

| Un Moment de Délice au Hasard
des capparis



O'NATURA



Un Moment de Délice au Hasard “des capparis”

SIMAPAS.a.r.l, est une société agro-industrielle qui appartient à un groupe d'entreprises ayant plus de 25 ans en agriculture. Son activité est orientée vers la transformation et l'exportation de condiments: Câpres, Caprons ainsi que d'autres produits végétaux propres à la région

SIMAPAS.a.r.l is an agro-industrial company which belongs to a group of companies with more than 25 years of experience in agriculture. Its activity is oriented to the preparation and export of Capers, caperberries and other vegetables

SIMAPA S.a.r.L es una empresa especializada en la transformación de las alcaparras y los alcaparrones. Forma parte de un grupo de empresas con más de 25 años de experiencia en agricultura.

Le câprier, dont le nom scientifique est « CAPPARIS SPINOSA » est une plante sauvage qui pousse dans les régions méditerranéennes. Son arbuste mesure à l'âge adulte 50 à 80 cm de hauteur et 1 de largeur.

The caper brush also called « Capparis spinosa » are usually found growing wild in the Mediterranean. The Caper Bush grows to about 1 metre high, and as the branches grow longer.

Capparis Spinosa » es una planta montañesa que crece en las regiones mediterráneas. Su arbusto varía entre 50 y 80 cm de alto y 1 ancho en la edad adulta. El alcáparro

Le câprier se distingue en tout premier lieu par une floraison d'une particulière finesse. Les fleurs sont de couleurs rosâtres elles s'ouvrent le matin et se fanent à midi. Les fleurs fécondées vont produire des fruits appelés câprons si l'on ne cueille pas les boutons floraux pour les transformer en câpres. D'abord verts, les câprons tournent progressivement au rouge foncé et finissent par s'ouvrir pour libérer leurs graines. La cueillette se fait entre juin et août, on les récolte le matin, avant leur déshydratation. Quelques heures après avoir été cueillis à la main, ils sont directement transportés à l'unité industrielle afin qu'elles gardent leur couleur verdâtre, leur fraîcheur ainsi que leur arôme.

El alcáparro se destaca en primer lugar por una floración de una delicadeza espectacular. Las flores son de color rosado, se abren por la mañana y se desvanecen al mediodía. Las alcaparras se obtienen cuando los botones florales están bien desarrollados, siendo los más pequeños y redondos los más apreciados. Las flores fertilizadas producirán frutos que se llaman alcáparro, esto ocurre si recogemos los botones florales para convertirlos en alcáparras. Primero verde, el alcáparro se convierte progresivamente en rojo oscuro y se abre al final para liberar sus semillas. La recolección se produce entre junio y agosto, se cosechan por la mañana, antes de su deshidratación. Unas horas después de ser recogidos a mano, son transportados directamente a la unidad industrial para mantener su color verde, aroma y frescura.



The flowers, which grow on long petioles between the leaves, are very attractive with white petals and many long purple stamens. We obtain capers when the floral buttons are well developed. The small capers are the most demanded. The fertilized flowers produce fruits called Caperberries, which are green at first, and turn gradually to the red. They should be picked from June to August. Few hours after having been handpicked, they are directly transported to the industrial unit, so that they keep their green color, their freshness, and their flavour.



Ils sont ensuite calibrés, lavés, équeutés, et triés. Les câpres contiennent un glucoside qui lui donne son goût amer et par conséquent il est nécessaire de les traiter aux sels pour se débarrasser de ce glucoside. Le traitement de la fermentation consiste à submerger les câpres et caprons fraîchement récoltés dans la saumure (Solution d'eau et de sel) dans des fûts en plastique.

Capers have a sharp fermented bitter taste, and its characteristic taste is developed when placed in vinegar or brine in barrels of 250 liters,

Luego se calibran, lavan, y clasifican. Las alcáparras contienen un glucósido que le da su sabor amargo y, por lo tanto, es necesario tratarlas con sales para eliminar este glucósido. El proceso de fermentación consiste en sumergir las alcáparras y los alcáparrones recién cosechados en la salmuera (agua y solución salina) en bidones de plástico de 250 litros, completamente cerrados, para garantizar una buena fermentación.





