

REVUE DE PRESSE INTERNATIONALE PAMPAT 2

Octobre-Novembre 2023

<https://www.harnisch-digital.de/food-marketing-technology-5-2023/68493369>

Ingredients

Allrounder: Sun-Dried Tomatoes

With a cultivated area of around 20,000 hectares and a production of over 1.3 million tons, tomatoes are an important agricultural product in Tunisia. For a long time, Tunisia has also established itself as a processor of tomatoes and is one of the ten largest producers of processed tomatoes - especially tomato concentrate. In recent years, the production of dried tomatoes has also steadily increased: On average, 6,000 tons are produced per year. The PAMPAT Tunisia project, implemented by the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) and financed by the Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO), together with other partners from the private and public sectors, supports the marketing of dried tomatoes on the national and international market. At this year's Anuga in Cologne, PAMPAT Tunisia organized a cooking show together with the Tunisian export promotion agency CEPEX to demonstrate the taste and uses of dried tomatoes.

Dried tomatoes are mainly made from aromatic Sabra tomatoes. Their firm flesh is an important quality criterion. It preserves the typical tomato character and influences the texture of the dried tomato. The processing is done by hand - mainly women are employed here. They cut the tomatoes in half and spread them out in large nets hanging over the ground. The natural drying process in the sun takes about three days. During this process, the fruits lose about 90 percent of their weight. The natural drying process in the sun takes about three days. During this process, the fruits lose about 90 percent of their weight.

"Dried tomatoes are very flavor-intensive," says star chef Julia Komp

from Cologne ("Sabita") at Anuga. "They add an umami note to dishes that gives them highs and lows. Their fruity-sweet and -sour taste is versatile - not only in pasta sauce." At the cooking event at Anuga, Julia Komp created a variation on tomatoes with her "Summer Garden". In this dish, fresh and dried tomatoes meet a tomato cream. She has also used dried tomatoes for her focaccia with dip.

The processing into dried tomatoes creates an additional market segment in Tunisia that is in high demand on international markets. Around 20 Tunisian companies specialise in the production of dried tomatoes, and there are also many smaller companies that supply them. However, the added value does not remain in the country. More than 80 per cent of the dried tomatoes are delivered from Tunisia to Europe, where they are packaged and marketed. After packaging abroad, the dried tomatoes achieve a value increase of up to 500 percent.

"Currently, a large part of the dried tomatoes is still shipped from Tunisia to Italy, where they are packaged and marketed", says Lemia Chairi Thabet, National Coordinator of the PAMPAT Project (UNIDO). "Together with our partners from the public sector and business, PAMPAT's goal is to keep the production chain in Tunisia until the last step and to use the value-added potential with the direct trade of dried tomatoes 'Made in Tunisia'."

Ingredients



Harissa - declared as World Cultural Heritage by UNESCO

Harissa is a Tunisian specialty known far beyond the country's borders. Around 10,000 tons are exported annually. The typical Tunisian spice paste consists of fresh red chilies as well as garlic, salt, cumin and coriander. The spice paste is an essential component of Tunisian cuisine and can be found in a variety of dishes. A typical Tunisian meal begins with a plate of harissa with olive oil as a starter. The spice paste is also often served with couscous and is suitable for seasoning vegetables, soups, sauces, rice and pasta dishes. "Harissa is one of my favourite products", says the chef Julia Komp. "I like spicy food. Together with bread, harissa is a high-quality olive oil is also a good and tasty alternative to butter."

Since December 2022, harissa has been on the UNESCO list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. "UNESCO honours harissa and the know-how of its production as well as its culinary cultural heritage", summarizes Mohsen Boulares, General Manager of the public-private Tunisian Canned Food Industries Group (GICA). "This recognises that harissa as a spice is not only strongly influenced by Tunisia's agricultural regions and their terroir, as well as being rooted in national culinary customs, but is also an identity-forming and unifying element."

"The PAMPAT project has been very involved in the international registration process over the past few years", explains Nuria Ackermann, Chief Technical Advisor of the project PAMPAT (UNIDO). "This worldwide recognition of the Tunisian cultural heritage linked to harissa is a great success and opens doors for Tunisian food in international markets. It is an important step for the visibility of Tunisia as a specialty food producer."



We are connected by a good idea –
make foods healthier




Incredible dietary fibres
boost the nutritional value & quality
aspects of various food applications!

MEET US | Food Ingredients Europe
2023 November 28 - 30 | booth 3057140
CFF GmbH & Co. KG | 50854 Bremen/Germany | SANACEL@cff.de

food Marketing & Technology • October 2023 19



<https://www.harnisch-digital.de/wellness-foods-supplements-3-2023/68532998>

Sweetening alternatives



Made from dates in Tunisia

Date derivatives as a special sweetening alternative

Who doesn't know – especially at Christmas time – the wonderful taste of dates? This aromatic sweetness and a hint of oriental delight. Very popular are Deglet Nour dates. What is special about this date variety is its small fruit and firm flesh. Almost one third of the world's Deglet Nour production comes from Tunisia. Overall, Tunisia is one of the largest date exporters in the world. More than 200 different date varieties grow in Tunisia, the most widespread being the Deglet Nour variety. Although the focus of Tunisian agriculture is on the export of fresh dates, the offer of processed dates is also growing. Dates can be processed into a variety of products: Syrup, powder, paste, juice from the fruits. The kernels can also be used to produce oil and coffee substitutes. The sugar alternatives such as date paste, powder and syrup impress with their taste and nutritional profile. The PAMPAT Tunisia project, implemented by the UN Industrial Development Organization (UNIDO) and financed by the Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO), supports the marketing of date products. At this year's Anuga in Cologne, PAMPAT Tunisia organised a cooking show together with the Tunisian expert promotion agency CEPEX to demonstrate the taste and uses of processed dates.

Fall of nutrients

2nd choice dates that cannot be sold as a fresh product are processed into natural sweeteners. Date syrup, for example, also contains minerals and vitamins from the date fruit compared to ordinary sugar (sucrose). Deglet Nour dates are rich in potassium, but also contain calcium, magnesium and B vitamins. Another advantage: date syrup has significantly fewer calories than sucrose. The date products covered mainly of fructose and retain the typical date flavour.

"We like to use alternative sweeteners in our recipes," says star chef Julia Kemp from Cologne ("Starla") at Anuga. "Especially if they contain valuable nutritional values in addition to the sweetness. Date syrup is also vegan and thus a good honey alternative. We appreciate date sweetness, also because it gives dishes an oriental touch."

Date syrup, paste and powder

Date syrup is a good alternative to honey, maple syrup, agave syrup, sugar beet syrup etc. Date syrup tastes less sweet than sugar and is good for sweetening mousses and desserts, for example. In the production process, dates are cooked and the date juice is extracted. The juice is then boiled down to syrup.

The main product in Tunisia with a production volume of around 10,000 tons is date paste. It is rich in dietary fibre and you can use it in baking. Date powder is also used as substitute for refined sugar, especially in baking. Date powder is made from 100 percent dates by cleaning, pitting, drying at 70° C, grinding and final sowing the dates.

Healthy and vegan sweetener

Date products are still little known, but there is great potential because alternative natural and healthy sweeteners are in demand. In addition, unlike honey, date products are also suitable for vegan diets. "Almost one in three dates is not suitable for marketing as fresh dates", explains Nuria Ackermann, Chief Technical Advisor of the PAMPAT Project (UNIDO). "And the proportion of 2nd choice dates will increase as global warming will reduce date quality. But with processed dates and the wide range of products, Tunisia has an opportunity to develop a new segment and add value. Through processing, 2nd choice dates can increase in value by five times."

WFOBOX
About PAMPAT Tunisia
PAMPAT (Project for Market Access of Typical Agrifood Products) promotes the marketing of regionally produced Tunisian food products both in Tunisia itself and on international markets. The approach includes the development of value chains, the promotion of origin-based quality labels and the promotion of products, including at international trade fairs such as Anuga.

PAMPAT is a project of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) and is financed by the Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO). It is being implemented in close cooperation with the Tunisian Ministry of Economy, Finance and Investment Promotion, the Ministry of Industry, Energy and Mines and the Ministry of Agriculture, Water Resources and Fisheries.

For more information, please visit www.pampat.tn/



Create excitement with plant-based ingredients. Awaken your customers' senses, naturally.

With 70% of consumers being convinced their food choices impact their mood, it comes as no surprise that they indulge in 'good mood food'. With plant-based recipes becoming increasingly popular in the desert states, BENEQ's egg-free meringue is the perfect go-to option. The recipe offers a delicious treat without having to compromise on taste or texture. Develop with BENEQ and let people enjoy, experience and fulfil all senses, not just their taste buds.

Healthier living through tasty food that ticks all boxes. Move towards a more sustainable plant-based ingredients era.

Come and visit us at booth #3.12116
Food Ingredients Europe
November 28 - 30, 2023
Frankfurt, Germany

Want to know more about BENEQ? Scan here!

beneo
connecting nutrition and health
www.beneo.com



<https://www.yumpu.com/kiosk/Dr-Harnisch-Verlags/getranke-technologie-marketing-5-2023/68512021>

ROH- UND INHALTSSTOFFE | Süßungsalternativen

TUNESIEN – DAS LAND DER DATTELN

Natürliche Süßungsalternativen – verarbeitete Datteln

Tunesien gehört zu den größten Dattelexporturen der Welt. Über 200 verschiedene Dattelsorten wachsen in Tunesien, die am weitesten verbreitete ist die Sorte Deglet Nour. Obwohl der Fokus der tunesischen Agrarwirtschaft auf dem Export frischer Datteln liegt, wächst zugleich das Angebot an verarbeiteten Datteln. Aus den Früchten werden unter anderem Süßungsmittel wie Dattelpaste, -pulver und -sirup hergestellt. Diese Zuckeralternativen bestehen durch ihren Geschmack und ihr Nährwertprofil. Das Projekt PAMPAT Tunesien, durchgeführt von der UN-Organisation für industrielle Entwicklung (UNIDO) und finanziert vom schweizerischen Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO), unterstützt mit anderen Partnern aus dem privaten und öffentlichen Sektor bei der Vermarktung der Dattelprodukte auf dem nationalen und internationalen Markt.

Auf der diesjährigen Anuga in Köln zeigte PAMPAT Tunesien gemeinsam mit der tunesischen Exportförderungsagentur CEPEX die Verwendungsmöglichkeiten von verarbeiteten Datteln auf.

Zu natürlichen Süßungsmitteln werden Datteln der 2. Wahl verarbeitet, die nicht als Frischprodukt verkauft werden können. Dattelsirup enthält zum Beispiel im Vergleich zu Haushaltszucker auch Mineralstoffe und Vitamine aus der Dattelfrucht. Deglet Nour Datteln sind reich an Kalium, aber auch Calcium, Magnesium und B-Vitamine sind enthalten. Ein weiterer Vorteil: Dattelsirup hat deutlich weniger Kalorien als Haushaltszucker. Die Dattelprodukte be-

stehen vor allem aus Fructose und behalten den typischen Dattelschmack. Dattelsirup ist zum Bei-

spiel zum Süßen und auch als Zutat von unter anderem Smoothies und Mix-Getränken gut geeignet.

Vegane Dattelsüße

„In unseren Rezepten nutzen wir gern alternative Süßungsmittel“, sagt die Sternköchin Julia Komp aus Köln („Sahla“) auf der Anuga. Insbesondere warm sie nutzen der Süßkraft auch wertvolle Nährwerte erhalten. Dattelsirup ist vegan und somit eine gute Honigalternative. Wir schätzen die Dattelsüße, auch weil sie den Speisen und Getränken eine orientalische Note gibt.“

Noch sind die Dattelprodukte kaum bekannt, aber es besteht ein großes Potenzial, diese alternative natürliche, gesunde und vegane Süßungsmittel sind gefragt. „Fast jede dritte Dattel eignet sich nicht zur Vermarktung als frische Dattel“, erklärt Nuria Ackermann, Chief Technical Advisor des PAMPAT Projekts (UNIDO). „Und dieser Anteil an Datteln der 2. Wahl wird steigen, da durch die globale Erwärmung die Dattelsqualität sinken wird: Mit verarbeiteten Datteln und der großen Produktpalette hat Tunesien eine Chance, ein neues Segment zu entwickeln und Wertschöpfung zu erzielen. Durch die Verarbeitung können Datteln der 2. Wahl durchaus eine Wertsteigerung um das Fünffache erreichen.“

Mehr Informationen
www.pampat.tn

Getränke! 05|2023 | 45



<https://www.premiumbeautynews.com/fr/l-huile-de-pepins-de-figue-de-22835>

L'huile de pépins de figue de barbarie : un ingrédient à haut potentiel ?

Laura Margis (Photo : © Gingagi / iStock)

30 octobre 2023

PARTAGER :



En phase avec la recherche de naturalité des formules cosmétiques, l'huile de pépins de figue de barbarie fait l'objet, depuis quelques années, d'un intérêt croissant. Riche en vitamine E, en acides gras polyinsaturés, et en stérols, cette huile végétale a la réputation d'être un puissant anti-âge naturel.



<https://www.premiumbeautynews.com/en/prickly-pear-seed-oil-a-high,22836>

Prickly pear seed oil: a high potential ingredient?

Laura Margis (Photo : © Gingagi / iStock)

30 October 2023

SHARE:    



In line with the quest for natural cosmetic formulas, prickly pear seed oil has been the subject of growing interest in recent years. Rich in vitamin E, polyunsaturated fatty acids and sterols, this vegetable oil is renowned as a powerful natural anti-ageing ingredient.

Grown on a large scale in North Africa - mainly in the Maghreb (Tunisia, Morocco, Algeria...), southern Europe (Portugal, Spain, Italy...) and certain South American countries (Mexico, Chile, Brazil...) the prickly pear (*Opuntia ficus-indica*), also known as nopal, has become, in just a few years, a star ingredient in natural



<https://www.harnisch-digital.de/drinkworld-technology-marketing-4-2023/68522926>

Ingredients

Processed Dates: Natural Sweetening Alternatives

Tunisia is one of the largest date exporters in the world. More than 200 different date varieties grow in Tunisia, the most widespread being the Deglet Nour variety. Although the focus of Tunisian agriculture is on the export of fresh dates, the offer of processed dates is also growing. Dates can be processed into a variety of products: Syrup, powder, paste, juice from the fruits. The kernels can also be used to produce oil and coffee substitutes. The sugar alternatives such as date paste, powder and syrup impress with their taste and nutritional profile. The PAMPAT Tunisia project, implemented by the UN Industrial Development Organization (UNIDO) and financed by the Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO), supports the marketing of date products on the national and international market together with other partners from the private and public sectors. At this year's Anuga in Cologne, PAMPAT Tunisia organised a cooking show together with the Tunisian export promotion agency CEPREX to demonstrate the taste and uses of processed dates.

2nd choice dates that cannot be sold as a fresh product are processed into natural



sweeteners. Date syrup, for example, also contains minerals and vitamins from the date fruit compared to ordinary sugar (sucrose). Deglet Nour dates are rich in potassium, but also contain calcium, magnesium and B vitamins. Another advantage: date syrup has significantly fewer calories than sucrose. The date products consist mainly of fructose and retain the typical date flavor. Date syrup tastes less sweet than sugar and is good for sweetening muesli and desserts, for example, but also as an ingredient in smoothies and mixed drinks.

"We like to use alternative sweeteners in our recipes," says star chef Julia Komp from Cologne ("Sahlija") at Anuga. "Especially if they contain valuable nutritional values in addition to the sweetness. Date syrup is also vegan and thus a good honey alternative. We appreciate date sweetness, also because it gives dishes an oriental touch." Date syrup is a good alternative to honey, maple syrup, agave syrup, sugar beet syrup etc. In the production process, dates are cooked and the date juice is extracted. The juice is then boiled down to syrup.

Date products are still little known, but there is great potential because alternative natural, healthy and vegan

sweeteners are in demand. "Almost one in three dates is not suitable for marketing as fresh dates", explains Nura Ackermann, Chief Technical Advisor of the PAMPAT Project (UNIDO). "And this proportion of 2nd choice dates will increase as global warming will reduce date quality. But with processed dates and the wide range of products, Tunisia has an opportunity to develop a new segment and add value. Through processing, 2nd choice dates can increase in value by five times."

Examples of date products - their use and production:

- **Date paste:** Alternative to conventional sugar. Rich in dietary fibre. Currently the main product with a production volume of around 10,000 tons.
- **Date puree:** Mainly consumed as an end product or used in fruit juices, cocktails and jams. Dates are bleached and kneaded in hot water, then cooked at low heat and crushed.
- **Date powder:** Substitute for refined sugar, especially in baking. Production steps are cleaning, pitting, drying at 70° C, grinding and sieving the dates.
- **Liquid sugar:** Alternative to sugar with a neutral taste, sweetener with high sweetening power: about 17 times as strong as normal sugar and low glycaemic index (19 g). To make it, dates are ground in water to obtain a kind of juice. The juice is purified, decolorised and concentrated by evaporation at 70° C.
- **Date syrup:** Alternative to honey, maple syrup, etc. Juice is extracted from cooked dates, which is boiled down to syrup.

drinkworld Technology + Marketing - November 2023
19

<https://www.harnisch-digital.de/food-technologie-5-2023/68511976/46>



VIELSEITIG EINSETZBAR – SONNENGETROCKNETE TOMATEN

Tunesische Tomaten als Lebensmittelzutat

Mit einer Anbaufläche von rund 20.000 Hektar und einer Produktion von über 1,3 Mio. Tonnen sind Tomaten ein wichtiges Agrarprodukt Tunesiens. Seit langem hat sich Tunesien auch als Verarbeiter von Tomaten etabliert und gehört zu den zehn größten Produzenten von verarbeiteten Tomaten – vor allem Tomatenkonzentrat. In den vergangenen Jahren hat auch die Produktion von getrockneten Tomaten stetig zugenommen: Im Durchschnitt werden 6.000 Tonnen pro Jahr hergestellt. Das Projekt PAMPAT Tunesien, durchgeführt von der UN-Organisation für industrielle Entwicklung (UNIDO) und finanziert vom schweizerischen Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO), unterstützt mit anderen Partnern aus dem privaten und öffentlichen Sektor bei der Vermarktung der getrockneten Tomaten auf dem nationalen und internationalen Markt. Auf der diesjährigen Anuga in Köln veranstaltete PAMPAT Tunesien gemeinsam mit der tunesischen Exportförderungsagentur CEPEX eine Kochshow, um den Geschmack und die Verwendungsmöglichkeiten von getrockneten Tomaten zu demonstrieren.

Zu getrockneten Tomaten werden vor allem aromatische Flaschentomaten der Sorte Sabra verarbeitet. Ihr festes Fruchtfleisch ist ein wichtiges Qualitätskriterium.

Es bewahrt den typischen Tomatencharakter und beeinflusst die Textur der getrockneten Tomate. Die Verarbeitung erfolgt in Handarbeit – vor allem Frauen sind hier beschäftigt. Sie schneiden die Tomaten in zwei Hälften und breiten sie in großen Netzen, die über dem Boden hängen, aus. Der natürliche Trocknungsprozess an der Sonne dauert etwa drei Tage. Dabei verlieren die Früchte rund 90 Prozent ihres Gewichts.

„Getrocknete sind Tomaten sehr geschmackintensiv“, sagt die Störtebeker Julia Kemp aus Köln („Sahla“) auf der Anuga. „Sie ergänzen die Gerichte um eine umami-Note, die den Speisen Höhen und Tiefen verleiht. Die Fruchtgücker sind seinen Geschmack ist vielseitig einsetzbar – nicht nur in der Pesto-Sauce.“ Beim Kochevent auf der Anuga hat Julia Kemp mit ihrem „Sommergarten“ unter anderem eine Variation von Tomaten kreiert. In diesem Gericht treffen frische und getrocknete Tomaten auf eine Tomatencreme.

Durch die Verarbeitung zu getrockneten Tomaten entsteht ein zusätzliches Marktsegment in Tunesien, das auf den internationalen Märkten stark nachgefragt wird. Rund

NEWS/EVENTS



Julia Kemp, Störtebeker

Sabra & Fatah in Europa

- Produktion von über 1,3 Mio. Tonnen frischer Tomaten
- Anbau von über zehn aromatischen Tomatensorten, wie z.B. Sabra, Miza, Mafrouf
- Fast 30 Prozent der Tomaten – 380.000 Tonnen – werden zu getrockneten Tomaten weiterverarbeitet
- Durchschnittlich 1.000 Tonnen getrocknete Tomaten werden in den vergangenen Jahren in Tunesien hergestellt
- In allen Flaschentomaten der Sorte Sabra werden verarbeitet
- Durch Trocknung verlieren die Tomaten rund 90 Prozent ihres Gewichts
- Die konservierten Tomaten werden in zwei Varianten angeboten: als getrocknete Tomaten in ihrer Schale und in Doseverpackung

80 Prozent der getrockneten Tomaten werden von Tunesien nach Europa geliefert und erst dort verpackt und vermarktet.

„Durch diesen Umweg über Zwischenhändler geht enormes Wertschöpfungspotenzial verloren“, erklärt Nuria Ackermann, Chief Technical Advisor des PAMPAT-Projekts (UNIDO). „Nach dem Verpacken im Ausland erreichen die getrockneten Tomaten eine Wertschöpfung von bis zu 500 Prozent. Gemeinsam mit unseren Partnern aus dem öffentlichen Sektor und der Wirtschaft ist es das PAMPAT-Ziel, die Produktionskette bis zum letzten Schritt in Tunesien zu halten und mit dem Direkthandel von getrockneten Tomaten „Made in Tunisia“ das Wertschöpfungspotenzial zu nutzen.“

Adressen:
Angebot: Wines, Fatah, Störtebeker
www.pampat.tn/
Weitere Informationen:
www.unido.org/
Blaubeck (AGP/FAH) | Sarah Lutzke (FAH)

NEUE NIEDERLASSUNG

Domino Printing Sciences eröffnet neue Niederlassung in Indonesien

Domino Printing Sciences gab kürzlich die offizielle Eröffnung von Domino Printing Indonesia bekannt, einer neuen Tochtergesellschaft, die Colter-, Marken- und Etikettierlösungen für die Produkt- und Verpackungskennzeichnung sowie den Markenschutz für den indonesischen Archipel anbietet.

Mit der Eröffnung von Domino Printing Indonesia – mit Hauptsitz in Jakarta – ist Domino der erste globale Anbieter von Kennzeichnungslösungen, der auf dem indonesischen Markt vertreten ist. Die neue Tochtergesellschaft vertreibt industrielle Kennzeichnungslösungen für Unternehmen jeder Größe und alle wichtigen Marktbereiche – einschließlich der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Life-Sciences und Bauwesen.

Shawn Chan, General Manager, Domino Printing Indonesia, kommentiert: „Domino blüht auf eine lange Geschichte in Indonesien zurück und arbeitet seit 23 Jahren mit Vertriebspartnern in diesem Land zusammen. Domino Printing Indonesia wird die gesamte Erbringung von Domino bündeln, die in dieser Zeit aufgebaut wurde. Eine der Hauptstärken der neuen Tochtergesellschaft wird die erfolgreiche Integration von talentierten Fachkräften der etablierten Vertriebspartner sein – was bedeutet, dass unsere Kunden in der Region weiterhin von ihrem bestmöglichen Serviceverbleiben bebaut werden.“

Die neue Tochtergesellschaft wird ihren Hauptsitz in Jakarta haben, mit regionalen Büros in Bandung und Surabaya. Das Unternehmen plant in den kommenden Jahren weitere Büros in Sumatra, Java und Sulawesi zu eröffnen.

Weitere Informationen:
www.domino-desthailand.de
Blaubeck (AGP)



<https://www.freshplaza.de/article/9566260/tunesische-spezialitäten-überzeugen-mit-hoher-produktqualität-und-vielfältigen-verwendungsmöglichkeiten/>

Anuga 2023:

Tunesische Spezialitäten überzeugen mit hoher Produktqualität und vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten

Die hohe Qualität und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von typischen natürlichen Zutaten aus Tunesien, wie getrockneten Tomaten, Dattelpulver und -sirup, Olivenöl sowie Harissa, stehen im Mittelpunkt des tunesischen Länderstands der Exportagentur CEPEX auf der Lebensmittelmesse Anuga, die noch bis zum 11. Oktober in Köln läuft. Beim heutigen Kochevent zeigen die Sterneköchin Julia Komp aus Köln („Sahila“) und der tunesische Koch Mourad Fekiri die große Bandbreite an internationalen und tunesischen Speisen auf Basis dieser Zutaten.

Von der Qualität der tunesischen Spezialitäten sind beide Köche überzeugt: „Bei verarbeiteten Lebensmitteln ist die Rohware entscheidend“, fasst Spitzenköchin Julia Komp zusammen. „In Tunesien profitieren sowohl Tomaten, Datteln als auch Oliven von der Sonne, also von optimalen Klimabedingungen. Diese Qualität der Frischprodukte ist dann auch in den verarbeiteten Lebensmitteln zu schmecken.“

Die Veranstaltung wird von PAMPAT Tunesien in Zusammenarbeit mit der tunesischen Exportförderungsagentur CEPEX organisiert. Das Projekt wird von der UN-Organisation für industrielle Entwicklung (UNIDO) umgesetzt und vom schweizerischen Staatssekretariat für Wirtschaft finanziert (SECO).

Weitere Informationen:

www.anuga.de
www.pampat.tn



<https://www.freshplaza.de/article/9566482/grosses-potenzial-fur-deglet-nour-datteln-als-alternative-natuerliche-gesunde-und-vegane-suessungsmittel/>

Nuria Ackermann von PAMPAT Tunesien (UNIDO):
"Großes Potenzial für Deglet Nour-Datteln als alternative natürliche, gesunde und vegane Süßungsmittel"

Als Projekt der Organisation der Vereinten Nationen für industrielle Entwicklung (UNIDO) hilft PAMPAT bei der Vermarktung von Produkten „Made in Tunisia“ sowohl auf dem nationalen als auch auf internationalen Märkten. Während man sich in der ersten Projektphase auf Harissa und Kaktusfeigenprodukte fokussiert hat, unterstützt man nun in der zweiten Projektphase auch getrocknete Tomaten, verarbeitete Datteln und Granatapfelprodukte. PAMPAT wird vom schweizerischen Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) finanziert. Die Umsetzung erfolgt in enger Zusammenarbeit mit dem tunesischen Ministerium für Wirtschaft, Finanzen und Investitionsförderung, dem Ministerium für Industrie, Energie und Bergbau und dem Ministerium für Landwirtschaft, Wasserressourcen und Fischerei.

Der Schwerpunkt der Arbeit sei es, Wertschöpfungsketten der regional produzierten Lebensmittel nachhaltig zu verbessern. Man unterstützt zum Beispiel bei Produktentwicklungen in Tunesien. "Ein weiterer Ansatz ist es, dass die Lebensmittel direkt in Tunesien verarbeitet, verpackt und als tunesische Produkte vermarktet und exportiert werden. Diesen Direkthandel unterstützen wir unter anderem durch die Förderung von herkunftsbezogenen Gütesiegeln und die Bewerbung der Produkte, unter anderem auf internationalen Fachmessen wie der aktuell stattfindenden Anuga", schildert Nuria Ackermann, Chief Technical Advisor des PAMPAT Projekts.

Getrocknete Tomaten und Dattelprodukte bieten ihr zufolge vielversprechende Perspektiven in Bezug auf den Zugang zu ausländischen Märkten, die Wertschöpfung, den Ausbau der Produktion und die Schaffung von Arbeitsplätzen in ländlichen Regionen. Ackermann: "Nehmen wir das Beispiel getrocknete Tomaten: Tunesien ist ein Tomatenland. Durch die Verarbeitung zu getrockneten Tomaten entsteht ein zusätzliches Marktsegment, das auf den internationalen Märkten stark nachgefragt wird. Jedoch bleibt die Wertschöpfung nicht im Land."



<https://pregas.de/gastronomie/item/anuga-2023-tunesische-spezialitaeten-treffen-internationale-kueche-mitsternekoechin-julia-komp/>

Anuga 2023: Tunesische Spezialitäten treffen internationale Küche mit Sterneköchin Julia Komp

Gastronomie

📅 9. Oktober 2023 🗣️ PREGAS 💬 Leave A Comment

Natürliche Zutaten aus Tunesien überzeugen mit hoher Produktqualität und vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten

Die hohe Qualität und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von typischen natürlichen Zutaten aus Tunesien, wie getrockneten Tomaten, Dattelpulver und -sirup, Olivenöl sowie Harissa, stehen im Mittelpunkt des tunesischen Länderstands der Exportagentur CEPEX auf der Lebensmittelmesse Anuga, die noch bis zum 11. Oktober in Köln läuft. Beim heutigen Kochevent zeigen die Sterneköchin Julia Komp aus Köln („Sahila“) und der tunesische Koch Mourad Fekiri die große Bandbreite an internationalen und tunesischen Speisen auf Basis dieser Zutaten. Von der Qualität der tunesischen Spezialitäten sind beide Köche überzeugt: „Bei verarbeiteten Lebensmitteln ist die Rohware entscheidend“, fasst Spitzenköchin Julia Komp zusammen. „In Tunesien profitieren sowohl Tomaten, Datteln als auch Oliven von der Sonne, also von optimalen Klimabedingungen. Diese Qualität der Frischprodukte ist dann auch in den verarbeiteten Lebensmitteln zu schmecken.“ Die Veranstaltung wird von PAMPAT Tunesien in Zusammenarbeit mit der tunesischen Exportförderungsagentur CEPEX organisiert. Das Projekt wird von der UN-Organisation für Industrielle Entwicklung (UNIDO) umgesetzt und vom schweizerischen Staatssekretariat für Wirtschaft finanziert (SECO).

Dattelsirup – nährstoffreiche Süßungsalternative

Tunesien gehört zu den größten Dattelparteureuren der Welt. Über 200 verschiedene Dattelsorten wachsen in Tunesien, die am weitesten verbreitete ist die Sorte Deglet Nour. Fast ein Drittel der Deglet Nour Weltproduktion stammt aus Tunesien. Das Besondere an dieser Dattelsorte ist ihre kleine Frucht und ihr festes Fruchtfleisch. Sie ist auf dem europäischen Markt gefragt und der Anteil an biozertifizierten tunesischen Datteln steigt stetig. Obwohl der Fokus der tunesischen Agrarwirtschaft auf dem Export frischer Datteln liegt, wächst zugleich das Angebot an verarbeiteten Datteln.



https://de.linkedin.com/posts/juliakomp_pampat-seco-activity-7118513223120613376-ozx-?trk=public_profile

Feed-Ansicht auswählen: **Relevanteste zuerst**

Julia Komp • 1.
Sternköchin - Business Insider Zukunftsmacherin 2022 - Gr...
1 Std. • 🌐

In Tunesien profitieren sowohl Tomaten, Datteln als auch Oliven von optimalen Klimabedingungen. Trotzdem sind nur wenige Produkte offiziell „Made in Tunisia“, da sie meist in Europa weiterverarbeitet, verpackt und vermarktet werden - beispielsweise getrocknete Tomaten. Mit dem Stand auf der **Anuga** Messe wollten wir nun auf die Qualität und Verwendungsmöglichkeiten von tunesischen Produkten aufmerksam machen - um einen kleinen Beitrag zur Stärkung der tunesischen Wirtschaft zu leisten.

PS: Wie kam ich an diese Aufgabe? Wer mich kennt, weiß, dass ich bereits seit meiner Jugend regelmäßig nach Tunesien reise und die tunesische Küche liebe! ❤️

Bild: Sarah Larissa Heuser
Projektorganisation: UNIDO
#PAMPAT #SECO Annegret Winzer



<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/afrique-%C3%A9conomie/20230827-tunisie-la-rose-de-kairouan-un-levier-de-d%C3%A9veloppement-%C3%A9conomique-et-touristique-2-3>

AFRIQUE ÉCONOMIE



Tunisie: la rose de Kairouan, un levier de développement économique et touristique [2/3]

Publié le : 28/08/2023 - 00:04

Écouter - 02:38 | Partager | Ajouter à la file d'attente

Cultivée dans le centre de la Tunisie, cette rose est réputée pour l'intensité et la délicatesse de son parfum et prisée des parfumeurs internationaux. De plus en plus d'acteurs prennent conscience du potentiel économique que représente cette fleur et sont convaincus que la valorisation de la rose de Kairouan va créer de l'emploi et attirer davantage de touristes à Kairouan, ville surtout connue pour son patrimoine architectural et spirituel. Illustration dans cette pâtisserie artisanale.





<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/afrique-%C3%A9conomie/20230828-tunisie-la-rose-de-kairouan-tente-de-s-exporter-%C3%A0-l-international-3-3>



AFRIQUE ÉCONOMIE

Tunisie: la rose de Kairouan tente de s'exporter à l'international [3/3]

Publié le : 29/08/2023 - 00:12

Écouter - 02:41

Partager

Ajouter à la file d'attente

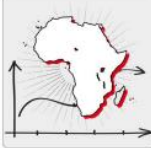
Il s'agira du plus important complexe industriel du genre en Afrique. À Kairouan, dans le centre de la Tunisie, le groupe Sebri s'apprête à ouvrir une vaste unité de distillation de roses de Kairouan. Cette variété de fleur, réputée pour la délicatesse et l'intensité de son parfum, séduit les plus grands parfumeurs. L'objectif de cette unité de distillation sera donc de contribuer à l'économie nationale, en développant les exportations à destination des grandes maisons de parfumerie internationales. Elle disposera, entre autres, de 16 distillateurs d'une capacité totale de distillation de 5 000 litres. Huit sont déjà installés, quasi prêts à l'emploi. La mise en service de cette unité industrielle est prévue dès 2024.





<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/afrique-%C3%A9conomie/20230824-tunisie-la-rose-de-kairouan-une-source-de-revenus-alternative-pour-les-agriculteurs-1-3>


Podcasts / Afrique économie



AFRIQUE ÉCONOMIE
Tunisie: la rose de Kairouan, une source de revenus alternative pour les agriculteurs [1/3]
Publié le : 25/08/2023 - 00:26

Écouter - 02:44 | Partager | Ajouter à la file d'attente

En Tunisie, l'agriculture étouffée par une sécheresse inédite. Le pays, déjà enlisé dans la crise économique, fait aussi face à une crise de l'eau. La plupart des barrages du pays sont à sec ou connaissent un très faible niveau de remplissage. Pour tenter de faire face, les autorités ont instauré un système de rationnement et de coupures d'eau. Une situation de plus en plus difficile pour les agriculteurs. Dans un tel contexte, certaines cultures – moins consommatrices en eau – peuvent cependant constituer une source de revenus alternative. C'est le cas de la rose de Kairouan, une variété de fleur destinée à la parfumerie, aux cosmétiques ou à la pâtisserie. Elle est de plus en plus cultivée dans cette région du centre de la Tunisie où les températures ont atteint jusqu'à 48°C cet été.




En Tunisie, les rosiers peuvent constituer une source de revenus complémentaire pour les agriculteurs et les cueilleurs. (Image d'illustration) © Getty Images/Stock/Dreamstime

De notre envoyée spéciale à Kairouan.




<https://www.facebook.com/julia.komp>

 **Julia Komp** ist hier: ANUGA. Koelnmesse. 1 Tage · Köln ·

In Tunesien profitieren sowohl Tomaten, Datteln als auch Oliven von optimalen Klimabedingungen. Trotzdem sind nur wenige Produkte offiziell „Made in Tunisia“, da sie meist in Europa weiterverarbeitet, verpackt und vermarktet werden - beispielsweise getrocknete Tomaten. Mit dem Stand auf der ANUGA-Messe wollten wir nun auf die Qualität und Verwendungsmöglichkeiten von tunesischen Produkten aufmerksam machen - um einen kleinen Beitrag zur Stärkung der tunesischen Wirtschaft zu leisten.

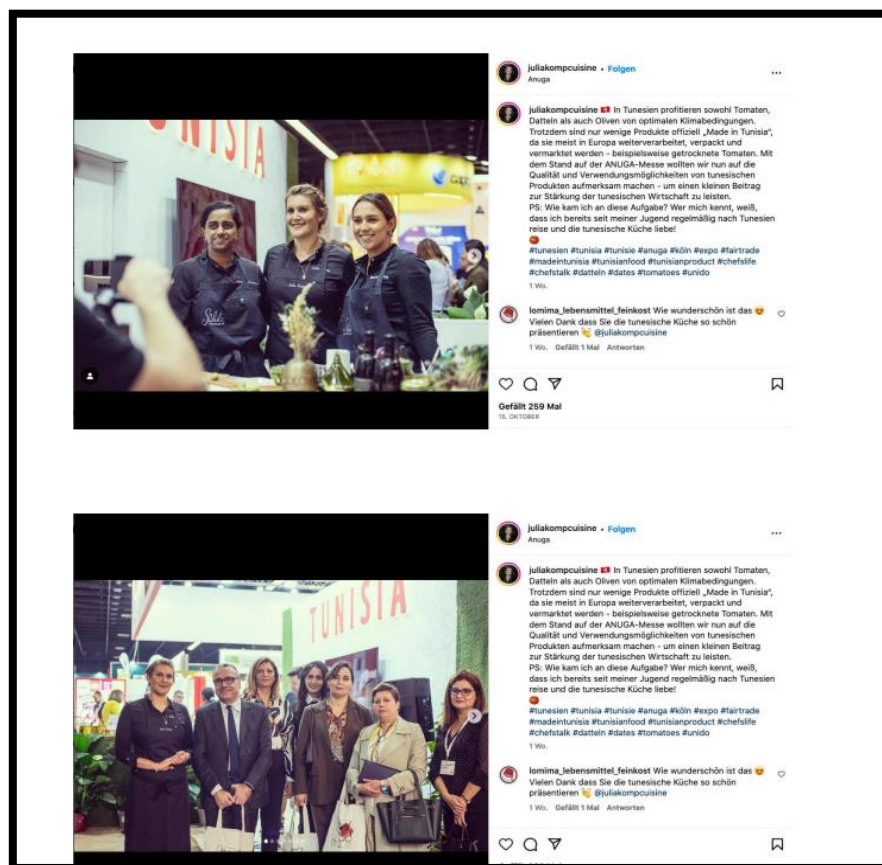
PS: Wie kam ich an diese Aufgabe? Wer mich kennt, weiß, dass ich bereits seit meiner Jugend regelmäßig nach Tunesien reise und die tunesische Küche liebe!

#UNIDO - United Nations Industrial Development Organization
#PAMPAT Tunisie





<https://www.instagram.com/juliakomp cuisine/>





<https://instagram.com/fravelly.reisen?igshid=MmVIMjlkMTBhMg==>

