

نتاج التعاونية النسوية أعشاب
النعامه وهي عضو في شبكة البحر
الأبيض المتوسط للتنمية و الإقتصاد
الإجتماعي



125 gr

الورقة التقنية لمنتج زيتون أخضر



السيادة الغذائية	الفئة
زيتون ، زعتر ، ماء ، ملح	المكونات
التعاونية الفلاحية أفورار للتنمية ، CEFA تم إنشاؤه في عام 2011 بعد التدريب الذي نظّمته المنظمة غير الحكومية الإيطالية نحن مزارعون Afourer. في AIDEKA بالتعاون مع مكتب التثمين الزراعي في تادلة وجمعية اجتمعنا معًا لتحسين الزيتون وتمرور الوقت قمنا بتوسيع نطاق منتجاتنا مع التخصصات المحلية الأخرى. يتم تدريب أعضائنا كجهات فاعلة في التنمية المحلية ، ويهتمون بجودة المنتجات والبيئة	المنتج 
قرية آيت عزة ، بلدية أفورار ، إقليم أزيلال ، منطقة بني ملال خنيفرة	مكان الإنتاج
شهادة ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires) على الزيتون والخيار ، نحن في انتظار التوابل التي تتم معالجتها بطريقة طبيعية ، وكذلك المواد الخام من الطبيعة	الشهادات
نقوم بتخزين الزيتون من مزارعنا واختيارهم وغسلهم وإضافة الماء والملح والزعتر نقوم بتخزينها في أوعية طعام خاصة. نحن لا نضيف أي منتجات حفظ أخرى	طريقة وسلسلة الإنتاج
الزيتون يصلح حقًا للعديد من الاستخدامات. يمكن أن تؤكل كما هي كوجبة خفيفة أو فاتح للشهية. ثم يتم استخدامها في السلطات ، لتذوق الخضار في مقلاة ، كمرافق للحوم ، لتحضير الصلصات أو الصلصات للمقبلات. في المغرب هو طعام موجود دائمًا على طاولات المنازل والمطاعم يسمى هذا النوع المحدد من الزيتون "البيكولين" وهو مستمد من أسطورة شقيقتين إيطاليتين يحملان الذين استخدموا كلوريد البوتاسيوم الموجود في رماد الخشب الصلب لتحلية Piccolini لقب الزيتون. مثل جميع أنواع الزيتون ، يعتبر زيتون البيكولين غذاءً غنيًا بالحديد والصوديوم	نصائح الاستخدام



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

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable