

Pâte à tartiner aux fruits secs

Saveur : Nature / Cacao / Cannelle

Cette pâte à tartiner est élaborée à partir de pâte de dattes Sukari épluchées, dénoyautées et finement mixées, associée à un mélange de noisettes, d'amandes et de graines de sésame grillées au sel, sans ajout de sucre ni de matières grasses. Le broyage des fruits secs jusqu'à libération de leur huile naturelle confère à la pâte une texture onctueuse et gourmande. Trois déclinaisons sont proposées : nature, cacao ou cannelle, pour varier les plaisirs.

Intérêt nutritionnel et technologique :

- Sans sucre ajouté
- Sans matières grasses ajoutées
- Riche en fibres et en bons lipides
- Naturellement sucrée par les dattes
- Sans conservateurs ni additifs

Utilisations recommandées :

Tartinable pour petit-déjeuner ou collation saine, ingrédient pour smoothies, fourrage pour crêpes et pâtisseries, alternative saine aux pâtes à tartiner classiques.



Descriptif général

Datella est une gamme de produits innovants et 100 % naturels, élaborée à partir de dattes Sukkari – une variété réputée pour sa douceur fondante, sa richesse en fibres et son goût naturellement caramélisé. Conçue sans additifs, sans sucre ajouté, sans conservateurs, et entièrement pasteurisée, la gamme Datella préserve toute la richesse nutritionnelle et la qualité organoleptique de la datte.

The collage includes:

- A logo for "ASSELEING" featuring a stylized red 'M' and green leaf-like shapes, with the text "ASSELEING" below it.
- A circular emblem for "Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II" in Casablanca, with Arabic and French text around a central 'A'.
- A large image of a tray filled with various Datella products, including jars and small containers of spread.
- A small icon of three people with a gear symbol above them.
- A list of names in green text: "Lakhdissi Nouha", "Lamouifi Soundouss", "Lachguer Ibtissam", "Lafdali Fatima-ezzahra", "Naciri Yassine", and "Elkhamlich Aymane".
- A green banner at the bottom with the text "Pr.CHAAI" and a small icon of two people.

Gommes gélifiées à la betterave

Saveurs Gingembre, Cacao & Cannelle

Description : Cette confiserie fonctionnelle, à base de jus de betterave rouge et de sirop de dattes naturel, est édulcorée sans sucre raffiné ni colorant artificiel. Sa couleur provient exclusivement des bétalaines de la betterave. Trois arômes (gingembre, cacao, cannelle) enrichissent le goût tout en masquant la note terreuse. La texture moelleuse est assurée par de la gélatine alimentaire.

Atouts : • Sans sucre raffiné • Coloration 100 % naturelle
• Riche en antioxydants et fibres • Sans additifs artificiels
• À conserver au frais

Usages : Snack sain, alternative aux bonbons classiques, complément nutritionnel doux, encas pratique à emporter.



Sirop de Dattes

Élaboré à partir de dattes Sukkari , connues pour leur chair fondante et leur goût naturellement caramélisé, ce sirop 100 % naturel ,obtenu par extraction et concentration du jus de dattes mûres, il atteint un taux de 69 % Brix, garantissant une richesse exceptionnelle en sucres naturels (glucose et fructose).

Sa texture dense, brillante et veloutée en fait un ingrédient premium, aussi délicieux qu'efficace, pour l'industrie agroalimentaire ou pour un usage domestique raffiné.

- Sans additifs, sans sucre ajouté – naturellement sucré.
- Idéal pour pâtisseries fines, boissons nutritives, sauces ou comme substitut sain au miel.



Barres énergétiques

Saveurs Gingembre/ Cannelle / Cacao

Snacks artisanaux à base de pâte de dattes, flocons d'avoine, fruits secs et graines de sésame, subtilement parfumés.

Naturellement sucrées, sans conservateurs, elles offrent une énergie durable grâce aux glucides complexes, fibres et bons lipides.

Tendres et légèrement croustillantes grâce à une cuisson douce à l'air fryer, elles sont enrobées de chocolat noir pour une touche gourmande.

Conditionnées sous vide, elles s'adressent aux sportifs et amateurs de nutrition saine en quête d'un encas pratique, nutritif et savoureux.



“
Engagement
Respect
Confiance



asseleing.iaa



asseleing iaa
iav hassan II



asseleing iaa