

KANDUNGAN

Contents

Mesej Pengarah Urusan	02
<i>Message from the MD</i>	
Sepintas Lalu	03
<i>In a Glance</i>	
Misi, Visi & Komitmen Syarikat	04
<i>Mission, Vision & Company's Commitment</i>	
Informasi Korporat	05
<i>Corporate Information</i>	
Personel Pengurusan Utama	06
<i>Key Management Personnel</i>	
Aktiviti Perniagaan - Arang Kayu	07
<i>Business Activities - Mangrove Charcoal</i>	
Pengeluaran Arang Kayu Bakau	
<i>Mangrove Charcoal Production</i>	
Penjenamaan	
<i>Branding</i>	
Aktiviti Perniagaan - Limau Nipis	11
<i>Business Activities - Lime</i>	
Perladangan Limau Nipis	
<i>Lime Farming</i>	
Pengeluaran Acar Limau	
<i>Production of Lime Acar</i>	
Penjenamaan	
<i>Branding</i>	
Pendaftaran & Organisasi Bersekutu	16
<i>Registration & Associate Organization</i>	



MESEJ PENGARAH URUSAN

Message from the MD

Dengan nama Allah Yang Maha Pemurah Lagi Maha Penyayang.

Sekalung penghargaan dan penghormatan kepada pihak pengurusan dan pekerja Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) di atas kesungguhan, kecermatan dan komitmen dalam menghasilkan profil syarikat AASB ini bagi membolehkan kami berkongsi kecemerlangan kami di samping menawarkan penyelesaian yang optimum dalam ruang kepakaran kami kepada semua pelanggan samada di pasaran tempatan maupun antarabangsa. Saya mewakili Lembaga Pengarah syarikat berbesar hati memperkenalkan syarikat Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) ini bagi menggambarkan aktiviti-aktiviti dan operasi syarikat.

AASB memulakan perniagaannya pada tahun 2006 dengan aktiviti pembalakan serta membekal kayu bergergaji pelbagai saiz ke pasaran projek-projek tempatan. Memasuki tahun ketiga penubuhannya, AASB telah melibatkan diri dalam bidang Rekabentuk dan Binaan Hiasan Dalaman khusus yang berdasarkan kayu.

Bermula tahun 2012 AASB mengorak langkah mempelbagaikan cabang perniagaannya dengan penghasilan arang kayu dari pokok kayu bakau. Dengan keupayaan 27 tanur (relau) pemanaian yang terletak di Kuala Sepetang dan melalui kaedah kerja yang teratur serta sistematik, arang kayu bermutu tinggi telah dapat dihasilkan dan kini telah berjaya menembusi pasaran tempatan juga antarabangsa.

Seterusnya, AASB juga telah memfaedahkan sumber sedia ada dengan mewarnakan aktiviti perniagaannya dalam bidang pertanian dengan mengusahakan ladang penanaman pokok limau nipis. Keputusan untuk menanam pokok limau nipis secara ladang ini dibuat setelah mengambil kira berberapa faktor penting seperti permintaan yang menggalakkan serta kadar penghasilan buah yang tinggi yang membolehkan pengeluaran produk hiliran dijalankan tanpa masalah gangguan bekalan. Alhamdulillah, kini ladang limau nipis kami seluas 30 ekar telah menghasilkan buah limau nipis gred A yang membekalkan limau nipis segar untuk pasaran tempatan juga untuk keluaran Acar Limau 'Hannah' kami.

Mengemudi kepelbagaian aktiviti perniagaannya, AASB sentiasa komited dan akan terus sentiasa memastikan setiap produk yang dikeluarkan berada pada tahap kualiti yang terbaik serta memastikan kepuasan pelanggan sentiasa dicapai. Kepada semua rakan perniagaan kami, pembekal juga para pelanggan, bagi pihak syarikat, saya merakamkan setinggi-tinggi penghargaan di atas segala bentuk sokongan dan komitmen berterusan yang mendorong ke arah pembangunan, pencapaian dan kejayaan AASB.

Pengarah Urusan.

In the name of Allah, the Most Gracious and the Most Compassionate.

Firstly, a huge appreciation to the management and staffs of Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) for the earnestness and commitment in producing this AASB Corporate Profile that enable us to share our excellence as well as offering the optimum solutions within our expertise to all our clients either locally or internationally. On behalf of the Board of Directors, I am very glad to introduce Aromatic Avenue Sdn. Bhd. through the activities and operation of the company.

