



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ZENZERO



100 gr

Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Zenzero 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 dello zenzero secco naturale da fornitori di fiducia della nostra regione, poi lo 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	Lo zenzero, chiamato anche ginger, è usato in cucina prevalentemente come spezia ma lo troviamo in tantissimi prodotti diversi. Lo zenzero non ha dalla sua solo un aroma particolare e deciso in grado di dare ai piatti un tocco in più, ma è anche ricco di principi attivi che gli conferiscono numerosi benefici per la salute. Innanzitutto riduce il gonfiore addominale dopo i pasti promuovendo lo svuotamento gastrico, agisce come gastroprotettore e allevia i sintomi da reflusso gastroesofageo. È un ottimo rimedio contro la nausea e per alleviare i disturbi tipici della stagione fredda come raffreddore, tosse e mal di gola. Ha inoltre proprietà antinfiammatorie e tiene a bada il colesterolo e gli zuccheri nel sangue. Gli utilizzi dello zenzero sono estremamente diversificati: può essere utilizzato come spezia per insaporire piatti come verdure, riso o pesce, o anche per la preparazione di biscotti.

