



FICHES TECHNIQUES DERIVES DE DATTES

P1 : Robb de dattes



Ingrédients : Eau, dattes

Extrait de dattes à froid, aspect de miel, concentre les vertus nutritives et médicinales des dattes. Outre sa saveur douce et fruitée, et sa magnifique couleur de miel le « [robb de dattes](#) » est très recherché pour ses vertus santé exceptionnelles.

En effet, la datte, de par sa teneur en antioxydants notamment, est recommandée dans l'alimentation pour limiter les risques cardio-vasculaires et dans le cadre de certains cancers et diabètes. De nombreuses recherches scientifiques dans ce sens sont menées et ont pour certaines, déjà livré des résultats plus qu'intéressants.

Potassium - Calcium – Phosphore - Fluor- Chlore –Sodium- Soufre - Fer- Magnésium- zinc- Cuivre-Selenium- Manganèse – Vitamines (B1,B2,PP), Carotène, poly phénols, le robb de dattes possède [une haute valeur nutritive et énergétique](#) avec un indice glycémique bas.

C'est l'aliment de base par excellence pour :

- La croissance des enfants en bas âge et les adolescents,
- Les femmes enceintes et celles qui allaitent,
- Les personnes âgées,

- Les sportifs de haut niveau.

Aux quels il permet de satisfaire en grande partie leurs besoins en sel minéraux et oligo-éléments d'une manière naturelle.

La forte teneur en fructose de la plus part de variétés de dattes tunisiennes assure à ce produit [un caractère diététique](#) et lui garantie une meilleure distribution pour la préparation de plusieurs type de pâtisseries, de glaces, crème, jus de fruits, yaourt, lait et d'autres boissons chaudes ou froides sans ajout de sucre industriel il peut donc être utilisé :

Avec le yaourt naturel pour obtenir un délicieux goût et un aliment idéal du fait que « [le miel de dattes](#) » contient des oligo-éléments qu'on ne trouve pas dans le lait tel que le fer.

Pour sucrer les boissons chaudes ou froides tel que les infusions (thé, tisanes...), les jus non sucrés tel que jus de citron, jus de pamplemousse aux quels il donne un goût exquis et renforce l'effet nutritionnel.

Dans les crèmes glacées pour les sucrer et les aromatiser en même temps et d'une manière 100% naturelle.

Pour décorer les pâtisseries.

Pour fourrer les confiseries (chocolat, bonbon....) ou les crêpes.

Il s'accommode merveilleusement avec les fruits secs (noisettes, amandes, noix, pistaches, etc...)

D'autres idées peuvent être inventées pour son utilisation dans des desserts qui seront exotiques et nutritive ment sains.

Le Robb de miel était utilisé dans le dessert comme [conservateur](#) dans des produits laitiers, comme le beurre et le « smen » (beurre salée) que l'on couvrait « miel de dattes après avoir induit les parois de la jarre de ce produit. Cette qualité de conservation est due à sa forte concentration en matière soluble dans l'eau (76° brix) qui garantit l'impossibilité de toute vie microbienne dans son milieu.

Vu sa [richesse en sels minéraux](#) et oligo-élément de « robb de dattes » possède plusieurs vertus médicinales :

Durée limite de conservation :

La forte concentration en matière solubles du produit (78° Brix) lui garantie une durée de conservation qui dépasse de loin celle des conserves de fruits (confiture, gelées) et qui est de 3 ans et ce sans ajout de conservateurs chimiques.

P2 : Confiture de dattes



Ingrédients : Eau, dattes, jus de citron

C'est une confiture extra raffinée, préparée à 100% de dattes Tunisiennes sans sucre ajouté, sans conservateurs chimiques ni colorants. Elle permet de jouir de toutes les vertus de la datte et ses richesses en sels minéraux et oligoélément tel que Calcium, phosphore, magnésium, potassium, fer, manganèse, cuivre, zinc,...etc.

La forte teneur en fructose assure à cette confiture un caractère diététique et permet de joindre le plaisir du palais aux vertus médicinales de ce fruit sacré qui est la datte

P3 : Crème de datte aux noisettes



Ingrédients : Eau, dattes, noisettes

Au bien faits des dattes s'ajoutent celles des noisettes pour une crème au gout sublime dont on peut fourrer différentes sortes de pâtisseries, crêpes, gaufres...etc. comme on peut la prendre en tartine chaque matin pour assurer la diminution du taux de mauvais cholestérol (LdL), une bonne santé du système vasculaire et niveaux, une bonne digestion, et surtout les besoins du corps en antioxydants

P4 : Sirop de dattes



Ingrédients : Eau, dattes

C'est sirop naturel 100% pur fruit sans sucre ajouté ni colorant ni conservateur chimique ce sirop vous permet de jouir de tous les bien faits des dattes tunisiennes.

Ce pur sirop de dattes préserve toutes les qualités et saveurs du fruit. Il se déguste dilué, ou incorporé dans vos laitages et préparations sucrées, desserts et autres entremets. Un sirop délicieux et bon pour la santé !

P5 : Pâte de dattes aromatisée

Parfumée aux plantes aromatiques (gingembre, girofle, cannelleEtc.) Cette pâte savoureuse au gout oriental renferme tous les bienfaits de la datte renforcés par deux de ces condiments magiques.

Elle sert à farcir les Makroudh, les gâteaux et surtout à préparer un breuvage aphrodisiaque en ajoutant 50g de pâte de dattes à 200ml de lait, chauffer en agitant et boire le soir après avoir ajouté une cuillère à dessert de « Robb de dattes ».

P6 : Pâte de dattes aromatisée aux fruits secs.

Cette pâte ajoute les qualités gustatives et nutritives des fruits secs (noisettes, noix, amandes, pistachesEtc.), et peut être consommée directement comme confiserie ou introduite comme intrant de la même façon que la pâte de dattes aromatisée.