AASB started its business in 2006 in logging activities and supplying sawn timber in various sizes to the local markets and projects. Entering the third year of its establishment, AASB started to involve in wood-based interior designing and contruction.

As 2012 commenced, AASB has moved another step in diversifying its business with the production of Mangrove Charcoal. With the facility of 27 furnaces located in Kuala Sepetang combined with systematic work procedures, enable us to produce a high quality Mangrove Charcoal that have penetrated both local and international markets.

Next in line, AASB has also ventured into agricultural sector through lime farming. The decision to cultivate lime trees being made after taking into consideration of few factors such as, the high demand of lime in the market and the nature of the trees itself that bears fruit almost all year round which would enable the uninterrupted production of downstream products. Right now our 30-acres lime farming had produced the A-grade fresh lime for local markets as well as supplying the raw material for our 'Hannah' Lime Acar.

Manouvering its diversifying business activities, AASB always committed in ensuring the highest quality of its products, delivering the value that exceed expectation, thus, achieving customer's satisfaction. To all our business partners, suppliers and clients, on behalf of the company, I would like to thank you for all the support and continuous commitment that leads to the development, achievement and success of AASB.

The Managing Director.



SEPINTAS LALU

At A Glance

Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) merupakan satu di antara pengeluar arang kayu bakau yang dihasilkan daripada batang pokok kayu bakau terpilih dari spesis Rhizophora Apiculata atau dikenali sebagai bakau minyak dalam bahasa tempatan. Kayu bakau ini diproses dan dipanaskan dengan darjah pemanasan tinggi di dalam relau khas bagi menghasilkan arang kayu yang bermutu tinggi. AASB mensasarkan 90% keluarannya untuk pasaran luar negara.

Selangkah ke bumi hijau, AASB juga menjalankan dan membangunkan projek penanaman pokok limau bagi penghasilan buah limau nipis. Buah limau nipis ini sebahagiannya dipasarkan secara mentah dan sebahagian lagi diproses dan dijadikan produk bagi pasaran tempatan dan ekspot.

Kerjasama yang terjalin kuat antara AASB dengan beberapa rakan perniagaan dalam bidang yang berlainan telah berjaya memantapkan lagi komitmen AASB dalam menawarkan bekalan dan kepakaran yang konsisten bagi memenuhi kepelbagaian permintaan dari para pelanggan.

Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) is one of the producer of mangrove charcoal that is produced from selected mangrove trees from the species of Rhizophora Apiculata. These mangrove are processed and heated at high temperature in a special furnace that turned the mangrove trunk into high quality mangrove charcoal. AASB targeted 90% of its produce to be exported out.

A step into the greeneries, AASB also venturing into developing lime trees cultivation project. The lime that produced are partly marketed locally and partly being used as the raw material for the production of downstream products for local and export market.

The cooperation between AASB and its other business partners in different sectors had strengthen AASB's commitment in offering consistent supplies and expertise in fulfilling various demands from clients.



MISI · VISI · KOMITMEN SYARIKAT

Mission · Vision · Company's Commitment

MISI Mission

- Menjadikan AASB sebagai sebuah syarikat yang menawarkan perkhidmatan dan produk yang sentiasa memenuhi keperluan dan citarasa pelanggan dengan pulangan bernilai seimbang.
- Membekal produk yang berkualiti premium bagi pasaran tempatan mahupun eksport.
- Menjadikan jenama produk keluaran AASB terkenal dan meluas penggunaannya.
- Sentiasa menambah-baik dan menginovasikan produk dan perkhidmatan.

To establish AASB as a company that offers products and services that meet client's needs and tastes with a balanced return in value.

To supply premium quality products for local and export market.

To establish AASB products as a well-known brand and widely consumed.

Continuous improvement and innovation of products and services.

VISI Vision

- Mengukuhkan jenama produk keluaran AASB di pasaran tempatan dan antarabangsa.
- Mengiktiraf pelanggan sebagai rakan perniagaan jangkapanjang dengan memberi nilai pulangan melalui kualiti tertinggi terhadap produk yang berinovatif dan perkhidmatan yang terbaik.
- Membangunkan masyarakat setempat melalui peluang kerjaya dan membudayakan perniagaan melalui penerapan nilai-nilai kerja yang beretika.

