

نتاج التعاونية الفلاحية تايماث وهي  
عضو في شبكة البحر الأبيض  
المتوسط للتنمية و الإقتصاد  
الإجتماعي



الورقة التقنية لمنتج  
الزيتون الأخضر  
مع بهارات



السيادة الغذائية	الفئة
زيتون اخضر، ليمون، فلفل، كمون، فلفل اخضر و احمر، ملح، ماء و زيت نوار الشمس	المكونات
تعاونية تيماث الفلاحية تأسست تعاونيتنا في مارس من سنة 2008. في البداية كنا 16 عضوًا برأس مال 1200 درهم (120 يورو) لكل منهما، واليوم نحن 20 عضوًا مدربين جيدًا في هذا القطاع وأصبحنا موردًا مكملًا لإعالة أسرنا. نحن نتعامل بشكل أساسي مع التصبير الطبيعي للزيتون بدون صودا و لا أي مادة حافظة، وهو منتج نموذجي لأراضينا في الأطلس المتوسط. في السنوات: 2016، 2018 و 2020 حصلنا على "الميدالية الذهبية" في معرض مكناس الدولي كجائزة لجودة منتجاتنا	المنتج  تعاونية تيماث الفلاحية بتيموليت
جماعة تيموليت إقليم أزيلال منطقة بني ملال خنيفرة	مكان الإنتاج
المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية تتوفر جميع منتجاتنا على ONSSA شهادة	الشهادات
نقوم باقتناء الزيتون من عند الفلاحين المتواجدين بالمنطقة و نقوم بتنقيته من الشوائب، عزله حسب اللون و الحجم ثم غسله ووضعه في البراميل مع محلول الماء و الملح بعد التحلية نقوم بتحضير الوصفة السحرية التي تعطي نكهة خاصة للمنتج	طريقة وسلسلة الإنتاج
الزيتون يصلح حقًا للعديد من الاستخدامات. يمكن أن يؤكل كوجبة خفيفة أو فاتح للشهية. ثم يتم استخدامه في السلطات، كمرافق للحوم، لتحضير الصلصات أو الصلصات للمقبلات يسمى هذا النوع المحدد من الزيتون "البيشولين" وهو مستمد من أسطورة شقيقين إيطاليين يحملان الذي استخدم كلوريد البوتاسيوم الموجود في رماد الخشب الصلب لتحلية الزيتون. Piccolini اللقب مثل جميع أنواع الزيتون، يعتبر زيتون البيشولين 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