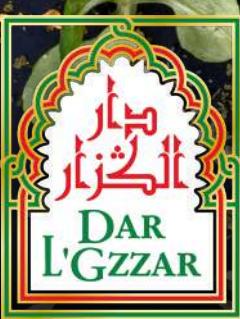


# DAR L'GZZAR

## CATALOGUE

UNITÉ DE DÉCOUPE ET DE TRANSFORMATION DE VIANDES



[www.darlgzbar.com](http://www.darlgzbar.com)



# À PROPOS DE NOUS

Depuis des générations, la boucherie est au cœur du patrimoine culinaire marocain. Plus qu'un métier, elle incarne un savoir-faire transmis avec passion, où chaque geste reflète une quête d'excellence. Aujourd'hui, cette tradition s'allie aux avancées technologiques pour offrir des produits toujours plus qualitatifs et répondre aux exigences des consommateurs modernes.

Le Maroc s'impose comme un leader de l'industrie de la viande dans le monde arabe et en Afrique, avec une ambition claire : moderniser et valoriser ce secteur. Dar L'Gzzar s'inscrit pleinement dans cette dynamique en combinant savoir-faire ancestral et innovation pour proposer des viandes d'exception, issues d'une sélection rigoureuse et d'une maîtrise artisanale sans compromis.

# DAR L'GZZAR

## L'Excellence Bouchère Entre Tradition et Innovation

Mais notre engagement ne s'arrête pas là. Chez Dar L'Gzzar, nous croyons en la transmission et l'accompagnement. C'est pourquoi nous mettons notre expertise au service des particuliers et des professionnels à travers le conseil, l'assistance et la formation. Notre mission est de rehausser les standards de la boucherie marocaine et d'éduquer les consommateurs à une alimentation de qualité, en valorisant le Made in Morocco.



Avec Dar L'Gzzar, la viande devient une expérience où passion, savoir-faire et innovation se rencontrent pour vous offrir le meilleur.



# Nos Services

- » DÉCOUPE ET TRANSFORMATION DE VIANDE ROUGE
- » PRODUITS ÉLABORÉS
- » FORMATION & CONSEIL
- » DÉCOUPE ET TRANSFORMATION DE VIANDE BLANCHE
- » CHARCUTERIE ARTISANALE
- » RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

# Nos Valeurs

- » TRADITION & INNOVATION
- » HYGIÈNE ET TRAÇABILITÉ
- » EXPERTISE & SAVOIR-FAIRE
- » RESPONSABILITÉ SOCIALE & ENVIRONNEMENTALE





# Nos Agréments





# Certificate of Registration

This is to certify that

## DAR L'GZZAR

Lot 2-16, Economic Activity Zone, Benslimane 13000, Morocco

has been assessed by RICL and found to comply with the requirements of

## ISO 22000 : 2018 Food Safety Management Systems

For the following activities:

**Production (Red Meat Cutting, Processed Products, Ground Meat, Charcuterie)**  
**(Food Chain Category: C/C1)**

This Certificate is Valid from 04/06/2025 Until 03/06/2026

Date of Initial Certification: 04/06/2025  
1st Surveillance on or before: 03/05/2026  
2nd Surveillance on or before: 03/05/2027  
Certification Valid Until: 03/06/2028



Certificate No.:  
**25RN06BB**



CB-MS-26413

This certificate can be verified at [www.iafcertsearch.org](http://www.iafcertsearch.org),  
[www.uafaccreditation.org](http://www.uafaccreditation.org) or at [www.riclisoh.com](http://www.riclisoh.com)

United Accreditation Foundation INC, 1060 Laskin Road,  
Suite 12B/13B, Virginia Beach, VA 23451, USA

Director  
**Royal Impact Certification Ltd.**

623, Tower-B, iThum, Plot No. A-40, Sector - 62, Noida 201301, India.  
[www.riclisoh.com](http://www.riclisoh.com), [info@riclisoh.com](mailto:info@riclisoh.com)  
Phone : +91 120 4113893

*UAF is member of International Accreditation Forum (IAF). Its membership status can be verified at [www.iaf.nu](http://www.iaf.nu). This Certificate remains the property of Royal Impact Certification Limited. Must be returned on request or if certificate is*