To strengthen AASB product branding in local and international market.

Recognizing clients as a long term business partner by providing value through innovative products of exceptional quality and excellent services.

Developing local community through job opportunity and business culture by promoting ethical work values.

KOMITMEN SYARIKAT Company's Commitment

- Syarikat akan memberikan nilai terbaik kepada semua pelanggan dan rakan perniagaan melalui perkhidmatan dan produk pada suatu tahap yang mencapai kepuasan penerimaan.
- Syarikat akan sebaik mungkin memenuhi kehendak tersendiri pelanggan terhadap produk tersuai yang ditempah.
- Syarikat akan memberi khidmat jualan profesional yang tertinggi bermula dari saat perbincangan pembelian dilakukan sehingga ke penerimaan barang.

Company will provide the best value to all clients and business partners through products and services that meet the customer's utmost satisfaction.

Company will fulfill to the best possible, client's personal requirement on customized product orders

Company will provide the highest level professional business service from the preliminary discussion throughout the acceptance of products.





INFORMASI KORPORAT

Corporate Information

NAMA SYARIKAT *Company Name*
Aromatic Avenue Sdn. Bhd.

NO. PENDAFTARAN SYARIKAT *Company Registration No.*
701132 - V

TARIKH DAN TEMPAT DIDAFTARKAN *Date and Place of Registration*
28 June 2005, Kuala Lumpur, Malaysia

PEJABAT URUSAN *Managing Office*
**No. 13, Lorong 13
Taman Lake View
34000 Taiping, Perak Darul Ridzuan
TEL : 605 - 801 1751
FAKS : 605 - 801 1725**

LAMAN WEB & EMAIL *Website & Email*
**www.aromaticavenue.com
admin@aromaticavenue.com**

JURU ODIR *Auditor*
Azhan & Co

SETIAUSAHA SYARIKAT *Company Secretary*
Husna Corporate Service Sdn. Bhd.

PENASIHAT UNDANG-UNDANG *Legal Advisor*
**Syed, Anuar & Associates
No. 43, Jalan Istana
30000 Ipoh, Perak Darul Ridzuan**

BANK UTAMA *Main Banker*
CIMB BANK BERHAD, Taiping, Perak

MODAL DIBENARKAN *Authorised Capital*
RM1,000,000.00

MODAL BERBAYAR *Paid-up Capital*
RM1,000,000.00

EKUITI BUMIPUTRA *Bumiputra Equity*
100%

PERSONEL PENGURUSAN UTAMA

Key Management Personnel



Lembaga Pengarah
Board of Directors

Ratna Juita Janius (Kiri / Left)
Megawati Janius (Kanan / Right)



Pengarah Urusan
Managing Director
Megawati Janius
B.Sc. in BioChemistry
(San Diego State University, USA)



Penasihat Bukan Eksekutif
Non-Executive Advisor

Dr. Juliawati Janius
Ph.D. in Economics
(The University of Sheffield, UK)
Master in Co-operative Economics
(Philips University of Marburg, Germany)



Kewangan dan Operasi
Finance & Operation

Dipo Negoro Janius
Dip. in Electrical Engineering (Power) (UTM)



Pembangunan Perniagaan & Pemasaran
Business Development & Marketing

Edy Hermanto Janius
MBA (Meiji University, Tokyo)
M.Sc. in Engineering Business Management (UTM)
Dip. in Mechanical Engineering (UTM)

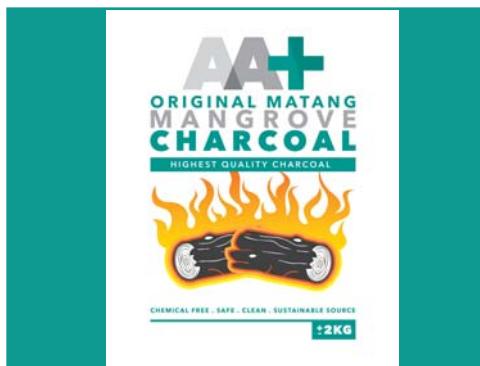
AKTIVITI PERNIAGAAN

Business Activities

Pengeluaran Arang Kayu Bakau 08
Mangrove Charcoal Production



Penjenamaan 10
Branding

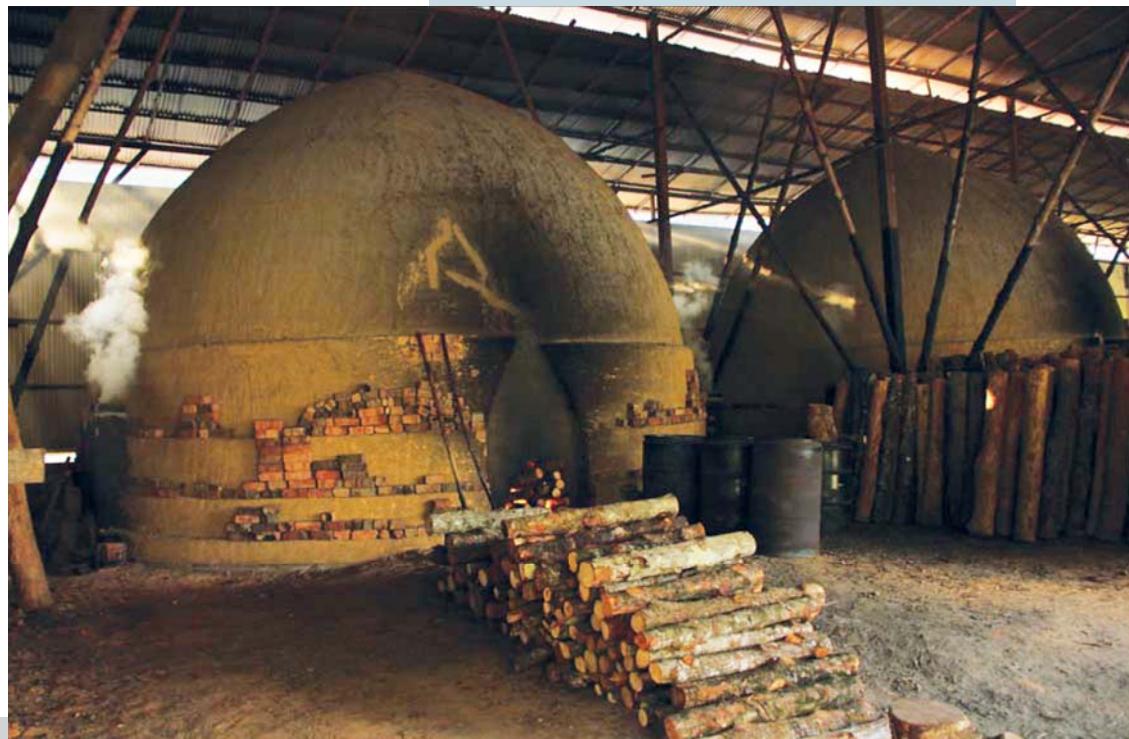


PENGELUARAN ARANG KAYU BAKAU

Mangrove Charcoal Production

Pada tahun 2012, Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) telah menceburi bidang perkilangan. Beroperasi melalui usahasama dengan pelesen tanur arang kayu berdaftar, AASB memulakan kegiatan pengilangannya dengan memproses kayu bakau menjadikan kayu arang.

In 2012, Aromatic Avenue Sdn. Bhd., (AASB) had ventured into manufacturing sector. Operated through the collaboration with registered charcoal furnace licensors, AASB started its manufacturing activities in processing mangrove log into charcoal.



Kayu arang ini terhasil melalui proses pengkarbonan di dalam relau pemanasan yang dipanggil Tanur. Dengan kapasiti sebanyak 27 buah tanur, AASB berjaya mengeluarkan hasil arang kayu sebanyak lebih 300 tan metrik sebulan dari kilangnya yang terletak di Kuala Sepetang, Perak.

The mangrove charcoal is the result of carbonization process in the heating furnace commonly called 'Tanur'. With total of 27 furnaces, AASB managed to produce mangrove charcoal with capacity of more than 300 metric ton per month from its facility in Kuala Sepetang, Perak

Terdapat 2 jenis hasilan produk dari proses pengkarbonan ini iaitu arang kayu bergred A,B dan C serta arang hancur. Arang-arang ini mempunyai pembelinya yang tersendiri mengikut keperluan masing-masing. AASB juga mengeluarkan produk siapnya melalui jenamanya sendiri iaitu AA+ yang diedarkan ke pasaran tempatan dan antarabangsa.

