

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 e?voluer tant sur le plan gustatif que qualitatif. L'huile d'olive vierge extra du Maroc est fruite?e et corse?e, 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 associe?e a? la coope?rative de femmes FEDOLIVE dans la re?gion 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'ou? son utilisation courante dans les produits cosmétiques. L'huile d'argan est avant tout une huile alimentaire excellente pour la sante?. Consommer de l'huile d'argan permet de lutter contre le mauvais cholestérol, de mieux re?guler sa faim mais aussi d'avoir une plus belle peau. Si vous ne pouvez pas vous rendre immédiatement sur place pour en de?guster, Huile Argane Maroc propose de l'huile d'argan bio ainsi que des produits de beaute? naturels a? base de cette huile pre?cieuse. Amlou L'Amlou, c'est en quelque sorte la pa?te a? tartiner des marocains. Consomme?e au petit de?jeuner, l'amlou vous apportera toute l'e?nergie dont vous avez besoin tout au long de la journée, et cela gra?ce a? un produit de?licieux, fait maison et 100% naturel. La recette de l'amlou est tre?s ancienne. Il vous

sera difficile d'en trouver dans le commerce mais la pre?paration est assez simple : 250g d'amandes e?monde?es, 100g de miel et 500ml d'huile d'argan. A de?guster avec du pain d'orge ou pourquoi pas des pan cakes. Safran Le safran est conside?re? comme l'or rouge du Maroc. Ce n'est pas seulement sa rarete? qui constitue sa valeur, le safran du Maroc est aussi type? et de?licat. Sa qualite? et sa saveur sont reconnues par les plus grands restaurateurs du monde. La culture du safran est un patrimoine a? part entie?re du Maroc. Le safran est traditionnellement cultive? dans la re?gion de l'Anti-Atlas. Le festival de Taliouine lui est me?me de?die?, tant sa valeur est importante aux yeux des habitants de cette re?gion. La boutique du site Mezgarne propose a? la vente du safran issu de coope?ratives e?quitables. Miel Les miels du Maroc sauront vous de?payser, car leurs parfums sont souvent diffe?rents de ce que l'on peut consommer dans l'Hexagone. Chaque varie?te? de miel comporte non seulement des saveurs, mais aussi des vertus the?rapeutiques bien spe?cifiques. Par exemple, le miel d'eucalyptus est indique? pour soulager l'asthme et la toux, tandis que le miel de thym sera prescrit contre les maux de ventre. D'autres varie?te?s de miel typiquement marocain sont e?galement tre?s appre?cie?es comme le miel d'oranger et le miel de lavande. Le 03 décembre 2014 Source web par : maroc authentique