



MAÎTRE FROMAGER



DES MARQUES POUR TOUS LES GOÛTS





Qui sommes nous ?

La société **Gastromixte**® a été fondée en 2010. Elle est le leader national dans le domaine de la fabrication du fromage type Mozzarella et l'importation de fromages.

Doté d'un outil de production répondant aux normes internationales de la qualité, **Gastromixte**® a créé une gamme de fromage (Mozzarella bloc et râpée, Mozzarella au goût d'edam et du cheddar, Mozzarella fraîche pour les salades) en différents conditionnements. Aussi, afin de répondre davantage aux besoins de ses clients, une nouvelle gamme de produits a été introduite, notamment les crèmes culinaires, les fromages importés et d'autres produits relatifs aux besoins des professionnels de la restauration.

Gastromixte® couvre tout le territoire marocain à travers un réseau de filiale et distributeurs agréés.



Capital **19**
MDhs





gastromixte®
Maître Fromager

Nos Produits



Gastromixte® vous offre une large gamme de produits et un service parfaitement adapté à vos exigences.

Produits fabriqués par Gastromixte® **Produits importés par Gastromixte®**

- Pizzarella Premium®
- Pizza Cheese®
- Pizzarella®
- Mozza Pizza®
- Milka Mozzarella®
- Cheddarella®
- Cheesle®
- Milk Cheese®
- Perla Mozzarella®
- Crempro®
- Crème du Chef®
- Goldium®
- Cheddar Slice
- Edam
- Parmesan
- Gouda
- Maasdam
- Fromage de chèvre
- Burrata
- Crème UHT
- Sauce tomate spéciale pizza
- Jambon de Dinde Fumé
- Filet de Poulet Cuit

Gastromixte® assure la distribution de toute sa gamme de produits auprès des professionnels de la restauration (Pizzeria, Snacks, Restaurants, Food service, Restauration collective), des revendeurs, sociétés de distribution, Grossistes et demi grossistes ainsi que la grande distribution.



Qualité

La société **Gastromixte**[®] a mis en place une démarche qualité sur la base du système **HACCP**. De nombreux contrôles sont alors effectués tout au long de la chaîne de fabrication. Des analyses sont réalisées systématiquement sur nos produits et sont assurées par un laboratoire agréé.

La traçabilité de nos produits est aussi un engagement pour une qualité et une saveur uniques dans le secteur.

La sécurité et l'hygiène alimentaire sont un atout indispensable pour l'image de nos produits au niveau du circuit de distribution, ainsi un contrôle total de la chaîne de froid est assuré (max °C).



gastromixte[®]

Maître Fromager

Nos Principaux Clients



Partenaire de plus de **70%**
des Restaurants du Royaume



Partenaire de plus de **70%**
des Pizzerias du Royaume



Partenaire des plus grandes
chaînes Hôtelières du Royaume



Partenaire
des Fast Food du Royaume

Plus de 70% des professionnels de la restauration (Pizzerias, Snacks, Restaurants, Hôtels, Food services, Restaurations collectives) utilisent nos produits.

La chaîne Luigi



Paul



Golf Royal Club



Chaîne Da Gino



ProxiRest



American Academy



Palmerate Resorts



Mazagan



Logistique & Distribution

La société **Gastromixte®** dispose d'un parc auto composé d'une Cinquantaine de véhicules frigorifiques agréés par les services de l'ONSSA, ainsi que des plates-formes frigorifiques dans les principales villes suivantes :

- Kenitra
- Grand Casablanca
- Tanger
- Tétouan
- Fès
- Oujda
- Marrakech
- Agadir
- Laayoune
- Dakhla



gastromixte®
Maître Fromager

Pizzarella Premium®



MAÎTRE FROMAGER

Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

Fabriquée à partir du lait de vache pasteurisé, la **Pizzarella Premium®** est le fromage le plus populaire. C'est un ingrédient indispensable à vos pizzas. Sa texture moelleuse, son goût doux, lacté et crémeux, font de la **Pizzarella Premium®** un bon choix pour toute autre préparation culinaire.

Entière ou râpée, la **Pizzarella Premium®** peut être cuite dans tout type de four de restauration : four à bois, four à gaz, four électrique, four rotatif ou bien four à tapis.

PIZZA CHEESE®

Au Goût Exceptionnel de l'Edam



Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

MAÎTRE FROMAGER

La **Pizza Cheese®** au fromage mozzarella et de l'edam, est conçu à être utilisée dans les pizzas, mais ce couplage magique du goût exceptionnel de l'edam et du pouvoir filant de la mozzarella l'a vite rendu, un accompagnement parfait pour une autre variété de plats.

