MAROC FOR INDUSTRY

INGRÉDIENTS D'ORIGINE MAROCAINE

Les ingrédients du Maroc. À l'échelle de votre industrie.

Olives, câpres, caprons, légumes et condiments
pour les transformateurs, conditionneurs, importateurs et distributeurs.



FÛTS INDUSTRIELS

SEAUX ALIMENTAIRES

CATALOGUE PROFESSIONNEL

ÉDITION FRANÇAISE

Maroc-For-Industry.com

UNE FILIÈRE MAROCAINE

Une origine. Plusieurs savoir-faire.

Des ingrédients marocains, pensés pour vos productions.

Maroc For Industry présente une gamme d'olives, de câpres, de caprons et de légumes destinée à la transformation et au reconditionnement.

Le savoir-faire de la famille Zagmouzi se transmet depuis plusieurs générations. Abdelouahed et Mohamed Amine Zagmouzi, de la troisième génération, portent l'histoire de la conserverie Faraj dans la région de Marrakech.



DES ORIGINES QUI SE COMPLÈTENT

Olives du Maroc

Un approvisionnement issu de l'ensemble du territoire marocain.

Câpres de Safi et de Fès

Deux bassins de collecte intégrés à l'offre de câpres.

Caprons de Fès

Des fruits de câprier pour les antipasti et les garnitures.

Un produit, une préparation, un conditionnement : la sélection se construit autour de votre cahier des charges.

La provenance précise, la campagne et les éléments de traçabilité sont définis pour chaque lot.

LES CONDITIONNEMENTS

Les fûts en priorité.
Les seaux selon vos besoins.

Des formats alimentaires pour les volumes de production et les prélèvements fractionnés.



01 / VOLUMES INDUSTRIELS

Fûts alimentaires

Format : 250 L
Pour les programmes de transformation et de reconditionnement. Les poids, la fermeture, la manutention et la palettisation se précisent selon la référence.



02 / PRÉLÈVEMENTS FRACTIONNÉS

Seaux alimentaires

Pour adapter les ouvertures aux besoins de l'atelier.
Formats disponibles : 16 L, 10 L, 8 L, 3,8 L, 870 mL et 565 mL. Compatibilité et poids à confirmer pour le produit choisi.

LITRES, POIDS NET, POIDS ÉGOUTTÉ

Le volume du contenant ne détermine pas le poids du produit. Chaque offre précise séparément le poids net, le poids net égoutté lorsqu'il s'applique, et le poids brut de transport.

Formats issus du catalogue Conserverie Faraj (p. 8). Disponibilité, capacité utile et compatibilité à confirmer par référence. Visuels indicatifs.

01 / LA GAMME

Les olives du Maroc

Cinq références, des préparations à définir selon vos recettes et vos procédés.



Olives vertes Beldi

Olives vertes marocaines, entières ou dénoyautées, pour salades composées et recettes aromatisées. Présentation, calibre, couleur et fermeté se définissent selon les besoins de votre fabrication.



Picholine marocaine

Référence variétale marocaine pour les olives de table. Présentations entières, cassées, dénoyautées ou découpées à étudier selon la référence, le calibre et votre procédé de fabrication.



Olives Beldi violettes

Olives tournantes aux teintes violettes, destinées aux préparations en saumure et aux recettes composées. Calibre, présentation et couleur sont précisés pour un ensemble visuel cohérent.



Olives façon Grèce

Olives noires d'origine marocaine, préparées façon Grèce, entières ou dénoyautées. Pour reconditionnement et antipasti, avec texture, calibre et éventuel huilage définis dans votre cahier des charges.



Olives noires au sel sec

Olives noires au profil concentré et à l'aspect ridé, obtenus par salage à sec. Humidité, souplesse et sel de surface se précisent pour votre préparation.

VOTRE PRÉPARATION

Entières, cassées, dénoyautées ou découpées.

Selon la référence. Calibre, texture, sel et présentation sont à fixer sur la fiche technique.

Illustrations des ingrédients. Vente en fûts et en seaux ; présentations et disponibilités confirmées sur devis.

02 / LA GAMME

Câpres, caprons & citron Beldi

Des ingrédients de caractère pour les recettes méditerranéennes.



Câpres

Boutons floraux calibrés, proposés en saumure, au vinaigre ou au sel sec. Pour sauces, garnitures et préparations méditerranéennes, avec diamètre et intensité aromatique à définir.

À préciser : diamètre, fermeté, conservation et intensité aromatique.



Caprons / fruits de câpres

Fruits du câprier, avec ou sans tige, pour antipasti et garnitures. Le diamètre, la texture et la présentation se définissent selon votre usage industriel.

À préciser : diamètre, présence de tige et texture.



Citron Beldi

Citron marocain conservé, entier, en quartiers ou en découpes à étudier. Pour sauces et garnitures, avec proportion d'écorce, texture et niveau de sel à définir.

À préciser : découpe, proportion d'écorce et niveau de sel.

03 / LA GAMME

Les poivrons

Rouge, jaune, vert ou en filets : la couleur et la coupe au service du produit fini.



Poivrons rouges

Poivrons rouges entiers, en morceaux, dés ou lanières selon spécification. Pour garnitures et sauces, avec dimensions, couleur et rendement après égouttage à définir.



Poivrons jaunes

Poivrons jaunes pour apporter de la couleur aux préparations composées. Dés, morceaux ou lanières selon spécification, avec teinte, régularité de coupe et texture à préciser.



Poivrons verts

Poivrons verts doux en morceaux ou lanières, selon disponibilité. Pour antipasti, sauces et mélanges, avec coupe, épaisseur de chair et profil gustatif à préciser.



Poivrons filet

Poivrons découpés en lanières pour vos préparations industrielles. Couleur, largeur, longueur et épaisseur sont définies au cahier des charges, selon le dosage et la présentation recherchés.

Poivrons verts doux, distincts des piments. Coupes, recette de conservation et poids confirmés par référence.

04 / LA GAMME

Piments & jardinière de légumes

Pour les sauces, les garnitures, les condiments et les préparations composées.



Piments Gazelle

Piments commercialisés sous le nom Gazelle, pour garnitures, condiments et sauces. Forme, dimensions, préparation et niveau de piquant sont à définir sur échantillon.

À préciser : forme, dimensions, préparation et piquant sur échantillon.



Piment

Petits piments entiers ou tranchés, en saumure ou au vinaigre selon la référence. Pour garnitures, sauces et pizzas, avec coupe et piquant à préciser.

À préciser : coupe, couleur, calibre et intensité recherchée.



Jardinière de légumes

Mélange de carottes, céleri, cornichons, poivrons et oignons grelots, sans olives. Coupe, proportions et conservation à définir ; ajout de câpres possible sur demande.

À préciser : proportions, coupe et liquide de couverture.

05 / LA GAMME

Légumes & condiments

Cinq références pour les pickles, les antipasti et les mélanges destinés à la transformation.



Chou-fleur

Fleurettes de chou-fleur pour pickles, variantes et mélanges industriels. Taille, proportion de tiges et tenue au brassage se définissent en fonction de votre procédé.



Carottes

Carottes en rondelles, bâtonnets ou dés pour variantes et préparations industrielles. Une coupe définie, une couleur homogène et la fermeté recherchée orientent la sélection.



Fenouil

Bulbe de fenouil en segments, lamelles ou autres découpes à étudier. Son profil aromatique accompagne les préparations méditerranéennes, avec texture et partie utilisée à préciser.



Cornichons

Cornichons entiers ou en rondelles, en saumure, au vinaigre ou aigres-doux selon la référence. Calibre, croquant et coupe se définissent pour le reconditionnement ou l'incorporation.



