

CATALOGUE PRODUITS

Viandes Premium

BŒUF · VEAU · AGNEAU

100% HALAL

CASABLANCA, MAROC

QUI SOMMES-NOUS

Une entreprise marocaine, une exigence internationale.

Premium Select Food est une société marocaine spécialisée dans l'importation de viandes premium, basée à Casablanca.

Notre cœur de métier est la viande de bœuf, de veau et d'agneau, 100% halal, sélectionnée auprès d'éleveurs reconnus.

Notre mission est simple : offrir aux hôtels, restaurants et traiteurs marocains une régularité d'approvisionnement et un niveau de qualité dignes des plus grandes tables.

Premium Select Food est la filiale marocaine de La Boucherie, maison belge spécialisée dans la viande premium depuis 1985. Cette filiation nous donne accès aux mêmes producteurs, aux mêmes standards de sélection et à la même exigence qualité que ceux qui ont fait la réputation de La Boucherie auprès d'une clientèle internationale de professionnels.

100% HALAL

1985
Fondation de La Boucherie en Belgique

800+
Clients professionnels à l'international

2026
Ouverture de Premium Select Food au Maroc

Qualité premium
Une sélection rigoureuse, pièce par pièce, auprès de producteurs reconnus.

Origines choisies
Bœuf et veau de Belgique, agneau d'Europe et de Nouvelle-Zélande.

Chaîne du froid garantie
Un contrôle strict de la température, de l'origine jusqu'à votre établissement.

Maturation dry-aged
Une maturation maîtrisée pour une saveur plus profonde, selon la pièce.

Livraison Maroc
Sur l'ensemble du territoire, avec des délais adaptés à vos cuisines.

Partenaire de confiance
Une relation de long terme fondée sur la régularité et la transparence.

NOTRE BŒUF

L’Angus Belge Premium.

Tout notre bœuf est de l’Angus Belge Premium, sélectionné en Belgique par La Boucherie, notre maison mère, avec la même exigence depuis 1985.



La race

Originaire d’Aberdeen, au nord-est de l’Écosse, l’Angus est élevée dans le monde entier pour la qualité régulière de sa viande. Calme et résistante, elle évolue principalement en plein air et se nourrit d’herbe.

La viande

Rouge et persillée, issue d’un élevage dans des conditions optimales et sans stress, la viande d’Angus est particulièrement savoureuse et riche en goût. Une valeur sûre pour les cartes de grillades.

01

Persillé généreux

Un gras intramusculaire fin qui nourrit la viande à la cuisson.

02

Tendre et juteuse

Une texture fondante, aussi bien saisie que rôtie.

03

Saveur intense

Une viande rouge au goût franc, riche et régulier.

04

Existe en maturé

La côte à l’os est aussi proposée maturée, pour une saveur plus profonde.

LE STEAK HACHÉ

Un steak haché d’exception, pensé pour les professionnels.

Formé à partir de pièces sélectionnées avec le même savoir-faire que nos morceaux entiers, notre steak haché répond aux exigences des cuisines professionnelles : régularité, tenue à la cuisson et goût constant, service après service.

01

Sélection des muscles

Chaque muscle est choisi selon le résultat recherché en goût, texture et jutosité.

02

Découpe en lamelles

Les morceaux sont découpés finement pour faciliter le mélange et garantir une préparation homogène.

03

Double hachage

Une première passe à la grosse grille préserve la structure ; la seconde affine la texture pour un steak stable à la cuisson.

04

Formage & piquage

Chaque steak est formé au gramme près puis piqué pour une diffusion homogène de la chaleur à la cuisson.

Technologie de précision : avant formage, chaque lot passe sous notre analyseur infrarouge (NIR) : la machine mesure en continu le taux de matière grasse, de protéines et d’humidité, et ajuste le mélange en temps réel pour garantir une composition identique d’un lot à l’autre. La même ligne assure ensuite le double hachage, le formage et le piquage sans intervention manuelle, ce qui garantit une hygiène irréprochable et un steak parfaitement régulier, en poids comme en cuisson, service après service.

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Steak haché

Angus Belge Premium · Formé

Steak haché smash

Angus Belge Premium · Formé, à écraser

Viande hachée

Angus Belge Premium · En vrac, non formée

LE CATALOGUE PRODUITS

Notre sélection de viandes.

Tarifs professionnels communiqués sur demande.

LE BŒUF



Filet pur

Angus Belge Premium



Entrecôte

Angus Belge Premium



Côte à l’os

Angus Belge Premium

EXISTE EN MATURÉ



T-bone

Angus Belge Premium



Tomahawk

Angus Belge Premium



Train de côte

Angus Belge Premium

LE CATALOGUE PRODUITS · SUITE

Notre sélection de viandes.

Tarifs professionnels communiqués sur demande.

LE VEAU



Blanquette de veau

Belgique



Escalope de veau

Belgique

LE HACHÉ DE BŒUF

Steak haché

Angus Belge Premium

FORMÉ

Steak haché smash

Angus Belge Premium

FORMÉ, À ÉCRASER

Viande hachée

Angus Belge Premium

EN VRAC, NON FORMÉE

L'AGNEAU



Épaule d'agneau

Europe



French racks

Nouvelle-Zélande



Souris d'agneau

Nouvelle-Zélande

CONTACT

Une référence spécifique, une découpe sur mesure ?

Notre équipe s’adapte aux besoins précis de votre cuisine professionnelle. Contactez-nous pour toute demande de tarif ou de référence spécifique.

ADRESSE

Angle Rue Mozart et Bd d’Anfa
Résidence Le Petit Paradis,
Étage 7
Casablanca, Maroc

CONTACT

+212 6 82 14 01 07
contact@premiumselectfood.ma

CERTIFICATION

100% Halal
Filiale marocaine du groupe La Boucherie (Belgique)

EN VIDÉO

Voir nos ateliers.

La maturation

Nos pièces en chambre de maturation, de 30 à 120 jours.

▸ SCANNEZ OU CLIQUEZ

Le steak haché

Sélection, double hachage et formage de nos steaks.

▸ SCANNEZ OU CLIQUEZ