التقليدية تضمن اختيار أفضل الثمار وأكثرها جودة

بعد الحصاد مباشرة، تُعصر الزيتون على البارد، وهي تقنية طبيعية تحافظ على كامل خصائص الزيت؛ مضاداته للأكسدة، فيتاميناته، نكهته، ونقاءه الأصلي هذا الالتزام المزدوج — القطف اليدوي والعصر على البارد هو وعدنا بزيت أصيل، فاخر، ويجسد روح البحر الأبيض المتوسط

BORN IN ZAGHOUAN

crafted for exceptional palates.



Cradle of Olive Oil Heritage

At the foothills of Djebel Zaghouan, where the air is pure and the soil rich, the olive tree has found its home for centuries. This region, blessed with mild weather and natural springs, is renowned for the finesse of its olive oil and the dedication of its farmers.

Zaghouan is more than a region — it is a living symbol of Tunisia's agricultural soul.

Each harvest reflects the harmony between nature's generosity and human mastery, giving life to oils that capture the true essence of the Mediterranean.

زغوان — مهد زيت الزيتون وأرض النقاء

عند سفوح جبل زغوان، حيث الهواء نقي والتربة خصبة، وجدت شجرة الزيتون موطنها منذ قرون

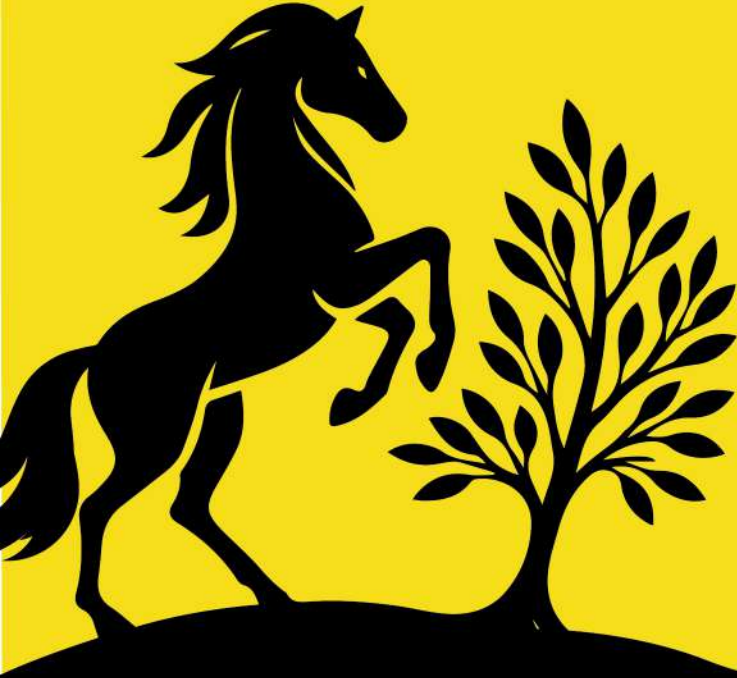
تتميز هذه المنطقة بمناخ معتدل وينابيع طبيعية، مما جعلها معروفة بجودة زيتها وإخلاص فلاحيها

زغوان ليست مجرد منطقة، بل رمز حي لروح الزراعة التونسية كل موسم حصاد هو لقاء بين عطاء الطبيعة وإتقان الإنسان، لتولد منه زيوت تحمل في طياتها جوهر البحر الأبيض المتوسط

زغوان

About

تقديم



Nestled in the lush region of Zaghouan, at the heart of Tunisia, Terre de Corail draws its essence from the harmony between land and sea, where olive trees thrive under the Mediterranean sun.

The brand was born from a deep respect for Tunisia's olive-growing heritage and a passion passed down through generations.

Each harvest reflects meticulous care and a genuine connection with nature. Our olives are handpicked and cold-pressed to preserve their natural richness, aroma, and purity.

The result is an exceptional extra virgin olive oil, perfectly balanced and full of character.

Terre de Corail represents the harmony of tradition and refinement, offering the world a taste of authentic Mediterranean excellence.