# NOS PRODUITS



# DÉCOUPE



# Découpe Boeuf



Quartier Avant Boeuf

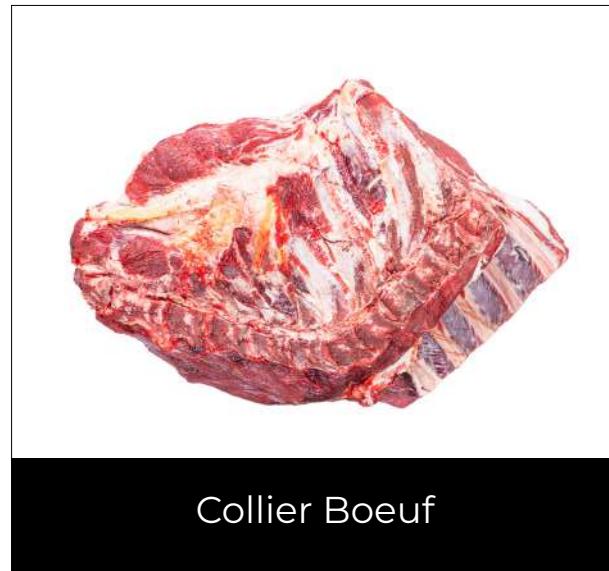
Quartier Avant Extra Boeuf



Quartier Arrière Boeuf



Poitrine Boeuf avec Os



Collier Boeuf



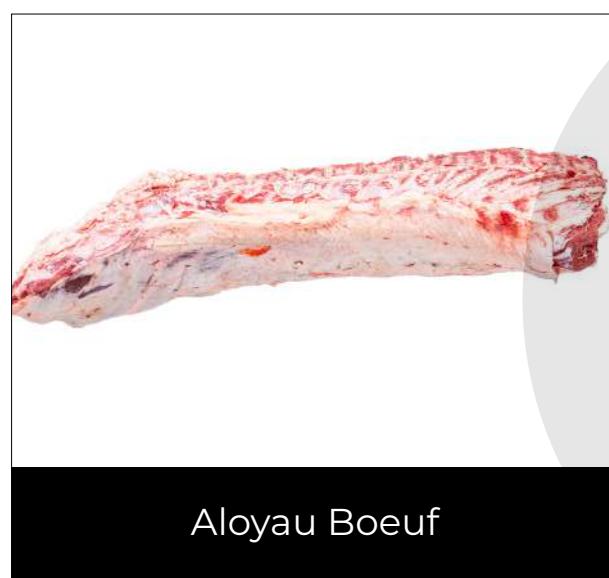
Palette d'Epaule Boeuf



Globe Boeuf



Epaule Entière de Boeuf



Aloyau Boeuf



Epaule de Boeuf



Faux-Filet de Boeuf



Filet de Boeuf avec Bavette



Train de Côtes de Boeuf



Tranche de Boeuf



Collier de Boeuf



Entrecôte Entière de Boeuf



Bavette d'Aloyau de Boeuf



Jarret de Boeuf Sans Os



Jarret Médailon de Boeuf



Macreuse d'Epaule Boeuf



Paupiette de Boeuf



Poitrine de Boeuf Sans Os



Queue de Boeuf



Steak de Boeuf



T-Bone Steak de Boeuf



Araignée de Boeuf



Brochettes de Boeuf



Brochettes de Foie de Boeuf



Côte à l'Os Boeuf



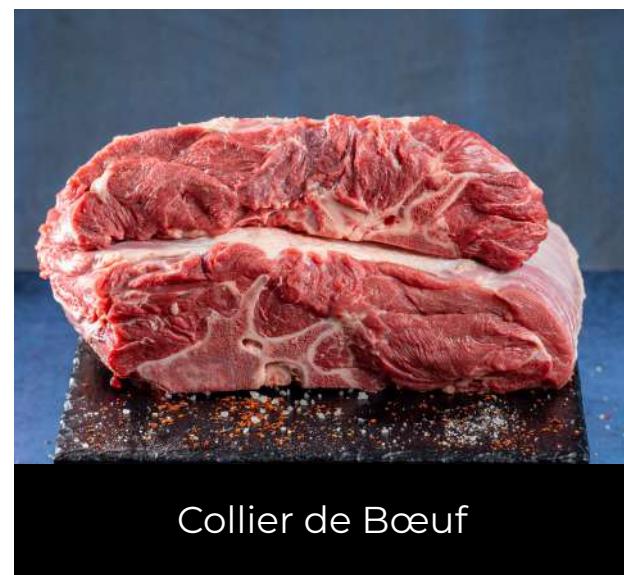
Côte à l'Os Wagyu



Emincées de Boeuf



Escalope de Bœuf



Collier de Bœuf



Rumsteak de Bœuf



Paleron de Bœuf



Entrecôte de Bœuf Persillée



Bavette d'Aloyau de Boeuf



Filet de Bœuf entier  
paré nettoyé



Tranche de Bœuf



Rumsteak de Bœuf



Ribs de Boeuf



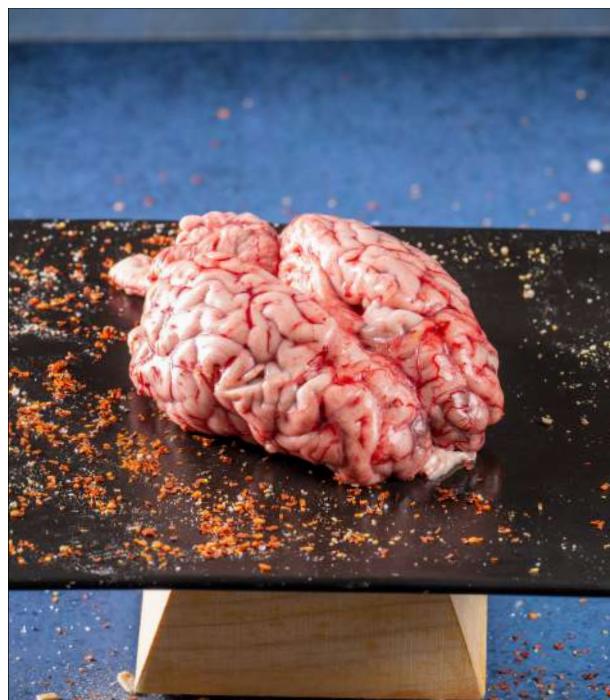
Foie de Bœuf



Rognons rouges de Bœuf



Ris de Bœuf



Cervelle de Bœuf



Blanc de Bœuf