Tout type de four peut garantir une cuisson adaptée à la **Pizza Cheese®**.

بيتزاريللا Pizzarella®



Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

MAÎTRE FROMAGER

La **Pizzarella®**, fromage à base de lait de vache pasteurisé, est un ingrédient de choix pour des pizzas bien garnies, savoureuses et réussies. La **Pizzarella®** est aussi agréable à déguster dans d'autres plats cuisinés, dans des sandwiches, Tacos, Paninis et lasagnes...

La **Pizzarella®** peut être cuite dans tout type de four.

Mozza Pizza®



MAÎTRE FROMAGER

Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

Cette nouvelle préparation fromagère a rapidement bâti sa réputation auprès des professionnels de la restauration ainsi que des ménages, grâce à sa texture moelleuse, son pouvoir filant et sa coloration uniforme. **Mozza Pizza®** est à utiliser comme ingrédient culinaire qui apporte générosité et gourmandise à vos pizzas, pâtes alimentaires, panini, tacos, pasticcio, quiches, etc.

Entière ou râpée, la **Mozza Pizza®** peut être cuite dans tout type de four de restauration : four à bois, four à gaz, four électrique, four rotatif, four à tapis ainsi que tout autre type utilisé par les ménages.

milka mozzarella®



100%
Lait de Vache
Spécial four à bois

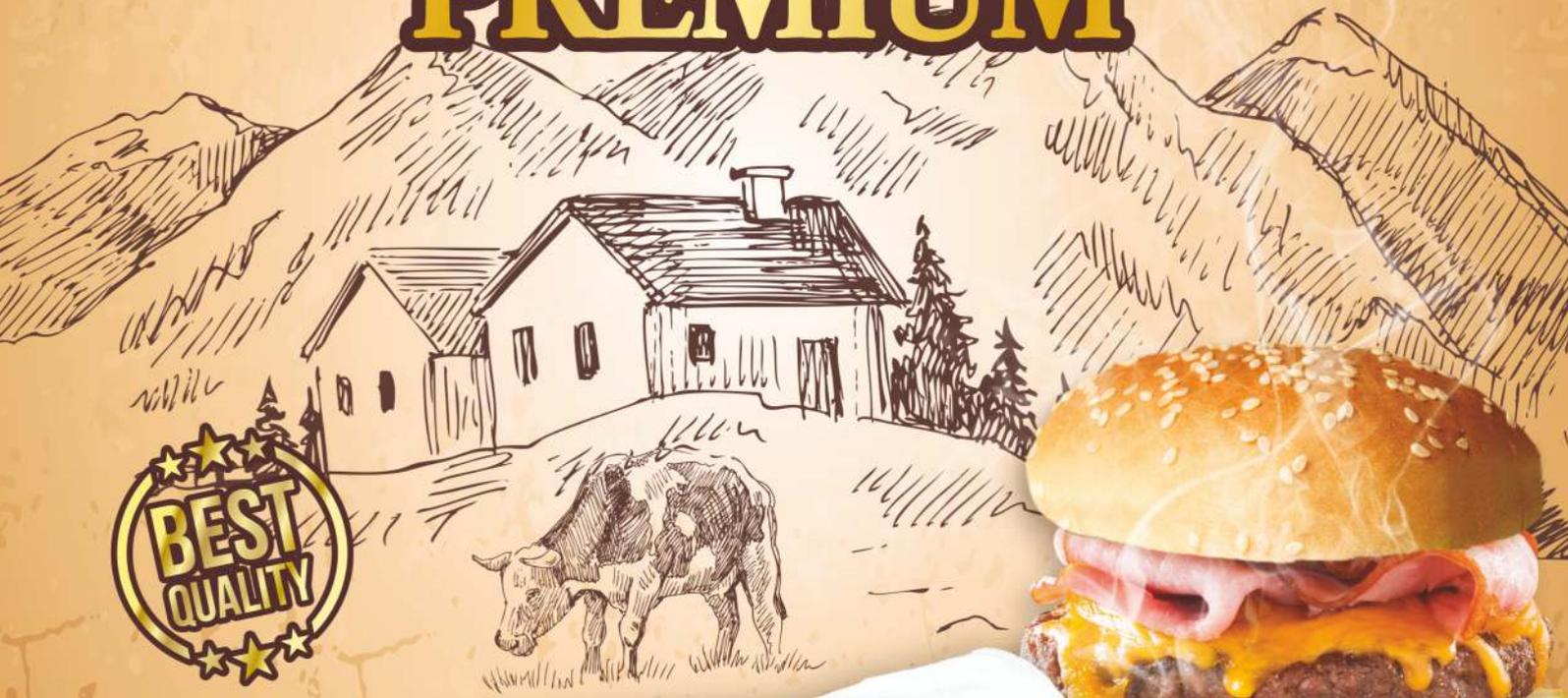
Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

