




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRUGNE SECCHHE



250 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Prugne secche
Produttore 	<p>Cooperativa Jnane Rif</p> <p>La nostra cooperativa è stata fondata nel dicembre 2006 da un gruppo di giovani universitari e sovvenzionati dalla Direzione Regionale del Ministero dell'Agricoltura di Chefchaouen. Inizialmente i soci fondatori erano 9, di cui 5 donne, mentre oggi è composta da 20 soci di cui 14 donne. L'attività principale è la produzione di fichi secchi ed i suoi derivati, ma da alcuni anni abbiamo introdotto anche le prugne e l'uva secca. I fichi bianchi sono una specie autoctona della nostra regione del Rif, cerchiamo quindi di valorizzare i prodotti locali dando possibilità di reddito alle persone del luogo, favorendo l'accesso alle donne, anche con ruoli di responsabilità nella gestione della cooperativa. Anche le prugne e l'uva sono prodotti nella nostra regione.</p>
Luogo di produzione	Comune di Ain Baida, Provincia di Ouazzane, Regione Tangeri-Tetouan-Al Hoceima
Certificazioni	ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
Metodo e filiera di produzione	Le prugne vengono raccolte dai nostri soci situati nella regione del Rif e portati presso la cooperativa. Vengono poi selezionate, lavate ed essiccate nel nostro essiccatoio elettrico. Non viene aggiunto nessun conservante, e l'imballaggio viene effettuato con il sottovuoto per mantenere il prodotto più a lungo in buono stato.
Consigli per l'uso	Le prugne secche sono ricche di vitamine, minerali e fibre le quali conferiscono il conosciuto effetto lassativo. Sono poi degli ottimi energizzanti, ottime per gli sportivi, grazie alla quantità di zuccheri presenti. Sono ideali come stuzzichino tra un pasto e l'altro nei momenti di stanchezza fisica o mentale. In cucina sono davvero tante le ricette che le vedono protagoniste. Non solo ricette dolci ma anche e forse soprattutto salate. Ottimo il connubio con la carne: sia cotture lente sia su cotture vivaci dove le prugne possono diventare una golosa salsa da accompagnamento. Si consiglia di tenere la confezione sia chiusa che aperta in frigorifero.



BP 88 - Timouliit - Prov. d'Azilal - Marocco +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289 

boukhibizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhibiza - responsabile commercio equo e solidale