نحن في زيت زيتون أرض المرجان نستوحي جوهراً من طبيعة زغوان
الخضراء في قلب تونس، حيث تلتقي الأرض بالبحر وتنمو أشجار الزيتون
تحت دفء شمس البحر الأبيض المتوسط
ولدت علامتنا من احترام عميق لثراث زيت الزيتون التونسي، ومن شغف
توارثناه عبر الأجيال
كل موسم حصاد هو ثمرة رعاية دقيقة وعلاقة صادقة مع الطبيعة.
نقطف الزيتون بأيدينا بعناية، ثم نعصره على البارد لنحافظ على
خصائصه الطبيعية وتكهاته الأصلية
ومن هذا التوازن بين الحرفية والإخلاص تولد زيت زيتون بكر ممتاز
يتميز بنقاؤه وشرائه بالنكهات
نحن لا نقدم زيتاً فحسب، بل نحمل رسالة من أرض كريمة تعبق بالأصالة
والرقي. زيت زيتون أرض المرجان هو دعوؤ لاكتشاف طعم التميز
المتوسطي الحقيقي

Commitment & Quality

At Terre de Corail, quality is not just a promise — it is a deep conviction.

From harvest to bottling, every step of our process follows the highest standards of excellence. Our olives are handpicked at perfect ripeness and cold-pressed to ensure an oil of remarkable purity and balance.

True excellence comes from passion and transparency. Our production combines ancestral expertise and modern precision, preserving the natural benefits of the olive while maintaining consistent quality.

Each batch undergoes strict laboratory testing, guaranteeing an acidity level in accordance with international standards.

التزامنا بالجودة

في زيت زيتون أرض المرجان، الجودة ليست وعدًا بل إيمانًا راسخًا من الحصاد إلى التعبئة، نحرص على تنفيذ كل خطوة بأدق المعايير وأعلى درجات العناية. نختار ثمار الزيتون يدويًا عند نضجها التام، ثم نعصرها على البارد لنقدم زيتًا نقيًا ومتوازنًا في كل تفصيل نؤمن بأن التميز الحقيقي يولد من الشغف والشفافية. لذلك نمزج بين الخبرة التقليدية والدقة الحديثة للحفاظ على الخصائص الطبيعية للزيت. وضمان جودة ثابتة في كل موسم. كل دفعة تخضع لاختبارات مخبرية دقيقة وتلتزم بالمعايير الدولية





From earth to your table,
every bottle tells a story of
origin and passion. |



Extra Virgin Olive Oil – First Cold Press

Harvested by hand and cold-pressed from fresh olives, our extra virgin olive oil embodies the essence of Tunisia's rich olive-growing tradition. Its balanced taste, combining fruity and delicate notes, enhances every dish – from fresh salads to gourmet creations. Produced under strict quality standards, it retains all its natural antioxidants, purity, and aromatic depth, free from any additives or chemicals. A true reflection of Terre de Corail's philosophy – authenticity, refinement, and excellence.

Available Sizes: 1 L, 750 ml, 500 ml, 250 ml

Packaging: Dorica and Marasca bottles

Origin: Zaghouan, Tunisia

زيت الزيتون البكر الممتاز – العصر الأولي على البارد

يُستخلص زيت الزيتون البكر الممتاز من ثمار الزيتون الطازجة التي تُقطف يدويًا وتُعصر على البارد، ليُجسّد ثراء التربة التونسية ونقاء الطبيعة. طعمه المتوازن يجمع بين النكهة الفاكهية والملمس الناعم، مما يُثري مختلف الأطباق من السلطات الخفيفة إلى الوصفات الراقية. يُنتج وفق أعلى معايير الجودة ليحافظ على مضاداته الطبيعية للأوكسدة ونقاؤه العطري دون أي مواد مضافة أو معالجة كيميائية. انعكاسٌ حقيقي لفلسفة أرض المرجان في الأصالة والرقّي والتميّز.

الأحجام المتوفرة: 1 لتر، 750 مل، 500 مل، 250 مل

التعبئة: زجاجات دوريسكا وماراسكا

المنتشأ: زغوان – تونس





Available in Metal Tanks

To meet the needs of families, chefs, and Mediterranean cuisine enthusiasts, the Terre de Corail range is also offered in metal tanks.

Available in 1 L, 2 L, 3 L, 4 L, and 5 L formats, these durable containers preserve the exceptional quality of our extra virgin and infused olive oils.

They provide a practical, long-lasting solution for daily use, ensuring freshness and purity from the first drop to the last.