Nous vous proposons différents calibres:
We offer you different calibers:
Le ofrecemos difetentes calibres:



Câpres au vinaigre-
Capers in vinegar-
Alcaparras en vinagre-

Câpres au sel-
Salted capers-
Alcaparras en sal-



Câpres hachées-
Hashed capers-
Alcapparas picadas-

Caprons au vinaigre-
Caperberries in vinegar-
Alcaparrones en vinagre-



► Câpres / Capers / Alcaparras :

CALIBRES	DIAMÈTRE
Lilliputes	0-6 mm
Non-pareil	6-7 mm
Non-pareilles	0-7 mm
Surfines	7-8 mm
Capucines	8-9 mm
Capotes	9-11 mm
Fines	11-13 mm
Hors calibres	> 13mm

► Caprons / Caperberries / Alcaparrones :

CALIBRES	DIAMÈTRE
Fin / Finos / Petit	0-15 mm
Medium / Medianos /Moyen	15-18 mm
Gros / Large / Gordos	18-20 mm

SIMAPA dispose d'un laboratoire interne bien équipé qui veille à la conformité de ses produits en établissant régulièrement des contrôles de qualité à tous les niveaux de production.

SIMAPA is equipped with an internal laboratory that ensures the conformity of all products ; by establishing regular quality checks at all stages of production.

SIMAPA dispone de un interno laboratorio bien equipado que vela por la conformidad de sus productos, estableciendo regularmente controles de calidad en todos los niveles de producción.

Usage et bienfaits des câpres :

Les câpres sont appréciées dans la cuisine méditerranéenne on les trouve souvent dans les pâtes, pizzas, poissons...Et entrent dans la composition de plusieurs sauces. L'écorce des racines est utilisée pour le traitement des infections gastro-intestinales, le traitement des plaques rouges ainsi que la faiblesse capillaire par sa richesse en vitamine C, A,K, B2, et B3.

Caper is very popular and often used in Mediterranean cuisine for the preparation of salads, sauces, toppings for pizzas and dishes made of fish and cheese. Roots of caper are rich source of vitamins A, C, K, B2 and B3 , so they can be used in treatment of gastrointestinal disorders, stomach ache, treatment of Red plaque and also for capillary weakness.

Las alcaparras son apreciadas en la cocina mediterránea en las pastas, las pizzas, y entrán en la composición de varias salsas. La corteza de las alcapparas es utilizada para el tratamiento de las infecciones gastrointestinales, el tratamiento de las placas rojas y la debilidad capilar por su riqueza en vitamina C, A, K, B2, y B3.



Nos Produits Biologiques

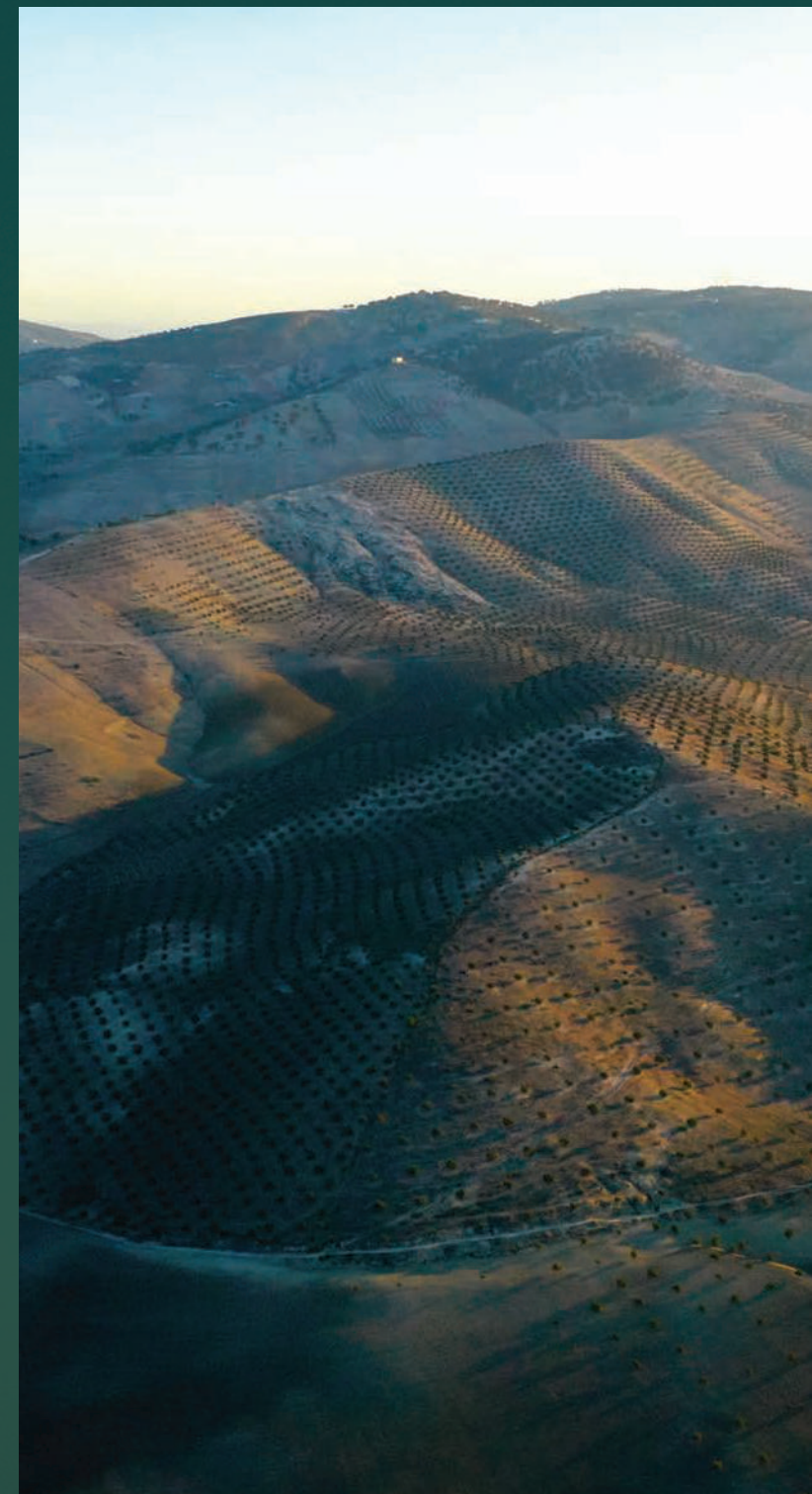
/ Our Organic Products / Nuestros Productos Orgánicos

Chez SIMAPA, nous sommes fiers de proposer une gamme de câpres, câprons et olives biologiques issus du domaine Ourdanya certifiée située à Aïn Bouali, dans la région de Fès. Nos produits sont cultivés sans pesticides chimiques ni engrais synthétiques, selon les principes de l'agriculture biologique. Le respect de l'environnement, de la santé du sol, et de la biodiversité est au cœur de notre démarche.

We are proud to offer a range of organic capers, caperberries, and olives grown on our certified Ourdanya estate located in Aïn Bouali, in the Fès region.

Our products are cultivated without chemical pesticides or synthetic fertilizers, following the principles of organic farming. Respect for the environment, soil health, and biodiversity lies at the heart of our approach.

Estamos orgullosos de ofrecer una gama de alcaparras, alcaparrones y aceitunas orgánicas, cultivadas en nuestra finca certificada Ourdanya, ubicada en Aïn Bouali, en la región de Fez. Nuestros productos se cultivan sin pesticidas químicos ni fertilizantes sintéticos, siguiendo los principios de la agricultura ecológica. El respeto al medio ambiente, la salud del suelo y la biodiversidad están en el centro de nuestro compromiso. la debilidad capilar por su riqueza en vitamina C, A, K, B2, y B3.



Engagements & Qualité

/ Commitments & Quality/Compromisos y Calidad

- Produits issus de l'agriculture biologique certifiée
- Origine tracée : notre propre ferme
- Transformation traditionnelle avec des ingrédients simples
- Tri manuel, calibration précise, respect strict des normes d'hygiène
- Produits conformes aux normes européennes et internationales

- Products from certified organic farming
- Traceable origin: our own farm
- Traditional processing with simple ingredients
- Manual sorting, precise calibration, strict hygiene standards
- Products compliant with European and international standards



- Productos de agricultura ecológica certificada
- Origen trazable: nuestra propia finca
- Procesamiento tradicional con ingredientes simples
- Clasificación manual, calibrado preciso, normas estrictas de higiene
- Productos conformes a las normas europeas e internacionales



Notre Gamme d'Olives

/ Our Range of Olives / Nuestra Gama de Aceitunas

Chez SIMAPA, nous avons à cœur de vous offrir une gamme variée d'olives de haute qualité, soigneusement cultivées et préparées afin de préserver toute leur authenticité et leur fraîcheur. Provenant de plantations soigneusement sélectionnées, nos olives respectent des critères rigoureux de qualité, de traçabilité et de protection de l'environnement.

