



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FARINA DI SEGALE grigliata



500 gr o 1 kg

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Segale
Produttore	<p>Cooperativa Afous per i derivati dei cereali</p> <p>Abbiamo creato la cooperativa il 25 aprile 2007 a Hay Pam nel Comune rurale di Timouilt da nove donne. L'attività principale della cooperativa era inizialmente la produzione e commercializzazione di derivati dei cereali e dopo alcuni anni abbiamo aggiunto la produzione di dolci e biscotti. Partecipiamo a fiere a livello locale, regionale e nazionale grazie ai nostri partners "Fondazione Mohamed V per la Solidarietà" e "Iniziativa Nazionale per lo Sviluppo Umano".</p>
Luogo di produzione	Villaggio Hay Pam, Comune rurale di Timouilt, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra.
Certificazioni	Nessuna per il momento, in quanto il locale non è ancora a norma. I prodotti sono però 100% naturali.
Metodo e filiera di produzione	Prendiamo la segale da un agricoltore del villaggio che coltiva in maniera naturale, la laviamo, la facciamo asciugare e la selezioniamo per prendere i grani migliori. Poi la portiamo al mulino del villaggio per macinarla fino ad ottenere la farina. Una volta riportata in cooperativa, la grigliamo lentamente in un grande piatto di terra cotta.
Consigli per l'uso	<p>Scegliete la farina di segale integrale se volete arricchire la vostra alimentazione di fibre. Le fibre vegetali contribuiscono al senso di sazietà, aiutano l'organismo ad espellere le tossine e permettono di tenere sotto controllo il colesterolo nel sangue.</p> <p>Un'ulteriore caratteristica della farina di segale riguarda il basso indice glicemico, che potrebbe renderla un alimento adatto ai diabetici. La segale inoltre aiuta a tenere sotto controllo i livelli di zuccheri nel sangue. L'utilizzo della farina di segale è noto per la preparazione del pane nero. La potete utilizzare anche per preparare torte e biscotti, anche se il suo impiego è più comune nelle preparazioni salate, come focacce, piadine, pasta fresca, grissini.</p>



BP 88 - Timouilt - Prov. d'Azilal - Marocco +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289 
 boukhhizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org
 Mohamed Rafia Boukhhiza - responsabile commercio equo e solidale