FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

AMLOU

200 .100GR

Catégorie	Souveraineté alimentaire
Ingrédients	100. Pâte d'amandes - Huile d'argan - Miel
Producteur	**Coopérative Assafar** En 2005, grâce à l'engagement et au militantisme de l'association Eco-Citoyen, la Coopérative Assafar voit le jour pour donner aux femmes du village l'opportunité d'avoir un revenu familial avec la production d'huile d'argan, à la fois cosmétique et alimentaire. La coopérative est composée de 15 femmes du village. Dernièrement, la coopérative s'est également spécialisée dans la production de savon pour les mains à base d'huile d'argan.
Lieu de production	Village Imintagante Alghazaoua, Municipalité d'Essaouira, Province d'Essaouira, Région de Marrakech-Safi
Certifications	Aucune certification en raison des locaux à restaurer, mais le produit est traité de manière naturelle, ainsi que les matières premières sont naturelles.
Méthode et filière de production	Les arganiers poussent dans notre région d'Essaouira, mais comme nous n'en possédons pas, nous achetons les amandes d'argan auprès d'un fournisseur de confiance que nous connaissons personnellement. Les champs et les arbres ne sont pas transformés. À partir des noix d'argan, nous utilisons la méthode traditionnelle : nous les cassons, les torréfions, puis les broyons dans un moulin à pierre pour en extraire l'huile d'argan. Tout ce travail est réalisé méticuleusement à la main. Nous ajoutons du miel à l'huile et à une pâte d'amandes, que nous préparons en pelant, torréfiant et broyant des amandes douces. Il n'y a aucun additif chimique, seulement de l'huile pure extraite des amandes d'argan.
Conseils d'utilisation	L'huile culinaire est riche en antioxydants, notamment en tocophénols, des acides gras insaturés bénéfiques pour la santé cardiovasculaire et contribuant à réduire le cholestérol. De plus, cette précieuse huile semble diminuer la résistance à l'insuline et serait donc adaptée à la gestion du diabète. L'amlou est une crème à tartiner servie avec du pain et du baghrir, les crêpes marocaines traditionnelles.

BP 88 - Timoulilt - Province d'Azilal - Maroc +212 (0) 617052221 / + 39 3408068289
boukhbizamohamed@gmail.com www.marocnatureculture.org
Mohamed Rafia Boukhbiza - responsable commerce équitable