



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

# DATTERI BOUFEGGOUS EXTRA



500 gr



1 kg

<b>Categoria</b>	Sovranità alimentare
<b>Ingredienti</b>	Datteri Boufeggous Extra
<b>Produttore</b>	<p><b>GIE (Gruppo di Interesse Economico) Mezquita</b></p> <p>Il nostro GIE è nato nel 2013 per unire 10 cooperative di datteri dell'Oasi di Mezquita, a pochi km a sud di Agdez, nella valle del fiume Draa. Le palme da datteri rappresentano la principale coltura nell'Oasi, con circa 312.600 palme dislocate su una superficie di 3.126 ettari. Tutti i villaggi della zona raccolgono i datteri, ma fino a prima della costituzione del nostro GIE ognuna aveva bisogno di migliorare il packaging ed avere un locale per lo stoccaggio e la conservazione. Grazie alla cooperazione Belga abbiamo realizzato, tutte insieme, l'Unità Produttiva per la conservazione, imballaggio e distribuzione, con celle frigorifere e personale addetto.</p>
<b>Luogo di produzione</b>	Villaggio Takatert Tafargait, Comune Mezquita Agdez, Provincia di Zagora, Regione Drâa-Tafilalet
<b>Certificazioni</b>	Certificazione ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
<b>Metodo e filiera di produzione</b>	<p>La raccolta dei datteri avviene da ottobre a dicembre di ogni anno dalle cooperative che formano il nostro GIE. Ognuna porta i datteri all'Unità Produttiva per la fumigazione. Poi li selezioniamo, li laviamo e li essichiamo seguendo le procedure igienico-sanitarie della certificazione ONSSA. Terminato il processo, stocchiamo i datteri nelle celle frigorifere ad una temperatura molto bassa per abbattere la possibilità di attacco dai parassiti ed una conservazione più lunga (2 anni).</p> <p>Boufeggous Extra (più grande della varietà Boufeggous) è una varietà di datteri con un formato grande e ricco di minerali (816 mg di potassio, 87 mg di magnesio, 0,8 mg di ferro, 0,4 mg di rame, 0,3 mg di zinco e 0,25 mg di manganese su 100 g di datteri) e proteine (3 g su 100 g di datteri), oltre alle vitamine, fruttosio, glucosio, saccarosio e fibre.</p>
<b>Consigli per l'uso</b>	<p>I datteri sono ricchissimi di zuccheri e rappresentano un ottimo snack quando si ha bisogno di energia. Le fibre dei datteri aiutano a normalizzare i livelli di colesterolo nel sangue e contribuiscono a prolungare il senso di sazietà che li rende un ottimo spezza-fame fra un pasto e l'altro. Il frutto del dattero contiene diversi minerali fra cui magnesio e potassio, utili per la riduzione della stanchezza e dell'affaticamento, ma anche zinco, rame, manganese e selenio; sono quindi ottimi per la reintegrazione dei sali minerali, consigliati soprattutto per chi pratica sport. In ambito culinario i datteri si abbinano perfettamente a formaggi e mascarpone, oppure a frutta secca come noci, mandorle o nocciole. Si consiglia di tenere la confezione sia chiusa che aperta in frigorifero.</p>

