


Photos	Produits labélisés	SDOQ	Année de reconnaissance du SDOQ	Groupeur demandeur	Délimitation géographique	Principales caractéristiques du produit	Usages	Organisme de Certification et de contrôle
	Keskes Khoumassi Ou Keskes Moukhamess	IGP	2013	Association Cluster des Oasis du Sahara "C.O.S"	<p>L'aire géographique couverte par l'indication géographique «Keskes Khoumassi» ou « Keskes Moukhamess» englobe les Communes Rurales et urbaines réparties au niveau des dix provinces des trois régions Guelmim Es Smara Tantan, Laâyoune Boujdour Sakia Al Hamra et Oued Eddahab Lagouira.</p>	<p>La composition du Keskes d'indication géographique « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ cinq céréales dont les éléments sont agglomérés manuellement en ajoutant de l'eau "potable" salée ou non et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage. ✓ Proportions des farines dans le couscous sont : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Blé tendre : 30-35%. ◆ Blé dur : 20-25%. ◆ Orge : 20-25%. ◆ Orge torréfié avant mouture : 10-17%. ◆ Mais torréfié après mouture : 1-3%. 	Keskes Khoumassi est utilisé dans la préparation des plats de couscous dans les zones sud marocaines pour le déjeuner du vendredi et les fêtes.	ECOCERT MAROC