MAÎTRE FROMAGER

Milka Mozzarella®, comme tous les fromages de type Mozzarella est l'un des ingrédients incontournables d'une pizza. Elle est également idéale pour fondre et ajouter de la douceur et de l'onctuosité à vos toasts, repas simples ainsi que toute autre recette cuisinée avec du fromage.

Les fours à bois sont les plus adaptés à la cuisson de la **Milka Mozzarella®**. Toutefois, elle peut être cuite dans n'importe quel autre type de four.

CHEDDARELLA PREMIUM



Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

MAÎTRE FROMAGER

La **Cheddarella Premium**® est largement appréciée du fait qu'elle conjugue un agréable goût du Cheddar et une texture légère et crémeuse.

La **Cheddarella Premium**® se coupe et se râpe très facilement et s'intègre idéalement dans n'importe quel plat.

Elle peut être cuite dans tout type de four.

CHEESLÉ®

شيزلي

Fraîche



MAÎTRE FROMAGER

Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

Cheeslé® est une nouvelle préparation alimentaire à base de la mozzarella et de l'edam. Elle est destinée spécialement pour les ménages. C'est un produit qui présente de multiples usages culinaires, en dehors de la pizza, il peut être utilisé dans d'autres préparations notamment les gratins, tacos, sandwichs, pasticciós, salades, spaghettis, lasagnes, quiches, etc...

Ce produit offre : un goût exceptionnel du fromage Edam, une texture moelleuse, et un pouvoir filant.

Produit disponible en petit grammage 250g et 450g, il est destiné pour les superettes modernes et d'autres points de ventes fréquentés par le grand public.

Milk Cheese®



Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

MAÎTRE FROMAGER

Ce fromage onctueux et léger à base de lait de vache pasteurisé est un excellent ajout à toute recette de pizza. Sa saveur lactée et sa texture typique font de **Milk Cheese®** un délicieux ingrédient pour vos pasticciós, sandwichs ainsi que tout autre plat cuisiné.

Elle peut être cuite dans tout type de four.

Ce produit est vendu en exclusivité au niveau des magasins Label vie et Carrefour.

Good Cheese®



Préparation alimentaire pour Pizza, Tacos, Panini et Lasagne...

MAÎTRE FROMAGER

Good Cheese®, une nouvelle gamme économique de préparation alimentaire, à déguster principalement dans les pizzas, pâtes alimentaires, paninis, tacos, pasticcio, quiches, etc.

Elle peut être cuite dans tout type de four de restauration : four à bois, four à gaz, four électrique, four rotatif, four à tapis ainsi que tout autre type utilisé par les ménages.

Crème Cuisson & Liaison

CREM PRO[®]

PREMIUM



Crème Cuisson & Liaison

MAÎTRE FROMAGER

La **Crème Pro Premium** est le réel partenaire de votre quotidien en cuisine. Elle permet de réaliser des recettes astucieuses et offre une fiabilité à toute épreuve en cuisson et liaison ; Elle se caractérise par sa très bonne tenue au bain-marie, sa forte résistance à l'acidité à chaud et à froid et sa stabilité en liaison froide ou chaude.

Idéal pour toutes les entrées chaudes, ainsi que les pâtes alimentaires en différentes déclinaisons.

Perla

Mozzarella



**gastro
mixte**

MAÎTRE FROMAGER

Mozzarella au lait Naturel

Perla Mozzarella®

Mozzarella en Boule et Mini Boule

Une mozzarella fraîche 100% lait naturel,

Un goût caractéristique de la tradition italienne,

Une saveur généreuse et typique associé à une texture fondante,

De multiples usages : salades, pizza, bruschetta, sandwichs...

Crème Cuisson & Liaison

Crème du Chef®



MAÎTRE FROMAGER

Crème Cuisson & Liaison

Pour mieux répondre aux attentes de nos chefs cuisiniers, Gastromixte vous propose la **Crème du Chef** économique possédant toutes les caractéristiques d'onctuosité, consistance et stabilité.