Pieds de Bœuf



Os à moelle de Bœuf

# Découpe Ovine (agneau-agnelle)



Carcasse Agneau Entier



Carcasse Agnelle Entière



Demi-Carcasse Agneau



Quart avant Agneau



Côte Double d'Agneau



Couronne d'Agneau



Gigot d'Agneau Désossé  
Ficellé



Gigot d'Agneau Désossé



Gigot d'Agneau Entier



Gigot d'Agneau Ficellé



Epaule d'Agneau désossé  
façon Canard



Carré d'Agneau



Collier d'Agneau



Carré d'Agneau



Côtelettes d'Agneau



Côte Filet d'Agneau



Gigot d'Agneau Découpé



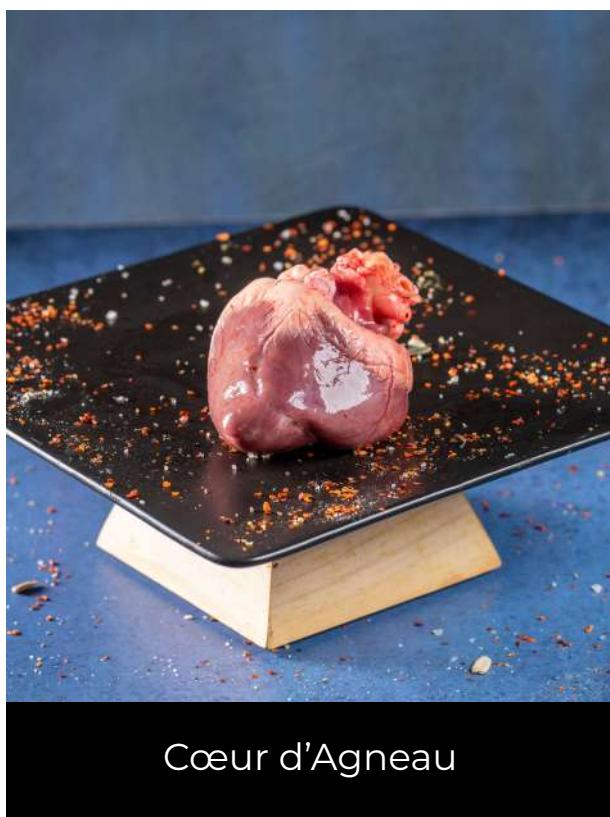
Paupiette d'Agneau



Souris d'Agneau



La selle d'Agneau



Cœur d'Agneau



Crépine d'Agneau  
- Graisse Boulfaf



Douwara Complète  
d'Agneau



Foie d'Agneau



Pieds d'Agneau



Poumons d'Agneau



Tête d'Agneau

# Découpe Volaille



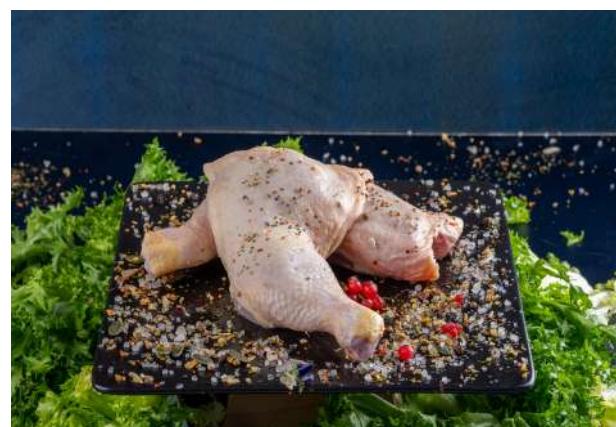
Poulet Entier



Pilon de Poulet



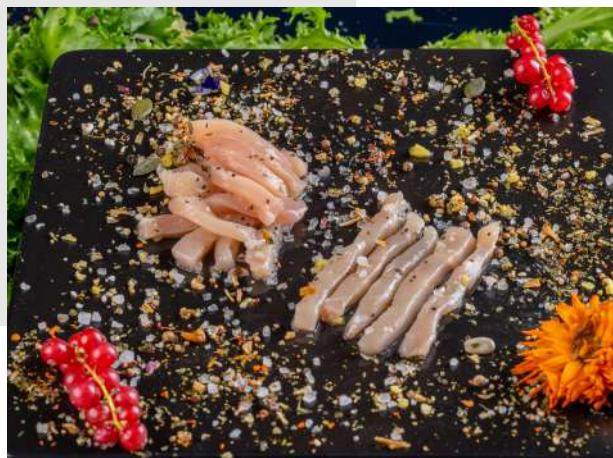
Cuisse Entière de Poulet  
Désossée



Cuisse Entière de Poulet



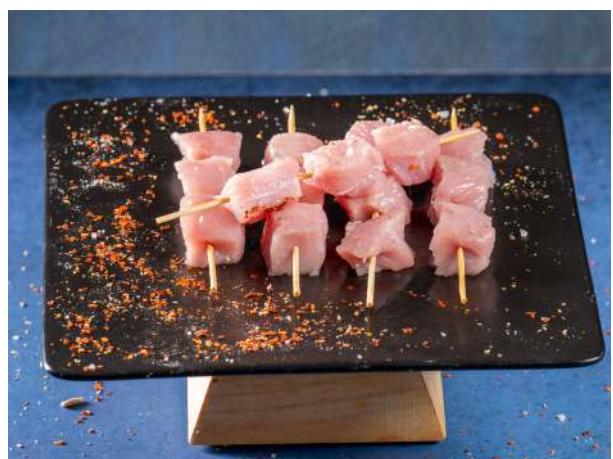
Ailes de Poulet



Emincées de Poulet



Escalope de Poulet



Brochettes de Poulet nature



Brochettes Filet de Poulet



Escalope de Dinde



Filet entier de Dinde

PRODUITS  
ELABORÉS



# Produits élaborés ovins et bovins



Viande Hachée de Boeuf



Steak Haché de Boeuf



Merguez de Boeuf Nature



Merguez de Boeuf aux Fines Herbes



Saucisse de foie de boeuf



Merguez Marocain



Merguez Marocain Piquant



Chich Kabab de boeuf



Steak Américain



Burger Boeuf pané



Rate Boeuf farcie

# Produits élaborés volaille



Poulet mariné



Pilon de Poulet Mariné



Brochette Poulet Mariné



Viande Hachée de Poulet



Steak Chawarma volaille



Saucisse de Poulet  
au Fromage



Burger Poulet pané



Cordon Bleu



Fingers



Nuggets de Poulet



Croquettes de Poulet  
au Fromage



Saucisse de Dinde



Saucisse de Dinde  
Marocaine



Viande Hachée Dinde  
assaisonnée

# CHARCUTERIES



# Charcuterie Viandes Rouges



Bacon de Boeuf Fumé



Brisket de Boeuf Fumé



Cacher de Boeuf (piquant)  
aux Olives



Hot Dog de Boeuf  
au Fromage



Jambon de Boeuf



Pastrami de Boeuf



Pâté de foie de boeuf



Pepperoni de Boeuf



Jambon d'Agneau Fumé

# Charcuterie Volaille



Hot Dog de Poulet  
au Fromage



Pâté de Foie de Poulet



Poulet Farci à la Brésilienne



Bacon de Dinde Fumé



Cuisse de Dinde au Poivre



Jambon de Dinde au Paprika



Jambon de Dinde Fumé



+212 52 32 92 016

contact@darlgzzar.com

[www.darlgzzar.com](http://www.darlgzzar.com)

Lot2 -16 Zone d'activité économique,  
Benslimane - Maroc

