

نتاج تعاونية النسائية إزوران وهي
عضو في شبكة البحر الأبيض
المتوسط للتنمية و الإقتصاد
الاجتماعي



250 ml

الورقة التقنية لمنتج زيت أركان للتغذية



السيدة الغدائية	الفئة
لوز أركان محمص ، زيت نقي 100 %	المكونات
<p>التعاونية النسائية إزوران</p> <p>التأسيس: تأسست التعاونية من طرف 61 امرأة ونحن الآن 18 عضوة فاعلة بدعم من المبادرة الوطنية للتنمية البشرية الذي أعطى دفعة قوية لنشاط التعاونية ومكنها من شراء أجهزة لإنتاج زيت الأركان كمنتج أساسي إلى جانب منتجات أخرى كالكسكس و الأملو، بالإضافة إلى الدور الذي تقوم به الشبكة المتوسطية للإقتصاد الإجتماعي في مجال السياحة المسؤولة والإقتصاد الإجتماعي والتي شجعت ودعمت التعاونية للحصول على شهادة الجودة من طرف المكتب الوطني للسلامة الغذائية</p>	المنتج
قرية امزيلن، جماعة بيوكرا، بلدية واد سفاع , عمالة اشنوكة ايت باها، جهة سوس ماسة	مكان الإنتاج
ONSSA المكتب الوطني للأمن الصحي للمنتجات الغذائية	الشهادات
تم العثور على أشجار الأركان في نفس القرية ، في "غابة" عفوية تقاوم عملية التصحر. تقوم التعاونية بجمع حبات الأركان التي تسقط بشكل طبيعي مرتين في السنة من الأشجار ، دون معالجة ، وبالطريقة التقليدية لكسر الجوز حتى يتم تحميص اللوز ثم عصره بمطحنة حجرية ، كل ذلك يدويًا بدقة. زيت الأركان الغذائي. بكميات كبيرة ، بعد تكسير الجوز باليد ، نقوم بتنشيط آلة عصر لوز الأركان المحمص. لا توجد إضافات كيميائية ، فقط زيت نقي من اللوز	طريقة وسلسلة الإنتاج
زيت الأركان الغذائي هو أحد المكونات المستخدمة بشكل كلاسيكي في المطبخ المغربي. يتم استخدامه في العديد من الوصفات التقليدية ، على سبيل المثال ، لتحضير الكسكس والتيجين ؛ كصلصة للسلطات والخضروات المشوية ؛ ولكن أيضًا في بعض الحلويات ، ولا سيما أملو ، قشطة مغربية نموذجية مصنوعة من اللوز والعسل وزيت الأرغان بالفعل . وهي غنية بمضادات الأكسدة وخاصة توكوفينول وهي دهون جيدة لاحتوائها على نسبة عالية من الدهون غير المشبعة. للحصول على أقصى استفادة منه ، يجب تناوله نقيًا. يمكن أن يساعد زيت الأركان الغذائي في الوقاية من أمراض القلب والأوعية الدموية وتقليل الأعراض ، خاصة في حالة ارتفاع الكوليسترول ومرض السكري .	نصائح الاستخدام



BP 88 - Timouilt - Province d'Azilal - Maroc +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsable commerce équitable