



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CURCUMA



100 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Curcuma 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 della curcuma secca naturale da fornitori di fiducia della nostra regione, poi la 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	La curcuma è una spezia ricavata dalla radice della rispettiva pianta, e costituisce uno dei principali ingredienti del curry. È caratterizzata da un intenso colore giallo per cui viene impiegata come colorante nel ramo alimentare. Il principio attivo più importante è la curcumina che alcuni studi hanno dimostrato avere proprietà antitumorali; questo principio conferisce inoltre alla spezia un'azione antinfiammatoria e analgesica. Tra le proprietà curative troviamo anche quella antiossidante, depurativa e protettiva del sistema immunitario. Si può utilizzare così: 2 cucchiaini da caffè al giorno come integratore, aggiunta a fine cottura in molte ricette per esempio con il pollo o il cavolo, o ancora aggiunta allo yogurt o per farne delle salse.

