



lavieeco

lavieeco

Produits terroir Maroc (Géoparc Jbel Bani)

Produits terroir Maroc (Géoparc Jbel Bani) Huile d'olive vierge extra Longtemps boudée, l'huile d'olive vierge extra du Maroc revient sur le devant de la scène. Les producteurs soucieux de valoriser leur huile, l'ont fait évoluer tant sur le plan gustatif que qualitatif. L'huile d'olive vierge extra du Maroc est fruitée et corsée, elle est aujourd'hui recherchée par les connaisseurs. Plusieurs marques exportent l'huile d'olive vierge extra hors du Maroc dans un souci de commerce équitable. C'est le cas de la marque Alter Eco qui s'est associée à la coopérative de femmes FEDOLIVE dans la région du Rif au nord du Maroc. Huile d'argan Issue du fruit d'un arbre, l'arganier, poussant exclusivement au Maroc, l'huile d'argan est un produit unique au monde. Les bienfaits de l'huile d'argan sont nombreux, notamment pour la peau, d'où son utilisation courante dans les produits cosmétiques. L'huile d'argan est avant tout une huile alimentaire excellente pour la santé. Consommer de l'huile d'argan permet de lutter contre le mauvais cholestérol, de mieux réguler sa faim mais aussi d'avoir une plus belle peau. Si vous ne pouvez pas vous rendre immédiatement sur place pour en déguster, Huile Argane Maroc propose de l'huile d'argan bio ainsi que des produits de beauté naturels à base de cette huile précieuse. Amlou L'Amlou, c'est en quelque sorte la pâte à tartiner des marocains. Consommée au petit déjeuner, l'amlou vous apportera toute l'énergie dont vous avez besoin tout au long de la journée, et cela grâce à un produit délicieux, fait maison et 100% naturel. La recette de l'amlou est très ancienne. Il vous



sera difficile d'en trouver dans le commerce mais la préparation est assez simple : 250g d'amandes émondées, 100g de miel et 500ml d'huile d'argan. A déguster avec du pain d'orge ou pourquoi pas des pan cakes. Safran Le safran est considéré comme l'or rouge du Maroc. Ce n'est pas seulement sa rareté qui constitue sa valeur, le safran du Maroc est aussi typé et délicat. Sa qualité et sa saveur sont reconnues par les plus grands restaurateurs du monde. La culture du safran est un patrimoine à part entière du Maroc. Le safran est traditionnellement cultivé dans la région de l'Anti-Atlas. Le festival de Taliouine lui est même dédié, tant sa valeur est importante aux yeux des habitants de cette région. La boutique du site Mezgarne propose à la vente du safran issu de coopératives équitables. Miel Les miels du Maroc sauront vous dépayser, car leurs parfums sont souvent différents de ce que l'on peut consommer dans l'Hexagone. Chaque variété de miel comporte non seulement des saveurs, mais aussi des vertus thérapeutiques bien spécifiques. Par exemple, le miel d'eucalyptus est indiqué pour soulager l'asthme et la toux, tandis que le miel de thym sera prescrit contre les maux de ventre. D'autres variétés de miel typiquement marocain sont également très appréciées comme le miel d'oranger et le miel de lavande. Le 03 décembre 2014 Source web par : maroc authentique