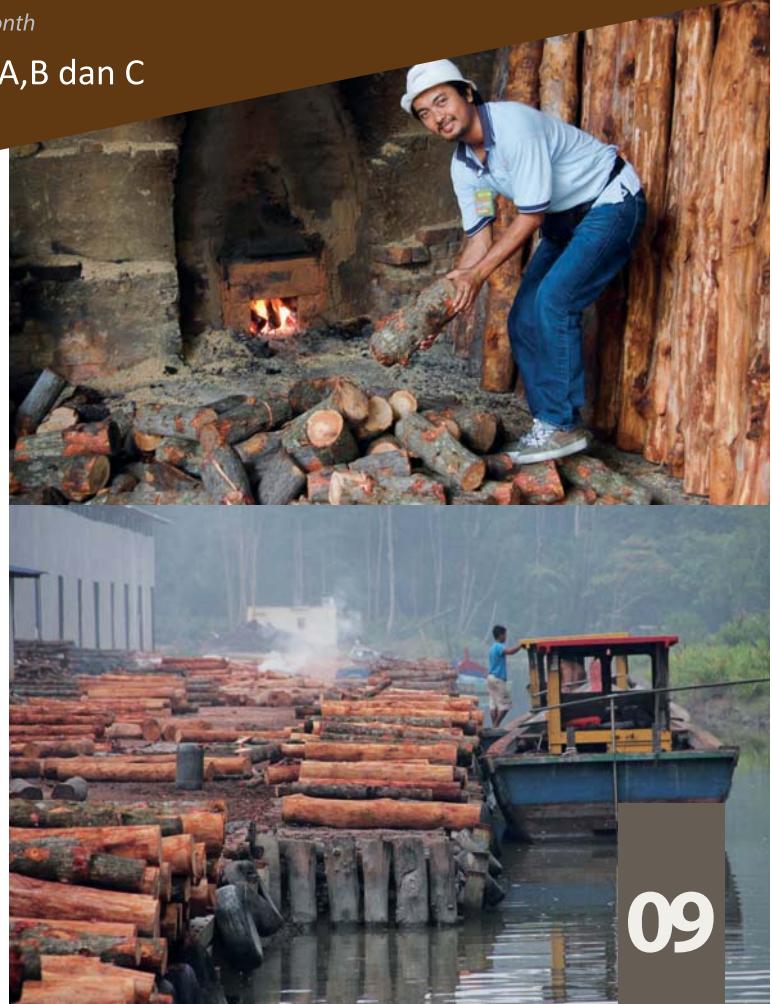
There are 2 types of products can be derived from this carbonization process that are graded charcoal (Grade A, B and C) and as well as crushed charcoal, which having its respective buyer according to their requirements. AASB also having its finished products through its own brand, AA+, that being distributed to the local and international market.

Arang Kayu Bakau

- Arang kayu dihasilkan melalui proses pengkarbonan di dalam relau khas
Mangrove charcoal being produced thorough carbonization process in special furnaces
- Kapasiti 27 buah relau dengan pengeluaran 300 metrik tan sebulan
Capacity of 27 furnaces with total production of 300 metric ton per month
- Arang kayu yang dihasilkan terdiri darigred A,B dan C
A, B and C - grades charcoal are being produced

Kombinasi kepakaran, kerjasama, sikap dedikasi pekerja dan komitmen AASB merealisasikan perniagaan ini, AASB berjaya mengeluarkan arang kayu yang bermutu tinggi dan diiktiraf oleh pembeli antarabangsa.

Combination of expertise, teamwork, dedicated workers and AASB's commitment in this business, enable the company to produce high quality mangrove charcoal that being reconized by international buyer.



ARANG KAYU - PENJENAMAAN

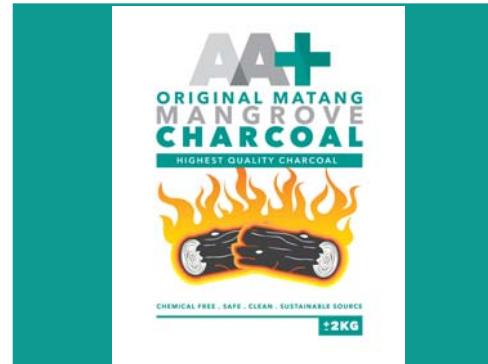
Mangrove Charcoal - Branding

AASB dengan kerjasama Jabatan Perhutanan Perak telah mengambil inisiatif untuk mempromosikan arang kayu bakau bermutu tinggi dari daerah Larut Matang yang dihasilkan dengan memastikan kelestarian hutan kayu bakau dan ekosistem yang tidak terganggu melalui penjenamaan 'Arang Kayu Bakau MATANG'.

