

نتاج التعاونية نور سلام وهي
عضو في شبكة البحر الأبيض
المتوسط للتنمية و الإقتصاد
الإجتماعي



100 gr

الورقة التقنية لمنتج فلفل أحمر



السيادة الغذائية	الفئة
فلفل أحمر حلو (مسحوق)	المكونات
<p>تعاونية نور سلام تأسست تعاونيتنا من قبل 5 نساء في نهاية عام 2015 لإنتاج الكسكس والبهارات والأعشاب العطرية. بفضل قرض من وزارة الزراعة ، تمكنا من إنشاء هيكل جديد لمقرنا الرئيسي من خلال في عام 2017. كما ONSSA إنشاء الوحدة التشغيلية التي سمحت لنا بالحصول على شهادة شاركنا في المعارض الوطنية والدولية ، وحصلنا أيضًا على الميدالية الذهبية لـ الكسكس 5 حبات. حتى الآن نحن 14 عضوة</p>	
قريبة ولاد ميمون حد براشوة ولاية الخميسات جهة الرباط سلا القنيطرة	مكان الإنتاج
(المكتب الوطني للأمن الصحي للمنتجات الغذائية) ONSSA	الشهادات
نقوم بتخزين الفلفل الأحمر الحلو الطازج من مزارعين موثوق بهم في منطقتنا ، ثم نقوم بنجفيها بمجفف كهربائي وطحنها بمطحنة احترافية. تم تحليل منتجاتنا في المعمل وليس لها آثار للمواد الكيميائية أو المواد الحافظة ، فهي طبيعية 100 %	طريقة وسلسلة الإنتاج
<p>تصنع الفلفل الحلو من الفلفل الحلو المطحون ناعماً ولها طعم فاكهي لطيف ومذاق حلو قليلاً ، بدون روائح حارة. ليس حاراً ، فهو مثالي لجميع أولئك الذين يحبون رائحة الفواكه من الفلفل والفلفل الحار ولكنهم لا يقدرّون التوابل. تتمتع الفلفل الحلو برائحة قوية ومثالية للأطباق الباردة والساخنة. يوصى بعدم تسخينه كثيراً لأنه إذا تم حرقه ، يصبح مرّاً. يُنصح بإضافته إلى الطبق في الدقائق القليلة الأخيرة من الطهي. عند إضافة الصلصات القوية أو رشها على الأطباق المطبوخة في المقلاة ، تأكد من أن يتم ذلك على درجة حرارة معتدلة. وبهذه الطريقة ، تنطلق رائحة البابريكا الحلوة الكاملة بالطريقة المثلى. اخلطي القليل من مسحوق البابريكا في سائل ساخن (مرق ، صلصة) ثم أضيفها إلى الطبق. بهذه الطريقة يتم توزيع التوابل بالتساوي ولا تشكل كتل</p>	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