متوفرة أيضا في عبوات معدنية

لتلبية احتياجات العائلات والطهاة ومحبي المطبخ المتوسطي، تتوفر مجموعة زيت

زيتون أرض المرجان أيضًا في عبوات معدنية

تأتي الأحجام بـ 1 لتر، 2 لتر، 3 لتر، 4 لتر و5 لتر، وتتميز بقوتها وحفاظها

على جودة الزيت ونقاؤه

وهي خيار عملي للاستعمال اليومي، مع ضمان النكهة والانتعاش حتى آخر قطرة



The Benefits of Olive Oil ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

A timeless symbol of health and vitality, extra virgin olive oil has been a cornerstone of the Mediterranean diet for centuries.

Rich in natural antioxidants and healthy fats, it supports heart health, balances cholesterol levels, and protects against cellular aging.

Its anti-inflammatory and digestive properties make it an essential part of everyday well-being.

Beyond nutrition, Terre de Corail olive oil is a sensory experience — a golden touch that enhances every dish and captures the authentic spirit of the Mediterranean.

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ فوائد زيت الزيتون

يُعدّ زيت الزيتون البكر الممتاز رمزًا للصحة وطول العمر، وجزءًا أساسيًا من نمط الحياة المتوسطي منذ قرون.

يحتوي على مضادات أكسدة طبيعية ودهون مفيدة تساعد على حماية القلب وتنظيم الكوليسترول ومكافحة الشيخوخة الخلوية.

كما يتميز بخصائص مضادة للالتهابات ومحفزة للهضم تجعله عنصرًا أساسيًا للصحة اليومية.

لكن ما يميز زيت زيتون أرض المرجان أكثر من فوائده الغذائية هو تجربته الحسية الفريدة — لمسة من الذهب السائل تضيف على المائدة نكهة أصيلة تعبر عن روح البحر الأبيض المتوسط.



The Art of Tasting Olive Oil

A sensory experience

Tasting olive oil is an art that reveals the depth of its character.

The color speaks of purity, while the aroma releases fruity, herbal, or floral notes depending on the terroir and olive variety.

On the palate, three elements define a high-quality extra virgin oil:

fruitiness, bitterness, and peppery finish.

Every drop of Terre de Corail embodies this balance, delivering a refined, vibrant, and authentically Mediterranean experience.

تجربة حسية متكاملة

إن تذوق زيت الزيتون هو فن يكشف عمق نكهته وتميز شخصيته. فاللون يعكس نقاءه، والعطر يطلق نغمات فاكهية أو عشبية أو زهرية حسب التربة ونوع الزيتون. وعند التذوق، تتميز الزيوت العالية الجودة بثلاث صفات رئيسية: الطعم الفاكهي، المرارة الخفيفة واللذعة العطرية. كل قطرة من زيت أرض المرجان تجمع هذه العناصر بانسجام، مانحة تجربة راقية، نابضة، ومتجذرة في روح المتوسط.



Terre de Corail

CHILI PEPPER • PIMENT
Huile d'Olive Extra Vierge
**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**
FIRST COLD PRESSURE
ORGANIC INFUSED
500ml / 16.9 fl.oz. e

Terre de Corail

GARLIC • AIL
Huile d'Olive Extra Vierge
**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**
FIRST COLD PRESSURE
ORGANIC INFUSED
500ml / 16.9 fl.oz. e

Terre de Corail

LEMON • CITRON
Huile d'Olive Extra Vierge
**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**
FIRST COLD PRESSURE
ORGANIC INFUSED
500ml / 16.9 fl.oz. e

Terre de Corail

THYM & ROMARIN
THYME AND ROSEMARY
Huile d'Olive Extra Vierge
**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**
FIRST COLD PRESSURE
ORGANIC INFUSED
500ml / 16.9 fl.oz. e

Authentic Diversity with Natural Flavors

Born from our natural extra virgin olive oil, our product range reflects the richness of Tunisia's land and a deep passion for flavor. At Terre de Corail, we believe nature offers endless shades of taste — and we celebrate them through a collection that embodies purity, variety, and excellence. Our naturally infused olive oils — with garlic, chili, lemon, thyme, or rosemary — bring distinctive Mediterranean character to every dish while preserving the integrity and freshness of our extra virgin olive oil.

Each creation is crafted through a slow, natural infusion process, using 100% natural ingredients, free from additives or artificial flavors.

A refined diversity designed to delight every palate, staying true to our values of authenticity, dedication, and uncompromised quality.

تنوع أصيل بنكهات طبيعية

تنطلق مجموعتنا من زيت الزيتون البكر الطبيعي لتجسد غنى الأرض التونسية وشغفنا بالنكهة الأصلية. نحن نؤمن بأن الطبيعة تمنحنا تنوعاً لا يضاهى من الطعم، فنقدمه من خلال مجموعة تعبر عن النقاء والتنوع والتميز.

