



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

# PIMENT PAPRIKA



100 gr

Produit de la Coopérative Nour Salam,  
membre du Réseau Méditerranéen pour le  
Développement et l'Economie Sociale



<b>Catégorie</b>	Souveraineté alimentaire
<b>Ingrédients</b>	Poudre de poivrons rouges et piments forts
<b>Producteur</b>	<p><b>Coopérative Nour Salam</b></p> <p>Notre coopérative a été fondée par 5 femmes fin 2015 pour la production du couscous, d'épices et d'herbes aromatiques. Grâce à un financement du Ministère de l'Agriculture, nous avons pu créer une nouvelle structure pour notre siège en créant l'unité opérationnelle qui nous a permis d'obtenir la certification ONSSA en 2017. Nous avons également participé à des salons nationaux et internationaux, obtenant la médaille d'or pour le couscous aux 5 céréales. À ce jour, nous sommes 14 membres femmes.</p>
<b>Lieu de production</b>	Village Ouled Mimoun, Commune Had Brachoua, province de Khemisset, région de Rabat-Salé-Kenitra
<b>Certifications</b>	ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires)
<b>Méthode et filière de production</b>	Nous nous approvisionnons en poivrons rouges frais auprès d'agriculteurs de confiance de notre région, puis les séchons avec un séchoir électrique. Nous prenons également des piments entiers déjà séchés des mêmes agriculteurs et les broyons avec les poivrons rouges avec notre moulin professionnel. Nos produits ont été analysés en laboratoire et ne contiennent aucune trace de produits chimiques ou de conservateurs, ils sont 100% naturels.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Le paprika avec piment a une teneur élevée en vitamine A, en bêta-carotène et en lutéine. Il est riche en vitamines utiles à la protection des vaisseaux sanguins, parmi lesquelles on retrouve la vitamine E. De plus, le paprika possède des propriétés antibactériennes, anti-inflammatoires et digestives. Contient du fer, utile pour prévenir l'anémie. C'est une source d'antioxydants qui aident à prévenir les signes du vieillissement et à garder notre corps jeune. Le goût du paprika est plus prononcé si cette épice est chauffée avec un peu d'huile avant de l'ajouter au plat choisi comme condiment. Il est parfait pour aromatiser les soupes de viande et de légumes, les ragoûts, les rôtis, les sauces pour accompagner le poisson ou les fromages, mais il peut également être utilisé pour les entrées, des pâtes au riz.



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

boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org

Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable