

Accueil Boutique À propos des dattes







Medjool

Très sucré, saveurs de miel et caramel 70DH texture moelleuse et juteuse.



feggous

Doux et modéré, légère saveur de miel, texture semi-sèche.

50DH

Draa-Tafilalet

est une région du sud-est du Maroc connue pour ses oasis et ses dattes comme Medjool, Boufeggous et Bouskri. Elle allie montagnes, désert et riche patrimoine culturel.

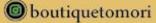


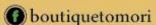
Bouskri

Doux simple, saveur légère, texture sèche à semi-sèche.

20DH

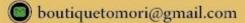








+212 6 18 75 72 05





Dattes Premium



Accueil

Majhoul Best Seller En savoir plus





Aziza Best Seller







Bouskri

Bio En savoir plus





Tarzawa

Bio En savoir plus 30DH

Dattes traditionnelles et spécifiques



Bouslikhno

Bio En savoir plus 15DH

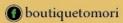


Harshaoui

Bio En savoir plus 14DH



boutiquetomori





+212 6 18 75 72 05





Boutique À propos des dattes



La datte n'est pas qu'un simple fruit, c'est un héritage. Née dans les vallées du Drâa et les oasis du Tafilalet, elle enrichit nos tables avec naturel et fierté. Un fruit noble, riche, et une fierté enracinée dans la terre marocaine



Bienfaits nutritionnels

Les dattes sont: Riches en fibres Une source naturelle de sucre Pleines d'antioxydants et de minéraux (potassium, fer...).

Méthodes de culture durable

Nos dattes sont cultivées dans les oasis de la région de Tafilalet sans produits chimiques, dans le respect de l'environnement et du cycle naturel des palmiers.

Régions principales de production

Errachidia

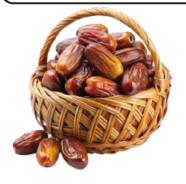
Zagora

Arfoud

boudnib

Figuig

Commander



Les variétés emblématiques

Medjool: Très grande, moelleuse, sucrée

Bouffegous : Moins sucrée, douce, texture souple

Bouskri: Petite, goût intense, plus sèche

Pourquoi choisir nos dattes?

Nous proposons des produits de qualité, au goût authentique conditionnés avec soin et livrés rapidement.