زيوتنا المشبعة طبيعياً — بالثوم أو الفلفل أو الليمون أو الزعتر ... — تضيف لمسات من النكهة المتوسطية إلى مختلف الأطباق مع الحفاظ على جودة الزيت ونقاؤه الطبيعي. تحضر كل تركيبة بعملية تشريب بطيئة وطبيعية باستخدام مكونات 100% طبيعية دون أي مواد مضافة أو منكهات صناعية لخلق تنوع راقٍ يرضي جميع الأذواق، ويجسد التزامنا الدائم بالأصالة والجودة والنقاء.





Terre de Corail elevates its natural extra virgin olive oil through a collection of naturally infused oils crafted with 100% natural ingredients: chili, garlic, lemon, thyme, and rosemary.

Each variety has its own personality while preserving the purity and nutritional benefits of our first cold-pressed olive oil.

Chili-infused oil delivers a bold, spicy character, perfect for Mediterranean dishes.

Garlic oil brings warmth and depth, ideal for marinades and grilled foods.

Lemon oil adds a touch of brightness and freshness, enhancing seafood and salads.

Thyme and rosemary oils recall the wild herbs of Tunisia, offering aromatic and soothing notes.

This range celebrates the diversity of natural flavors, blending taste and well-being in every drop.

Unlike classic extra virgin olive oil, Terre de Corail's infused line invites you on a sensory journey — where tradition meets creativity and wellness.

تقدّم زيت زيتون أرض المرجان مجموعتها من الزيوت المشبعة طبيعياً بمكوّنات 100% طبيعية :

الفلفل، الثوم، الليمون، الزعتر، وإكليل الجبل

لكلّ نوع منها شخصيّة خاصّة ونكهته المميّزة، مع الحفاظ على نقاء الزيت وفوائده الغذائية

المستخرجة من العصرة الأولى على البارد

زيت الفلفل يمنح طابعاً حاراً وجريئاً يثري الأطباق المتوسطة

زيت الثوم يضيف نكهةً دافئةً وغنيّة، مثالي للمشاوي والمقبلات

زيت الليمون يضيف انتعاشاً ولمسةً خفيفةً على الأسماك والسلطات

أمّا زيت الزعتر وإكليل الجبل فيحملان عبق الأعشاب التونسية البرّية بنضحات عطرية طبيعية

تمثّل هذه المجموعة تنوعاً راقياً في النكهات الطبيعية، وتجمع بين الذوق والصحة في تجربة

حسيّة فريدة

وبينما تعبّر الزيوت البكر الممتازة عن الأصالة النقيّة، فإنّ الزيوت المنكهة من أرض المرجان تدعو

إلى اكتشاف نكهاتٍ جديدة تجمع بين التراث والإبداع والعافية

Awards & International Recognition

The excellence of Terre de Corail has been recognized across the globe. Our extra virgin olive oil proudly earned gold medals in prestigious international competitions, honoring the superior quality of our craft and the authenticity of Tunisian olive oil heritage.

In 2025, Terre de Corail shone across four continents, blending tradition, passion, and perfection:

- Geneva (Switzerland) — Geneva EIOOC 2025
- MIAMI NYIOOC 2025
- Abu Dhabi (UAE) — Afro-Asiatic IOOC 2025
- Tunisia — DIDO International Olive Oil Competition 2025

Each award stands as a symbol of our dedication to excellence, purity, and authenticity
a tribute to a Mediterranean legacy carried with pride and passion.

الجوائز والتكريمات الدولية

نال زيت زيتون أرض المرجان تقديرًا واسعًا في مختلف أنحاء العالم، حيث حصد عددًا ميداليات ذهبية في مسابقات دولية مرموقة تؤكد تميز جودته وأصالته

في عام 2025، تألقنا في أربعة قارات، جامعين بين التراث والشغف والإتقان

جنيف (سويسرا) — Geneva EIOOC 2025

ميامي — Miami NYIOOC 2025

أبوظبي (الإمارات العربية المتحدة) — Afro-Asiatic IOOC 2025

تونس — DIDO International Olive Oil Competition 2025

تجسد هذه الجوائز التزامنا العميق بالجودة والنقاء والأصالة، وتؤكد المكانة العالمية لزيت متوسطي وُلد من أرض سخية وصنع بشغف لا يضاهاى