Penjenamaan yang bersifat serampang dua mata ini mensasarkan untuk menaikkan nama daerah Larut Matang, Perak, di mata dunia melalui pengeluaran arang kayu bakau yang berkualiti antara yang terbaik di dunia. Arang kayu bakau MATANG dihasilkan daripada kayu bakau daripada spesis Rhizophora Apiculata yang telah cukup matang. Arang kayu bakau MATANG yang berkualiti tinggi ini boleh dicirikan melalui warnanya yang hitam berkilat, kelembapan yang rendah serta mempunyai nilai kalorific yang tinggi, yang membolehkan pembakaran arang yang lebih lama dengan haba yang lebih tinggi serta asap dan percikan yang rendah.

Sasaran kedua penjenamaan arang kayu bakau MATANG ini ialah untuk mempromosikan kelestarian hutan bakau yang diperjuangkan oleh Jabatan Hutan Perak yang memulakan pengurusan bersistematik hutan paya bakau Matang atau 'Matang Mangrove Forest Reserve (MMFR)'. MMFR yang bermula sejak tahun 1902 merupakan pengurusan hutan bakau terbaik di dunia yang mengobjektifkan kelestarian hutan paya bakau untuk generasi akan datang serta memastikan ekosistem yang tidak terjejas.

Arang kayu bakau keluaran AASB yang dijenamakan sebagai AA+ membawa bersama aspirasi di atas dalam setiap pek yang dikeluarkan. AA yang juga merupakan akronim kepada Aromatic Avenue, juga membawa maksud yang terbaik dan simbol (+) merupakan nilai tambah yang diperolehi oleh pengguna untuk disumbangkan kepada generasi akan datang.



AASB in collaboration with Perak Forestry Department, has taken an initiative to promote these high quality mangrove charcoal from the district of Larut Matang that being produced by ensuring the sustainability of mangrove forest as well as uninterrupted ecosystem. This is done through the branding of 'MATANG Mangrove Charcoal'.

This two-prong branding are targeted to put the district of Larut Matang in Perak into the world map through the production of mangrove charcoal which is one of the highest quality mangrove charcoal in the world. MATANG mangrove charcoal produced from the finest and mature Rhizophora Apiculata species mangrove trees. The high quality of MATANG mangrove charcoal characterised by its shiny black colour, low moisture and high calorific value that resulted to longer burning, intense heat with very low smoke and sparks

Secondly, the branding of MATANG mangrove charcoal is to promote sustainability of mangrove forest that had been championed by Perak Forestry Department who started the systematic management Matang Mangrove Forest Reserve (MMFR). MMFR that started since 1902 considered as the best managed mangrove forest in the world with its main objective is to ensure the sustainability of mangrove forest and uninterrupted ecosystem for future generation.

The MATANG mangrove charcoal from AASB has been labelled as AA+ bringing together the above aspiration in every pack produced. 'AA' which is the acronym of Aromatic Avenue, also symbolize the mark of distinction and the (+) represent the value added that will be received by the consumer to be contributed to the future generation.

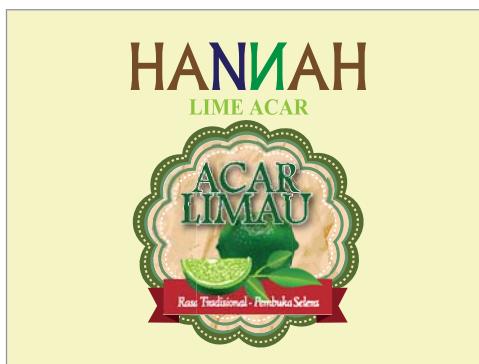
AKTIVITI PERNIAGAAN

Business Activities

Perlادangan Limau Nipis 08
Lime Farming

Pengeluaran Acar Limau 10
Production of Lime Acar

Penjenamaan 15
Branding



PERLADANGAN LIMAU NIPIS

Lime Farming

November 2012, Aromatic Avenue Sdn. Bhd. (AASB) telah melebarkan sayap perniagaannya ke bidang pertanian. Bermula dengan sumber kawasan usaha tanaman seluas 16 ekar di negeri Perak, AASB telah memulakan aktiviti pertanian dengan penanaman pokok buah limau nipis dari spesis *Citrus Aurantifolia*. Kini keluasan ladang telah bertambah kepada 30 ekar.

