

نتاج التعاونية نور سلام وهي
عضو في شبكة البحر الأبيض
المتوسط للتنمية و الإقتصاد
الإجتماعي



100 gr

الورقة التقنية لمنتج
القرفة



السيادة الغذائية	الفئة
مسحوق القرفة	المكونات
تعاونية نور سلام تأسست تعاونيتنا من قبل 5 نساء في نهاية عام 2015 لإنتاج الكسكس والبهارات والأعشاب العطرية. بفضل قرض من وزارة الزراعة ، تمكنا من إنشاء هيكل جديد لمقرنا الرئيسي من خلال في عام 2017. كما شاركنا ONSSA إنشاء الوحدة التشغيلية التي سمحت لنا بالحصول على شهادة في المعارض الوطنية والدولية ، وحصلنا أيضاً على الميدالية الذهبية لـ الكسكس 5 حبات. حتى الآن نحن 14 عضوة	المنتج 
قرية ولاد ميمون حد براشوة ولاية الخميسات جهة الرباط سلا القنيطرة	مكان الإنتاج
(المكتب الوطني للأمن الصحي للمنتجات الغذائية) ONSSA	الشهادات
نحن نحصل على أعواد القرفة من موردين موثوقين في منطقتنا ، ثم نطحنها في مطحنتنا. الاحترافية. تم تحليل منتجاتنا في المعمل وليس لها آثار للمواد الكيميائية أو المواد الحافظة ، فهي طبيعية 100 %	طريقة وسلسلة الإنتاج
القرفة من التوابل المستخدمة على نطاق واسع في الطبخ ، وخاصة في صنع الحلويات بالإضافة إلى مذاقها الخاص والحاسم ، لها العديد من الآثار المفيدة للصحة. إنه في الواقع غني بمضادات الأكسدة ، وهو مضاد قوي للالتهابات ومضاد للميكروبات. كما أنه يحسن حساسية الأنسولين ويتحكم في مستوى السكر في الدم. نظراً لخصائصها الحارة واللاذعة ، يمكن استخدام القرفة لمقارنة الأطباق اللذيذة وقيل كل شيء في تحضير الحلويات. نظراً لخصائصه الصحية الرائعة ، يمكن إضافته إلى نظامك الغذائي يومياً ، على سبيل المثال ، لتذوق الكابتشينو أو الزبادي أو الفطائر أو الكريب أو الفاكهة	نصائح الاستخدام



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

boukhhizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhhiza - responsable commerce équitable