



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SEGALE IN GRANI

tritata



500 gr o 1 kg

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Segale
Produttore	<p>Cooperativa Afous per i derivati dei cereali</p> <p>Abbiamo creato la cooperativa il 25 aprile 2007 a Hay Pam nel Comune rurale di Timouilt da nove donne. L'attività principale della cooperativa era inizialmente la produzione e commercializzazione di derivati dei cereali e dopo alcuni anni abbiamo aggiunto la produzione di dolci e biscotti. Partecipiamo a fiere a livello locale, regionale e nazionale grazie ai nostri partners "Fondazione Mohamed V per la Solidarietà" e "Iniziativa Nazionale per lo Sviluppo Umano".</p>
Luogo di produzione	Villaggio Hay Pam, Comune rurale di Timouilt, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra.
Certificazioni	Nessuna per il momento, in quanto il locale non è ancora a norma. I prodotti sono però 100% naturali.
Metodo e filiera di produzione	Prendiamo la segale da un agricoltore del villaggio che coltiva in maniera naturale, la laviamo, la facciamo asciugare e la selezioniamo per prendere i grani migliori. Poi la portiamo al mulino del villaggio per tritarla. Dopo averla riportata in cooperativa, la setacciamo per selezionare solo i grani di una certa dimensione.
Consigli per l'uso	La segale, il cereale più coltivato ed utilizzato al mondo dopo il grano, offre buone proprietà terapeutiche. Grazie al buon contenuto di fibre, ha proprietà lassative che aiutano a regolarizzare le funzioni intestinali oltre a facilitare la digestione. Con vitamine e sali minerali, la segale ha proprietà energetiche e ricostituenti e tiene sotto controllo il livello di zucchero nel sangue. Inoltre il tipo di fibra di questo cereale, conferisce un senso di sazietà maggiore riducendo l'appetito.