In November 2012, AASB started to diversify its business activities into agricultural. With initial cultivation land area of 16 acres, AASB started its lime farming activities from the species of *Citrus Aurantifolia* and now the acreage has almost doubled to 30 acres.



Dengan sokongan teknikal yang diperolehi daripada pegawai-pegawai Jabatan Pertanian Selama dan Taiping, Perak, AASB berjaya menghasilkan limau nipis gred A dan kini menjadi antara pembekal utama limau nipis untuk pasaran tempatan dan eksport.

With the technical support received from the Perak Agricultural Department in Selama and Taiping, AASB managed to produce an A-grade lime from its farm and now becoming one of major lime supplier for local and export market.

Ladang limau nipis AASB dilengkapi dengan sistem pengairan yang terancang bagi memastikan tanaman pokok limau mendapat cukup air untuk menjamin ia tumbuh dengan subur, segar dan menghasilkan buah yang berkualiti.

Pengamalan kaedah pembajaan pokok dan pengawalan penyakit serta pengawalan serangga yang tersusun telah memastikan pokok limau tumbuh membesar tanpa gangguan serangga perosak.

AASB lime farm equipped with well-planned irrigation system to ensure the lime trees getting enough water that enable it to grow and producing quality fruits.

Scheduled fertilization method as well as insect and disease control are being practised to ensure pest free environment for the trees to grow.

Perlada

- Kawasan penanaman seluas 30 ekar
Cultivation land area of 30 acres
- Penghasilan buah limau nipis gred A
Producing an A-grade Lime
- Purata berat sekilogram bersamaan 13 ke 14 biji
Average weight per kilogram equivalent to 13 -14 pieces of Lime
- Penghasilan produk acar limau tradisional
Production of downstream traditional product - Lime Acar

Buah limau nipis yang dihasilkan, dipasarkan dan dijual secara langsung kepada pasaran mentah tempatan. Buah limau nipis ini juga menjadi bahan mentah utama dalam proses pengeluaran produk hiliran AASB iaitu Acar Limau Tradisional.

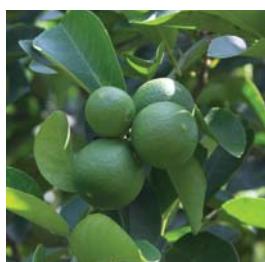
The lime that produced partly being marketed directly to local market. Most of these lime are being used as the raw material in the production of Lime Acar - one of the downstream products of AASB.



PENGELUARAN ACAR LIMAU

Production of Lime Acar

Acar Limau 'Hannah' keluaran AASB diperbuat daripada 100% bahan asli segar bermutu tinggi. Limau nipis yang digunakan di dalam pengeluaran Acar Limau 'Hannah' menggunakan gred limau nipis tertinggi yang terpilih, dipetik segar daripada ladang limau kami di Perak. Penghasilan Acar Limau 'Hannah' dilakukan melalui proses kawalan kualiti yang ketat untuk memastikan kebersihan, mutu dan citarasa yang sentiasa terkawal.



'Hannah' Lime Acar produced by AASB are made from 100% fresh and natural, high quality raw material. The lime used in the production of 'Hannah' Lime Acar are from the highest grade of selected lime, freshly picked from our farm in Perak. Strict quality control process being imposed throughout the production of 'Hannah' Lime Acar to ensure the hygienic aspect, quality and taste always being met.

Lime that has been plucked will go through grading process to ensure only the best fruit with appropriate and equal size are used. After the grading process, every single piece of lime will be thoroughly cleaned manually before being fermented.

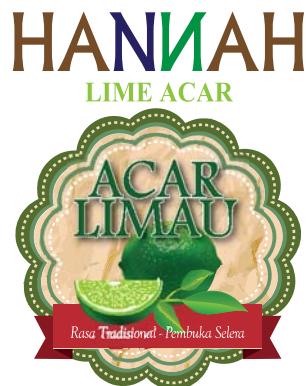
The fully matured fermented lime are then cooked traditionally together with fine selected spices that creates the full-bodied Acar. Hygiene and halal source of material are always been the priority aspects in the production of 'Hannah' Lime Acar in ensuring the standard of halal and 'toyyiban' are conformed.

