

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



100 gr

الورقة التقنية لمنتوج الكركم



السيدة الغذائية	الفئة
مسحوق الكركم	المكونات
<p>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 ONSSA إنشاء الوحدة التشغيلية التي سمحت لنا بالحصول على شهادة شاركنا في المعارض الوطنية والدولية ، وحصلنا أيضًا على الميدالية الذهبية لـ الكسكس 5 حبات. حتى الآن نحن 14 عضوة</p>	
قرية ولاد ميمون حد براشوة ولاية الخميسات جهة الرباط سلا القنيطرة	مكان الإنتاج
(المكتب الوطني للأمن الصحي للمنتجات الغذائية) ONSSA	الشهادات
نحن نقنتي الكركم الطبيعي المجفف من موردين موثوقين في منطقتنا ، ثم نطحنه بمطحننا المحترفة. تم تحليل منتجاتنا في المعمل وليس لها آثار للمواد الكيميائية أو المواد الحافظة ، فهي طبيعية 100 %	طريقة وسلسلة الإنتاج
الكركم هو نوع من التوابل يتم الحصول عليها من جذر النبات المعني ، وهو أحد المكونات الرئيسية للكاراي. يتميز بلون أصفر كثيف يستخدم كصبغة في قطاع الأغذية. أهم عنصر فعال هو الكركمين الذي أظهرت بعض الدراسات أن له خصائص مضادة للسرطان. يعطي هذا المبدأ أيضًا التوابل عملاً مضاداً للالتهابات ومسكناً. ومن بين الخصائص العلاجية نجد أيضًا أنه مضاد للأوكسدة ومنقي ووقائي لجهاز المناعة. يمكن استخدامه كالتالي: 2 ملاعق قهوة يوميًا كمكمل غذائي ، تضاف في نهاية الطهي في العديد من الوصفات ، على سبيل المثال مع الدجاج أو الملفوف ، أو تضاف إلى اللبن أو لعمل الصلصات	نصائح الاستخدام



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

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsable commerce équitable