



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CUMINO



100 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Cumino in polvere
Produttore	<p>Cooperativa Nour Salam</p> <p>La nostra cooperativa è stata fondata da 5 donne alla fine del 2015 per la produzione di couscous, spezie ed erbe aromatiche. Grazie ad un finanziamento del Ministero dell'Agricoltura siamo riuscite a creare una nuova struttura per la nostra sede realizzando l'unità operativa che ci ha permesso di ottenere la certificazione ONSSA nel 2017. Abbiamo partecipato anche a delle fiere nazionali ed internazionali ottenendo anche la medaglia d'oro per il couscous 5 cereali. Ad oggi siamo 14 donne socie.</p>
Luogo di produzione	Villaggio Ouled Mimoun, Had Brachoua, provincia di Khemisset, Regione Rabat-Salé-Kenitra
Certificazioni	ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Metodo e filiera di produzione	Ci riforniamo dei semi di cumino naturali da fornitori di fiducia della nostra regione, poi li maciniamo con il nostro mulino professionale. I nostri prodotti sono stati analizzati in laboratorio e non hanno tracce né di sostanze chimiche né di conservanti, sono naturali al 100%.
Consigli per l'uso	Il cumino è una pianta erbacea i cui semi vengono utilizzati come spezia, ed è uno degli ingredienti del curry. Oltre ad essere utile per insaporire le pietanze, il cumino presenta diversi vantaggi per la salute, vediamo alcuni. È ricco di ferro utile contro l'anemia, e di antiossidanti; abbassa inoltre il colesterolo e contrasta il diabete. Ha proprietà calmanti, antinfiammatorie e digestive, aiuta in caso di coliche e gonfiori. Il cumino si presta bene per insaporire secondi piatti di carne, pesce, verdure; è utile per aromatizzare piatti come pollo al curry, hummus di ceci, falafel, ma anche zuppe di legumi, patate al forno, salse o marinature.