Elle résiste parfaitement aux chocs thermiques ainsi qu'à l'acidité à froid ou à chaud.

La **Crème du Chef** vous offre une meilleure liaison pour des sauces plus nappantes et garde une texture onctueuse.

Goldium®

gastro
mixte

MAÎTRE FROMAGER

Goldium®

Sauce à pizza aromatisée au basilic et origan

صلصة البيتزا منسمة بالزعرور والريحان



gastro
mixte

MAÎTRE FROMAGER

Des Produits pour tous les Goûts et toutes les Textures

Une gamme variée pour toutes les applications pizzas, tacos, sandwiches, paninis ainsi que les plats préparés.

Gastromixte® vous propose la gamme **Goldium®** composée principalement de :

- Fromage Edam en boule et en tranches;
- Fromage slice avec du cheddar pour les tacos, sandwiches et paninis;
- Préparation fromagère pour pizza au goût d'edam;
- Sauce tomate aromatisée pour pizza et plats préparés;

Les produits Goldium apporteront finesse et douceur à vos préparations.



**Distributeur
Exclusif
au Maroc**



MAÎTRE FROMAGER

Fromages d'importation

Pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, **Gastromixte**® importe une gamme de fromages Hollandais. Notre assortiment, notre approche de partenariat, nos connaissances et notre expérience sont les éléments clés de notre réussite en matière de l'importation de fromages.

Gastromixte® vous propose une large gamme de produits composés essentiellement de fromage Gouda naturel, Maasdam, Edam et fromage Bleu.

Ghidetti

1937

Distributeur
Exclusif
au Maroc



MAÎTRE FROMAGER

Parmesan Grana Padano & Gran vita

Gastromixte® est le distributeur exclusif de cette gamme de fromages italiens composée principalement de **Gran vita**® et **Grana Padano**®. Ils ont une grande réputation dans la cuisine italienne, en effet, tous les plats à base de pâtes alimentaires, leur utilisation est indispensable pour relever le goût et apporter une saveur typique.



CAMPERA®

Gamme de la charcuterie
Sierra Mágina

**Distributeur
Exclusif
au Maroc**



MAÎTRE FROMAGER



Charcuterie ibérique dans votre assiette JAMBON ET CHARCUTERIE.

Nous distinguons plusieurs références, notamment la mortadelle CAMPERA*; un produit très connu sur le marché. Il est disponible en format de 600g.

Quant à la charcuterie, nous disposons de deux produits :

- Jambon de dinde fumé en format de 2kg ;
- Filet de poulet cuit en format de 2kg ;

L'ensemble de cette gamme de produit est certifié HALAL.



Eurial

**Distributeur
Exclusif
au Maroc**



MAÎTRE FROMAGER

Gamme des produits Eurial

EURIAL® Restauration propose une très large gamme de produits frais et surgelés : aux distributeurs et aux professionnels de la Restauration hors foyer. De ce fait, nous distinguons plusieurs références :

- La Mozzarella congelée râpée et en cossette, elle est adaptée à tous types de fours notamment ceux à convoyeurs ;
- Le fromage de chèvre affiné qu'on utilise au niveau des salades des pizzas aux fromages et d'autres préparations culinaires ;
- La burrata congelée idéalement appréciée par les traiteurs et d'autres restaurateurs ;
- Le fromage bleu en cuvette IQF, très utilisé au niveau des pizzas 4 fromages, des salades ainsi que d'autres plats cuisinés ;

Montare Migliore

Cucina Migliore

**Distributeur
Exclusif
au Maroc**



MAÎTRE FROMAGER

Crème cuisine et Crème Pâtissière

Montare Migliore® produit de Pâtisserie avec 26% de matières grasses.

Découvrez les douces joies de la vie avec les produits **Montare Migliore®**!

Nos professionnels ont créé **Montare Migliore®** pour les moments spéciaux de votre vie! en utilisent ce produit Avec son aide, vous pouvez préparer vos desserts préférés avec facilité et beaucoup d'imagination!

Montare Migliore® est votre bon assistant en cuisine dans la préparation de produits savoureux et de haute qualité pour votre famille!

Cucina Migliore® produit de cuisson avec des graisses non hydrogénées, 23% de matières grasses.

Découvrez la joie de cuisiner avec les produits **Cucina Migliore®**!

Nos professionnels ont créé **Cucina Migliore®** un produit de cuisine qui vous donne la liberté et l'opportunité de laisser libre recours à votre imagination dans la cuisine! Vous pouvez préparer un large éventail de plats: soupes, différentes sortes de sauces, vinaigrettes et mousses salées.

Cucina Migliore® est votre bon assistant en cuisine dans la préparation de produits savoureux et de haute qualité pour votre famille!

SCANDIC FOOD

Distributeur
Exclusif
au Maroc

DANICA

Creamy Whip®



MAÎTRE FROMAGER

Crème cuisine et Crème Pâtissière

Crème cuisine à 25% de matière grasse

FONCTIONNALITÉ

Excellente stabilité / Réduit comme la crème laitière / Pas de cholestérol / faible lactose / Longue durée de conservation / Saveur neutre / stable à l'acide / Moins susceptible de coller / ne brûle pas dans la casserole.

AVANTAGES:

Développé spécifiquement pour cuisine / Stable dans n'importe quel plat - même avec citron et tomates
Comparable à la crème laitière en cohérence / économise de l'espace de stockage.

Crème sucrée pour les décorations et le remplissage

FONCTIONNALITÉS:

Excellente saveur de crème douce / Couleur blanche / Mélangable avec de la crème / Faible en gras par rapport à la fonctionnalité Atteint un volume fouetté jusqu'à 400% / Mousse stable et fraîche pendant plusieurs jours sur des gâteaux / Excellent comme base de crème glacée / Peut être utilisé dans les souffleurs de crème automatiques et à des fins industrielles

AVANTAGES:

Pas de saveurs désagréables et facilement recouvert de vraie crème / Haut rendement / Longue durée de conservation des gâteaux / Application multiple / Saveur plus naturelle dans les gâteaux



Distributeur
Exclusif
au Maroc



MAÎTRE FROMAGER



Filet de Poitrine de Poulet Cuite



Profitez du goût exceptionnel de **Diyar** dans toutes vos préparations culinaires quotidiennes, vous pouvez facilement associer le filet de poitrine de poulet épicé **Diyar**, nature ou piquant avec vos Pizza, Salade, Pâtes, Soupe, Riz, Sandwichs, etc...

DIYAR Nature 800g (filet de Poitrine de poulet cuite)

DIYAR Piquant 800g (filet de Poitrine de poulet cuite)

L'ensemble de cette gamme de produits est certifié HALAL.

جودة منتجاتنا تستحق كل الثقة.

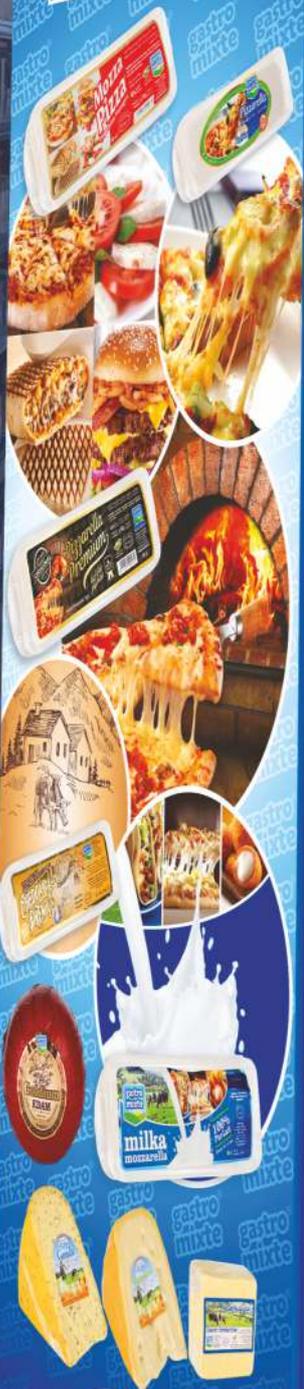




MAÎTRE FROMAGER



MAÎTRE FROMAGER



06 61 800 333

www.gastromixte.com

طريقة ترتيب السلاجة
Comment organiser le réfrigérateur





MAÎTRE FROMAGER

www.gastromixte.com



Souvent copié, JAMAIS égalé !

« On aime beaucoup mieux ceux qui tendent à nous imiter que ceux qui tâchent à nous égaler. Car l'imitation est une marque d'estime et le désir d'être égal aux autres est une marque d'envie ».

Madame de Sablé, Maximes.



Km 7, Route 201, Ouled Berjal - Kenitra - Maroc
Standard : 05 37 39 62 00 - Direct : 05 37 39 62 98
sales@gastromixte.com / info@gastromixte.com
www.gastromixte.com