Petits oignons grelots

Petits oignons grelots entiers pour pickles, antipasti et variantes. Diamètre, pelage, couleur et fermeté se précisent pour une présentation régulière au sein de vos mélanges.

VOTRE RECETTE

La coupe et la texture font la différence.

Dimensions, fermeté, acidité et rendement après égouttage : des critères à définir ensemble.

Illustrations des ingrédients. Recettes de conservation et conditionnements définis au cahier des charges.

PRÉPARER VOTRE CONSULTATION

Un besoin précis. Une offre adaptée.

Choisissez la référence, puis précisez le calibre, la préparation, le volume et la destination.

REPÈRES DE CALIBRES

Olives	Fruits / 100 g	16/18 · 19/21 · 22/25 · 26/29 · 30/33 · 34/37 · 38/42 · 42/50
Câpres	Diamètre en mm	3-5 · 5-7 · 7-8 · 8-9 · 9-11 · 11-13 · 13-15 · > 15
Caprons	Diamètre en mm	Jusqu'à 15 mm · jusqu'à 18 mm · 15-18 mm · 19-21 mm · > 21 mm

Repères du site. Bornes de classes, méthode de mesure, tolérances et disponibilité à convenir. Pour les olives dénoyautées, la convention de calibre doit être précisée.

LES ÉLÉMENTS À NOUS TRANSMETTRE

01 **Le produit & la recette**

Référence, coupe, conservation, texture, couleur et exigences de composition.

02 **Le format & le volume**

Fût ou seau, poids attendus, quantité par livraison et fréquence.

03 **La qualité & la livraison**

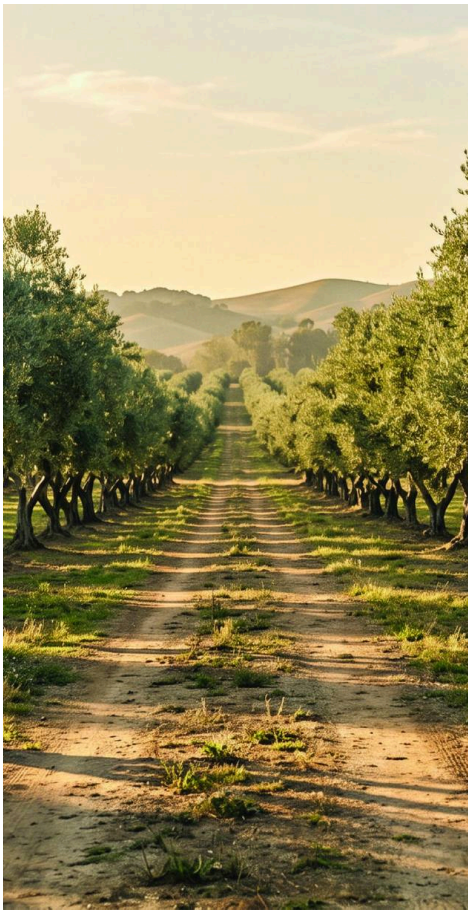
Fiche technique, échantillon, documents applicables, destination et date souhaitée.

Transport à convenir : EXW · FCA · FOB · CFR · CIF · DAP, selon l'offre et le lieu nommé.

CONTACTS & INFORMATIONS

Parlons de votre projet.

Calibre, recette, coupe et texture se définissent ensemble.



CONTACT COMMERCIAL

MAROC FOR INDUSTRY

E-MAIL

contact@maroc-for-industry.com

ADRESSE DE LA CONSERVERIE

Douar Caid Slimane, Oulad Hassoune, Cercle El Bour, Sidi Youssef Ben Ali, Marrakech, Maroc

SITE INTERNET

maroc-for-industry.com

INFORMATIONS COMMERCIALES

Document B2B non contractuel. Spécifications, poids, conditions et disponibilités confirmés par offre et fiche technique.

Sourcing : olives de toutes les régions du Maroc ; câpres de Safi et Fès ; caprons de Fès.