At SIMAPA, we are dedicated to offering you a diverse range of high-quality olives, carefully cultivated and prepared to preserve their full authenticity and freshness. Sourced from carefully selected plantations, our olives adhere to strict standards of quality, traceability, and environmental protection.

En SIMAPA, nos comprometemos a ofrecerle una variedad de aceitunas de alta calidad, cultivadas y preparadas cuidadosamente para preservar toda su autenticidad y frescura. Provenientes de plantaciones cuidadosamente seleccionadas, nuestras aceitunas cumplen con estrictos estándares de calidad, trazabilidad y protección del medio ambiente.

Nos Variétés d'Olives

/ Our Olive Varieties / Nuestras Variedades de Aceitunas

Nous proposons une large gamme d'olives répondant aux goûts variés de nos clients et adaptés à de multiples usages culinaires :

We offer a wide range of olives to suit the varied tastes of our customers and different culinary uses:

Ofrecemos una amplia gama de aceitunas para satisfacer los variados gustos de nuestros clientes y distintos usos culinarios:

Olives noires entières / Whole Black Olives / Aceitunas negras enteras: - - - - -

Parfaites pour les apéritifs et les recettes traditionnelles.
Perfect for appetizers and traditional recipes.
Perfectas para aperitivos y recetas tradicionales.

Olives noires dénoyautées/ Pitted Black Olives/ Aceitunas negras deshuesadas:

Pratiques pour la cuisine et la consommation rapide.
Convenient for cooking and quick consumption.
Prácticas para cocinar y consumo rápido.

Olives noires rondelles/ Sliced Black Olives/ Aceitunas negras en rodajas: - - - - -

Idéales pour pizzas, salades et plats méditerranéens.
Ideal for pizzas, salads, and Mediterranean dishes.
Ideales para pizzas, ensaladas y platos mediterráneos.

Olives vertes entières / Whole Green Olives/ Aceitunas verdes enteras: - - - - -

Aux saveurs fraîches et fruitées.
With fresh and fruity flavors.
Con sabores frescos y afrutados.

Olives vertes dénoyautées / Pitted Green Olives/ Aceitunas verdes deshuesadas: - - - - -

Pratiques et savoureuses.
Practical and tasty.
Prácticas y sabrosas.

Olives vertes rondelles: - - - - -

Parfaites pour garnir et assaisonner.
Perfect for garnishing and seasoning.
Perfectas para decorar y sazonar.

Olives noires façon grecque/ Greek-Style Black Olives: - - - - -

Aceitunas negras al estilo griego : préparées au goût intense et légèrement salé.
Prepared with an intense and slightly salty taste.
Preparadas con un sabor intenso y ligeramente salado.

Olives tournantes/ Red Olives/ Aceitunas rojas: - - - - -

Variété plus rare, aux notes délicates et à la couleur attrayante, pour une touche d'originalité.
A rarer variety with delicate notes and attractive color, adding a touch of originality.
Variedad más rara, con notas delicadas y color atractivo, que aporta un toque de originalidad.



Conditionnement et transport :

SIMAPA intervient dans toutes les étapes du conditionnement afin de vous livrer des produits de haute qualité. Nous commercialisons nos produits sous différents emballages industriels en vrac, en seaux, en sachets sous vide, et en bocaux. Notre priorité est de proposer à nos éventuels clients des produits de haute qualité, afin de satisfaire à leurs commandes.

SIMAPA is involved in all stages of packaging to deliver high quality products. We market our products under different industrial packaging in bulk, buckets, vacuum bags, and jars. Our priority is to offer our potential customers high quality products, in order to satisfy their orders.

SIMAPA interviene en todas las fases del proceso de envasado para ofrecer productos de alta calidad. Comercializamos nuestros productos en diferentes envases industriales a granel, cubos, bolsas de vacío y tarros. Nuestra prioridad es ofrecer a nuestros clientes potenciales productos de alta calidad para satisfacer sus pedidos.



SIMAPA

Produits de qualité à des prix concurrentiels.
High quality products at competitive prices.
Productos de calidad a precios competitivos.





O'NATURA



Factory-Usine: Zone industriel Bensouda, FES, Maroc



sales@simapagro.com / management@simapagro.com



www.simapagro.com



+212 661 571 485 / +212661185166