Limau nipis yang telah dipetik, akan melalui proses pengredan untuk memastikan buah yang terbaik dan saiz yang sesuai dan setara. Setelah digred, limau nipis tersebut melalui pula proses pembersihan secara manual di mana setiap biji limau nipis ini akan di bersihkan dengan teliti sebelum dijeruk.

Jeruk limau nipis yang telah matang kemudianya dimasak secara tradisional bersama rempah ratus yang terpilih yang menghasilkan Acar Limau yang kaya dengan kekuatan rasa dan aroma. Kebersihan dan sumber yang halal merupakan aspek yang sentiasa diutamakan dalam penghasilan Acar Limau 'Hannah' ini untuk memastikan piawaian halal dan toyyiban sentiasa dipatuhi.

ACAR LIMAU - PENJENAMAAN

Lime Acar - Branding



Acar Limau merupakan salah satu hidangan tradisi Malaysia yang terkenal terutamanya di utara tanah air. Acar Limau 'Hannah' diperbuat menggunakan resepi yang telah diperturunkan selama 3 generasi dan kini dikomersialkan untuk memberi peluang kepada generasi baru menikmati keenakkannya, keunikan dan keaslian rasa makanan tradisional ini di samping memastikan hidangan Acar Limau ini tidak luput ditelan zaman.

'Hannah' merupakan satu nama indah yang universal yang tergunapakai dalam pelbagai bahasa di dunia ini. 'Hannah' yang bermaksud kasih sayang di dalam bahasa Arab diterjemahkan melalui keunikan resepi warisan ini yang diperturunkan untuk dinikmati oleh berbilang bangsa dan generasi.

Acar Limau 'Hannah' amat sesuai dinikmati sebagai hidangan irungan samada bersama nasi Arab, nasi briyani, nasi goreng atau nasi putih. Ianya juga enak dihidangkan bersama masakan Thai dan Korea. Gabungan Acar Limau 'Hannah' dan masakan Barat seperti 'fish & chips', 'grilled salmon' serta makanan Jepun menghasilkan satu citarasa 'fusion' yang boleh diketengahkan di persada antarabangsa. Acar Limau 'Hannah' juga boleh dihidangkan sebagai pembuka selera dalam bentuk 'Canape' atau 'Bruschetta'.

Lime Acar is one of traditional Malaysian fine cuisine mostly known in the northern part of Peninsular Malaysia. 'Hannah' Lime Acar is made using a 3-generations receipe and now being commercialized to promote the unique and authentic taste of this traditional dish to the new generation and as well to ensure that this Lime Acar will stand through the passage of time.

'Hannah' is one beautiful and universal name that can be found in the world's various languages. 'Hannah' that means loving and compassionate in Arabic is being translated into the uniqueness of this heritage receipe handed down from the past generations to be enjoyed by the new generations.

'Hannah' Lime Acar goes well as a side dish with Arabic rice, Briyani rice, fried rice or even with just plain white rice. It also compliment well with Siamese and Korean dish. Combination of 'Hannah' Lime Acar with western cuisine such as fish & chips, grilled salmon and as well as Japanese food creates a fusion taste that can be promoted internationally. 'Hannah' Lime Acar also served as a delicious 'Hors d'oeuvre' by combining it into Canapé or Bruschetta.

PENDAFTARAN & ORGANISASI BERSEKUTU

Registration & Associate Organisation

BERDFTAR DENGAN :

Registered with :

Kementerian Kewangan Malaysia

Malaysia Ministry of Finance

Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI)

Malaysian International Trade and Industry (MITI)

Persekutuan Pengilang Malaysia (FMM)

Federation of Malaysian Manufacturer (FMM)

Perbadanan Pembangunan Perdagangan Luar Malaysia (MATRADE)

Malaysian External Trade Development Corporation (MATRADE)

Persatuan Pengilang dan Industri Perkhidmatan Bumiputera Malaysia (PPIPBM)

Malaysian Bumiputera Manufacturers and Service Industry Association (PPIPBM)

ORGANISASI BERSEKUTU

Associate Organisation

Koperasi Pemuda Larut Bhd. (KOPEL)

Larut Youth Co-operative Ltd.