



L'art du goût



Le savoir-faire Français





Il était une fois, **Aljadid.**

Aljadid, c'est avant tout une histoire de famille. Un savoir-faire préservé et transmis avec passion depuis trois générations.

Tout commence à Casablanca, à une époque où le marché de la charcuterie vit dans l'ombre de la contrebande. Notre grand-père, animé par l'envie de redonner noblesse et authenticité à ce métier, se lance dans la charcuterie halal. Il crée alors une petite structure artisanale proposant saucisses de foie, cashir halal de la marque Assaada et quelques produits d'épicerie.

Quelques années plus tard, il était temps de passer le flambeau...

Notre père, notre héro : **un grand monsieur dans le domaine de la charcuterie.**

Avec courage et ambition, il prend la relève et s'envole vers la France. Fort des enseignements de son père, il fonde une boucherie, puis une petite unité de fabrication de merguez à Bagnolet (93170, France), ainsi qu'un atelier dédié à l'élaboration de cashir halal.

Visionnaire, il est le premier à introduire ce produit sur le marché français : à travers la marque Koutoubia qui deviendra par la suite une marque emblématique en France mais aussi au Maroc.

Entre 1985 et 1990, il bâtit une usine de transformation de charcuterie halal à Sarcelles – unité dans laquelle nous maintenons toujours notre activité.

Entre 1985 et 1990, un tournant décisif s'opère : il lance l'exportation, depuis la France, des tout premiers cashir Koutoubia vers le Maroc. La marque, née et développée en France, commence ainsi à s'implanter progressivement sur le marché marocain.

Il construit en parallèle la première unité industrielle de transformation de viande à Mohammedia, rue Ibn Khaldoun, sous le nom de la société SAPAK (Société Anonyme des Palmeraies Koutoubia), avec la volonté de fabriquer les produits localement pour freiner la contrebande.

Eté 1998 : sans explications connus à ce jour, il cède SAPAK et la marque Koutoubia. C'est à ce moment-là qu'il décide de rentrer en France pour relancer une nouvelle marque...

Puis vint notre tour.

Nous, deux frères : Mounir & Nabil.

Mounir fut le premier à rejoindre l'aventure Aljadid.

Je l'ai ensuite rejoint : moi, Nabil.

Ensemble, nous avons accepté le défi. Main dans la main, nous avons pris la direction d'Aljadid, animés par la même vision : faire rayonner l'héritage familial tout en inscrivant notre marque dans l'avenir !





Aljadid
GOURMET

■ LES SECS ■



NOTRE SÉLECTION

■ LES SECS ■



Gigot d'agneau
Au poids

Aljadid Gourmet présente **le gigot d'agneau en salaison**,
affiné de manière naturelle et artisanale.

Un produit exclusif qui saura satisfaire la curiosité et l'appétit de tous les gourmets
en quête d'expériences nouvelles et uniques.



Bresaola
fumée / non fumée
Au poids



Coppa de boeuf
fumée / non fumée
Au poids

Aljadid
GOURMET



■ LES SECS ■



NOTRE SÉLECTION ■ LES SECS ■



Rosette
boeuf poulet
~1,4 kg



Chorizo
pur boeuf
450 g



Chorizo
boeuf/poulet
210 g



Chorizo
boeuf/poulet
450 g



Chorizo
boeuf/poulet
~1,4 kg



Saucisson sec
pur boeuf*
450 g



Saucisson sec
boeuf/poulet
210 g

- * Existe aussi en :
- Saucisson sec boeuf/poulet
 - Saucisson sec boeuf/poulet fumé
 - Saucisson sec boeuf/poulet au poivre

Aljadid
GOURMET



■ LES SALAISONS ■



NOTRE SÉLECTION ■ LES SALAISONS ■



Bacon de boeuf
Au poids



Saucisson
de poulet à l'ail
800 g



Galantine
de poulet pistache*
2 kg



Jamón de poulet
Premium nature*
2 kg

* Existe aussi en :

- Galantine de poulet nature
- Galantine de poulet aux herbes
- Galantine de poulet au poivre

* Existe aussi en :

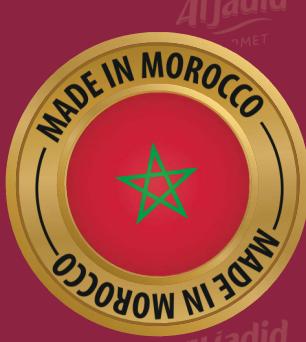
- Jamón de poulet aux herbes
- Jamón de poulet au poivre



Lardons de poulet
150 g



Le savoir-faire Français



Aljadid
GOURMET

Quick & Go

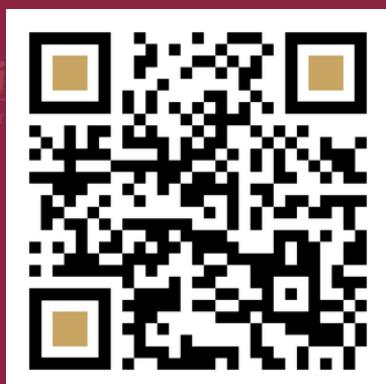
Aljadid
GOURMET

CONTACT

+212 661-397930

+212 661-489305

www.quickandgo.ma



Aljadid
GOURMET

Distributeur exclusif au nord du Maroc