



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PAPRIKA DOLCE



100 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Peperone dolce rosso (in polvere)
Produttore	<p>Cooperativa Nour Salam</p> <p>La nostra cooperativa è stata fondata da 5 donne alla fine del 2015 per la produzione di couscous, spezie ed erbe aromatiche. Grazie ad un finanziamento del Ministero dell'Agricoltura siamo riuscite a creare una nuova struttura per la nostra sede realizzando l'unità operativa che ci ha permesso di ottenere la certificazione ONSSA nel 2017. Abbiamo partecipato anche a delle fiere nazionali ed internazionali ottenendo anche la medaglia d'oro per il couscous 5 cereali. Ad oggi siamo 14 donne socie.</p>
Luogo di produzione	Villaggio Ouled Mimoun, Had Brachoua, provincia di Khemisset, Regione Rabat-Salé-Kenitra
Certificazioni	ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Metodo e filiera di produzione	Ci riforniamo dei peperoni dolci rossi e freschi presso contadini di fiducia della nostra regione, poi li secciamo con l'essiccatoio elettrico e li maciniamo con il nostro mulino professionale. I nostri prodotti sono stati analizzati in laboratorio e non hanno tracce né di sostanze chimiche né di conservanti, sono naturali al 100%.
Consigli per l'uso	La paprika dolce viene ottenuta da peperoni dolci finemente macinati e ha un gusto piacevolmente fruttato e leggermente dolce, senza note piccanti. Non essendo piccante, è ideale per tutti coloro che amano l'aroma fruttato del peperone e del peperoncino ma che non apprezzano la piccantezza. La paprika dolce ha un intenso aroma ed è ideale sia per piatti freddi sia per quelli caldi. Si raccomanda di non riscaldarla troppo in quanto, se bruciata, diventa amara. Si consiglia di aggiungerla alla pietanza negli ultimi minuti di cottura. Quando si aggiunge a salse robuste o si cosparge su piatti cotti in padella fare attenzione che ciò venga fatto a una temperatura moderata. In tal modo l'aroma pieno della paprika dolce si sprigiona in modo ottimale. Miscelare un po' di polvere di paprika in un liquido caldo (brodo, salsa) e aggiungerlo quindi alla pietanza. In tal modo la spezia si distribuisce in modo uniforme e non forma grumi.

