

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



100 gr

الورقة التقنية لمنتج  
الزنجبيل



السيادة الغذائية	الفئة
مسحوق الزنجبيل	المكونات
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	المنتج 
قرية ولاد ميمون حد براشوة ولاية الخميسات جهة الرباط سلا القنيطرة	مكان الإنتاج
(المكتب الوطني للأمن الصحي للمنتجات الغذائية) ONSSA	الشهادات
نحصل على الزنجبيل الجاف الطبيعي من موردين موثوقين في منطقتنا ، ثم نطحنه بمطحنتنا المحترفة. تم تحليل منتجاتنا في المعمل وليس لها آثار للمواد الكيميائية أو المواد الحافظة ، فهي طبيعية 100%	طريقة وسلسلة الإنتاج
يستخدم الزنجبيل ، الذي يسمى أيضًا الزنجبيل ، في الطبخ بشكل أساسي كتوابل ولكننا نجده في العديد من المنتجات المختلفة. الزنجبيل ليس فقط له رائحة خاصة وحاسمة يمكن أن تمنح الأطباق لمسة إضافية ، ولكنه غني أيضًا بالمكونات النشطة التي تمنحه العديد من الفوائد الصحية. بادئ ذي بدء ، فهو يقلل من انتفاخ البطن بعد الوجبات عن طريق تعزيز إفراغ المعدة ، ويعمل كواقٍ للمعدة ويخفف من أعراض الارتجاع المعدي المريئي. إنه علاج ممتاز للغثيان وللخفيف من الأمراض المعتادة في موسم البرد مثل نزلات البرد والسعال والتهاب الحلق. كما أن لها خصائص مضادة للالتهابات وتحافظ على نسبة الكوليسترول والسكر في الدم. استخدامات الزنجبيل متنوعة للغاية: يمكن استخدامه كتوابل لتذوق أطباق مثل الخضار أو الأرز أو السمك ، أو حتى لتحضير البسكويت	نصائح الاستخدام



BP 88 - Timouilt - Province d'Azilal - Maroc +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable