



MAM FOOD CO · DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

We cook for the region.

Restaurant brands across the UAE, the MENA region's largest Halal sous-vide factory, and a distribution network that reaches the Gulf's biggest retailers — one company, four ways to work with us.

Seventy years of Gulf food heritage, one purpose-built factory.

MAM Food Co was founded in Dubai in 2011, part of the wider MAM Group, which has operated across the MENA region for more than seven decades. In 2016 we opened the MAM Food Factory in Dubai Industrial City — a 26,000 sqm facility purpose-built around a single technique: sous-vide.

Every recipe is vacuum-sealed and slow-cooked at a precise, controlled temperature — locking in flavour, texture, and nutrients without artificial preservatives. It's the same method used in fine dining, scaled to feed families, professional kitchens, and export markets across the region.

2011

COMPANY FOUNDED

26,000 sqm

PURPOSE-BUILT FACILITY

70+

YEARS OF MAM GROUP HERITAGE

Grade A from Dubai Municipality — awarded on our very first inspection.

THE STANDARD WE HOLD EVERY BATCH TO



From a single pizza store to the region's largest Halal sous-vide factory.

2012

MAM Food Co acquires the master franchise rights for Papa Murphy's Pizza across the Middle East.

2013

Our first Papa Murphy's store opens in Dubai — four stores across Dubai & Abu Dhabi by year end, growing to 18 across the UAE today.

2014

Ground is broken on a 26,000 sqm plot in Dubai Industrial City — the future MAM Food Factory.

2015

Master franchise rights acquired for Project Pie across the Middle East, India, Turkey & North Africa.

2016

The factory commences operations and earns Dubai Municipality's Grade A rating on its very first inspection. Ta'moosh, our first retail brand, launches.

2017

iQuality, our flagship retail brand, launches — and MAM acquires the rights to Project Pie International outside the USA.

Today

Restaurants, retail brands, HORECA supply, and private-label manufacturing — one company feeding the region.



Four divisions. One standard.

Pick the route that fits your business — every enquiry reaches the right team, usually within one business day.



PAPA MURPHY'S · PROJECT PIE · KETO N PIZZA

Restaurants

Master franchisee of Papa Murphy's Pizza for the Middle East and of Project Pie International — operating pizza restaurants in the UAE since 2013.



IQUALITY — FROZEN · CHILLED · FRESH MEAT

Distribution

Frozen and chilled iQuality ready meals plus hygienically packed fresh meat, distributed to supermarkets and convenience stores across the UAE.



HOTELS · RESTAURANTS · CATERING

HORECA & Food Service

Fully cooked sous-vide meats, sauces, and soups for professional kitchens — every item customizable to your spec, frozen or chilled.



YOUR BRAND · LOCAL & EXPORT

Private Label

Launch ready meals under your own brand — from recipe development to retail-ready packaging, for local shelves or export markets.

Papa Murphy's Pizza



Founded in 1981 in Vancouver, Washington, Papa Murphy's is the world's largest Take 'N' Bake pizza chain and one of the largest pizza companies in the USA. Fresh made, fresh baked – every pizza is hand-crafted in store from fresh dough and toppings.

MAM Food Co brought the brand to the Middle East in 2012 and opened its first Dubai store in 2013 – closing that year with four operating stores across Dubai & Abu Dhabi. Today, 18 Papa Murphy's stores operate across the UAE.

1981

BRAND FOUNDED, USA

2012

ME MASTER FRANCHISE

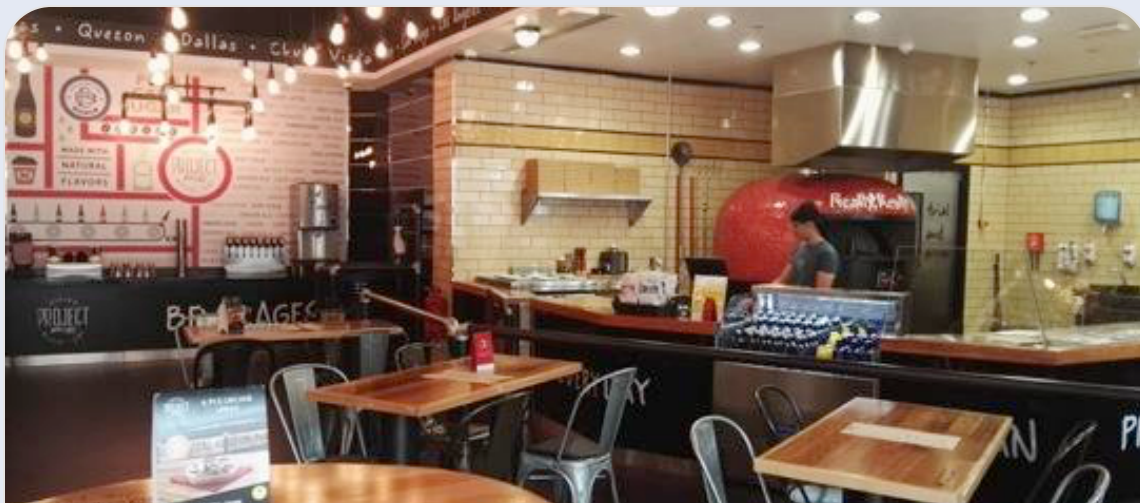
18

STORES ACROSS THE UAE

PAPAMURPHYSME.COM

FRESH MADE · FRESH BAKED

Artisan pizza — and its keto twin.



INTERNATIONAL RIGHTS · OUTSIDE THE USA

Project Pie

Founded in California in 2012, Project Pie pioneered contemporary fast-casual artisan pizza — everyday artisan pizza, custom built by you. MAM acquired the master franchise for the Middle East, India, Turkey & North Africa in 2015, opened two Dubai stores with key developer Meraas in 2016, and took on the brand's international rights outside the United States in 2017.



CLOUD BRAND · 18+ LOCATIONS

Keto N Pizza

All the flavor. None of the guilt. Our cloud-kitchen brand for people who love pizza but live low-carb — keto-friendly pizzas built on the same kitchens and quality standards as our restaurant network, already cooking from 18+ locations across the UAE, on every major delivery app: talabat, Careem, noon, KeeTa, Smiles, Deliveroo, The Entertainer, and Zomato.

The largest Halal sous-vide facility in the **MENA** region.



“We used to consider Emirates Flight Catering as the benchmark in layout & hygiene. Now we have MAM.”

DUBAI MUNICIPALITY INSPECTOR · GRADE A, FIRST INSPECTION

26,000 sqm

Purpose-built plot, ground broken 2014

2016

Operations commence in Dubai Industrial City

Grade A

Dubai Municipality — a first-timer for the local authority

Built for scale, engineered for growth.

400 MT / month

CURRENT CAPACITY

Single production line running today.

1,600 MT / month

EXPANSION READY

MEP infrastructure ready for three additional lines — four in total.

In-House Lab

FOOD SAFETY

Testing standards at par with government laboratories.

NPD Kitchen

INNOVATION CENTER

New product development kitchen with sensory tasting booths.

WHAT WE PRODUCE

Meats

Poultry

Game

Seafood

Pasta

Rice

Soups

Sauces

Stocks

Gravies

Every line runs through the in-house food safety lab and the NPD innovation kitchen — so new recipes for distributors and private-label partners move from concept to production without leaving the building.

99+ RECIPES

ITALIAN · ASIAN · INDIAN · MIDDLE EASTERN



Born in Michelin kitchens. Built for retail freezers.

Inspired by Michelin-star kitchens, sous-vide cooks food in sealed, vacuumed pouches in a precisely temperature-controlled environment — low and slow. Food cooks evenly throughout with maximum retention of nutrients, flavour, and texture, where traditional methods deliver inconsistent cooking and drastic nutrient loss. At scale, that same precision delivers a validated pasteurization curve on every single batch.



01

Source & Prep

Halal-certified meats, poultry, and produce are inspected and prepped fresh in our receiving lab.

02

Vacuum-Seal

Each recipe is sealed in-bag, removing oxygen so flavour, colour, and nutrients have nowhere to escape.

03

Slow-Cook, Sous-Vide

Bags cook in temperature-controlled water baths — low and precise — for texture you only get by never rushing.

04

Blast Chill or Freeze

Rapid chilling locks peak quality — a 9-day chilled shelf life or up to a year frozen, no additives.

05

Pack & Dispatch

Sealed, labelled, and palletised for retail, food service, or export — cold-chain tracked dock to dock.

One slow, controlled process. Zero shortcuts.

The technique pioneered at Restaurant Troisgros in 1974 — and refined by food scientist Bruno Goussault — runs our production floor today.

FINE DINING TECHNIQUE, PRODUCTION SCALE

Certified & compliant — every batch.

The standard we hold every batch to, whether it lands on a supermarket shelf or a container bound for export.



BRC Global Standard

Food Safety

GRADE AA



HACCP

Hazard Analysis & CCP

VERIFIED BY INTERTEK



Halal

100% Halal production

CERTIFIED



SFDA

Saudi Food & Drug Authority

REGISTERED FACTORY



Dubai Municipality

Food safety rating

GRADE A · FIRST INSPECTION

SFDA registered & approved factory.

Registered for supply into Saudi Arabia — with full export documentation provided for shipments across the GCC and the wider region.

GCC EXPORT READY

Sous-Vide Slow-Cooked

26,000 sqm Manufacturing Facility

In-House Food Safety Lab

NPD Innovation Kitchen

Cold-Chain Delivery

Bring us the problem. We build the solution.

More than a manufacturer, MAM is a solution provider. Whatever you're struggling with in your current supply, we engineer a way around it — and the majority of what we produce is customized to our customers' requirements, not pulled off a standard list.

Quality

Product not up to standard? We rebuild it to spec in our NPD kitchen.

Consistency

Sous-vide precision means batch #400 tastes exactly like batch #1.

Price

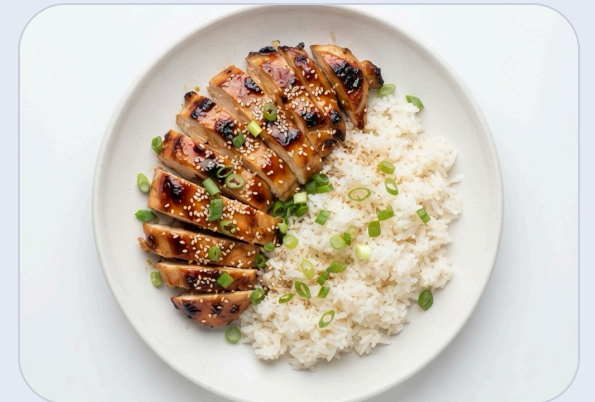
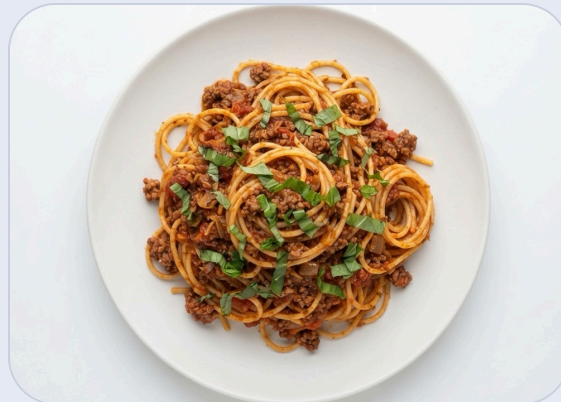
We re-engineer recipes and formats to hit your target cost.

Availability

Local production and cold-chain delivery end supply gaps and import waits.

Flavor

Our chefs and sensory tasting booths tune every recipe to your market.



iQuality Frozen Ready Meals

Our flagship retail brand, launched 2017. Fourteen slow-cooked frozen meals — 350 g trays, six minutes in the microwave, 100% Halal, one-year frozen shelf life.

iQuality
Fresh Meals You Trust



Spaghetti Bolognese



Penne Carbonara



Chicken Alfredo



Chicken Biryani



Butter Chicken



Chicken Kadai



Chilli Chicken



Chilli Beef



Chicken Hot N Sour



Chicken Adobo



Chicken Bicol Express



Pancit Canton



Bistek Tagalog



Beef Pares

Chilled meals & fresh meat.

CHILLED READY-TO-EAT · 400 G · 9-DAY SHELF LIFE

Twelve chilled meals in the convenience channel.

Stocked in supermarkets and convenience stores — Zoom, 7-Eleven, Circle K and more.



FRESH MEAT · KEEP CHILLED 0-4 °C · BRC PRODUCTION

Hygienically packed, leak-free fresh meat.

Brazilian, Australian, and Pakistani beef ranges plus chicken — cubes, mince, fillets, and marinated lines. 100% Halal.

Our proprietary packing style extends chilled shelf life to 30 days — no additives, just packing done right.

30-DAY SHELF LIFE · PROPRIETARY PACKING



Fully cooked. Fully customizable.

Sous-vide meats, sauces, and soups for hotels, restaurants, caterers, and QSR — every item available frozen or chilled, and customizable to your spec. Typical orders ready in around three weeks.



Poultry — Fully Cooked

Shawarma, tikka, wings, whole breast, duck — ready for service.



Beef — Fully Cooked

Slow-cooked ribs, briskets & strips from US, AUS, NZ & SA beef.



Lamb — Fully Cooked

Regional classics — shanks, ouzi, mandi, and madfoon.



Sauces, Dips & Stocks

Kitchen-ready 1 kg / 2 kg packs, frozen or chilled.



Pasta Sauces

The Italian line in food-service pack sizes.



Coated / Formed

Breaded and formed lines for QSR and casual dining.



Soups

Lentil, tomato, mushroom, French onion — 2 kg packs.



Cold Cuts

Full cold cuts range available — ask for the current list.

Your brand. Our factory.

You don't need to build a factory to launch a ready-to-eat meal brand — you need one that already has the certifications, capacity, and recipes to back it. MAM manufactures Halal, sous-vide ready-to-eat meals under your label, from recipe development through to retail-ready packaging — for startups, retailers' own-brand ranges, and export partners across the GCC.



01

Tell Us Your Vision

Share your concept, target market, and expected volume — we'll confirm fit for our production line.

02

Sample & Refine

Choose from 99+ recipes or develop a custom one with our NPD kitchen and sensory tasting team.

03

Produce at Scale

Halal, BRC, and SFDA-certified production runs your recipe, packaged under your brand.

04

Ship & Launch

Cold-chain dispatch to retail shelves, food service kitchens, or export partners.



OUR REACH

Trusted by the region's food leaders — stocked at its biggest retailers.

RETAIL — WHERE EQUALITY IS STOCKED



Lulu

أسواق
aswaaq

Géant

MONOPRIX



Choithrams

allday
retail

talabat

amazon



Zoom · 7-Eleven
Circle K

FOOD SERVICE & TRADE



Kibsons



SUBWAY



Emirates Leisure Retail

RESTAURANT BRANDS — ON EVERY MAJOR DELIVERY APP

talabat

Careem



smiles



zomato



MAM FOOD CO

Thank you. شكراً

Tell us who you are and what you're reaching out about — your message goes straight to our team, and we usually reply within one business day.

Halal sous-vide frozen & chilled meals — manufactured in Dubai for retail, food service, and export partners.

Part of **MAM Group** — 70+ years across MENA

مأم فود كو · دبي، الإمارات العربية المتحدة

نظرو من أجل المنطقة.

علامات مطاعم في أنحاء الإمارات، وأكبر مصنع سو-فيد حلال في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، وشبكة توزيع تصل إلى كبرى منافذ التجزئة في الخليج — شركة واحدة، وأربع طرق للعمل معنا.

سبعون عامًا من إرث الغذاء الخليجي، ومصنع مبني لهذا الغرض.

تأسست شركة محمد عالي مغربي للأغذية في دبي عام 2011، وهي جزء من مجموعة مام الأوسع التي تعمل في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا منذ أكثر من سبعة عقود. وفي عام 2016 افتتحنا مصنع مام للأغذية في مدينة دبي الصناعية — منشأة بمساحة 26,000 متر مربع مبنية خصيصًا حول تقنية واحدة: سو-فيد.

كل وصفة تُغلق بإحكام التفريغ وتُطهى ببطء عند درجة حرارة دقيقة ومضبوطة — ما يحبس النكهة والقوام والعناصر الغذائية بلا مواد حافظة صناعية. إنها الطريقة نفسها المستخدمة في المطاعم الفاخرة، لكن على نطاق يكفي لإطعام العائلات والمطابخ المهنية وأسواق التصدير في أنحاء المنطقة.

2011 26,000 متر مربع +70

تأسيس الشركة منشأة مبنية لهذا الغرض عامًا من إرث مجموعة مام

تصنيف Grade A من بلدية دبي — مُنح في أول تفتيش على الإطلاق.

المعيار الذي نُخضع له كل دفعة



من متجر بيتزا واحد إلى أكبر مصنع سو-فيد حلال في المنطقة.

اليوم

مطاعم، وعلامات تجزئة،
وتوريد لقطاع الضيافة،
وتصنيع بالعلامة التجارية
الخاصة — شركة واحدة
تُطعم المنطقة.

2017

إطلاق iQuality، علامتنا
الرئيسية للتجزئة — وحصول
مأم على حقوق Project
Pie الدولية خارج الولايات
المتحدة.

2016

المصنع يبدأ عملياته ويحصل
على تصنيف Grade A من
بلدية دبي في أول تفتيش على
الإطلاق. وإطلاق طعموش،
أول علامتنا للتجزئة.

2015

الحصول على حقوق الامتياز
الرئيسي لـ Project Pie في
الشرق الأوسط والهند وتركيا
وشمال أفريقيا.

2014

وضع حجر الأساس على
قطعة بمساحة 26,000 متر
مربع في مدينة دبي الصناعية
— مصنع مأم للأغذية
المستقبلي.

2013

افتتاح أول متجر Papa
Murphy's في دبي — أربعة
متاجر في دبي وأبوظبي بنهاية
العام، لتصل اليوم إلى 18
متجرًا في الإمارات.

2012

شركة محمد عالي مغربي
للأغذية تحصل على حقوق
الامتياز الرئيسي لـ Papa
Murphy's Pizza في الشرق
الأوسط.



أربعة قطاعات. معيار واحد.

اختر المسار الذي يناسب عملك — كل استفسار يصل إلى الفريق المناسب، عادةً خلال يوم عمل واحد.

IQUALITY — مجمدة • مبردة • لحوم طازجة

التوزيع

وجبات iQuality الجاهزة المجمدة والمبردة، إضافةً إلى لحوم طازجة معبأة بطريقة صحية، تُوزَّع على المتاجر الكبرى ومتاجر التسوق السريع في أنحاء الإمارات.

iQuality™
Fresh Meals You Trust

PAPA MURPHY'S • PROJECT PIE • KETO N PIZZA

المطاعم

صاحبة الامتياز الرئيسي لـ Papa Murphy's Pizza في الشرق الأوسط ولـ Project Pie International — وتُشغّل مطاعم بيتزا في الإمارات منذ 2013.



علامتك التجارية • محليًا وللتصدير

العلامة التجارية الخاصة

أطلق وجبات جاهزة تحت علامتك التجارية — من تطوير الوصفة إلى التغليف الجاهز للرفوف، للأسواق المحلية أو للتصدير.



فنادق • مطاعم • تموين

قطاع الضيافة والخدمات الغذائية

لحوم وصلصات وشوربات مطهوه بالكامل بتقنية سو-فيد للمطابخ المهنية — كل صنف قابل للتخصيص حسب مواصفاتك، مجمدًا أو مبرَّدًا.



Papa Murphy's Pizza

تأسست عام 1981 في فانكوفر بولاية واشنطن، وتُعد Papa Murphy's أكبر سلسلة بيتزا من نوع Take 'N' Bake في العالم وإحدى أكبر شركات البيتزا في الولايات المتحدة. طازجة الصنع، طازجة الخبز — كل بيتزا تُحضّر يدويًا في المتجر من عجين وإضافات طازجة.

أحضرت شركة محمد عالي مغربي للأغذية العلامة إلى الشرق الأوسط عام 2012 وافتتحت أول متاجرها في دبي عام 2013 — لتُنهي ذلك العام بأربعة متاجر عاملة في دبي وأبوظبي. واليوم يعمل 18 متجرًا لـ Papa Murphy's في أنحاء الإمارات.

18

متجرًا في أنحاء الإمارات

2012

الامتياز الرئيسي للشرق الأوسط

1981

تأسيس العلامة، الولايات المتحدة

طازجة الصنع • طازجة الخبز

PAPAMURPHYSME.COM



بيتزا حرفية – وتوأمها الكيتو.



علامة سحابية • أكثر من 18 موقعًا

Keto N Pizza

كل النكهة، بلا أي ذنب. علامتنا للمطابخ السحابية لمن يحب البيتزا ويتبع نظامًا قليل الكربوهيدرات – بيتزا صديقة للكيتو مبنية على المطابخ نفسها ومعايير الجودة نفسها التي تعمل بها شبكة مطاعمنا، وتطهرو بالفعل من أكثر من 18 موقعًا في الإمارات، وعلى كل تطبيقات التوصيل الكبرى: talabat و Careem و noon و KeeTag و Deliveroo و The Entertainer و Zomato.



الحقوق الدولية • خارج الولايات المتحدة

Project Pie

تأسست في كاليفورنيا عام 2012، وكانت Project Pie رائدة في البيتزا الحرفية السريعة العصرية – بيتزا حرفية يومية تصنعها بنفسك حسب ذوقك. حصلت مام على الامتياز الرئيسي للشرق الأوسط والهند وتركيا وشمال أفريقيا عام 2015، وافتتحت متجرين في دبي مع المطور الرئيسي مراس عام 2016، ثم حصلت على الحقوق الدولية للعلامة خارج الولايات المتحدة عام 2017.

أكبر منشأة سو-فيد حلال في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا.



«كنا نعتبر مؤسسة الإمارات للتموين المرجع في التصميم والنظافة. أما الآن فلدينا مام.»

مفتش بلدية دبي • تصنيف **GRADE A**، أول تفتيش



تصنيف **Grade A**

بلدية دبي — سابقة أولى لدى الجهة المحلية

2016

بدء العمليات في مدينة دبي الصناعية

26,000 متر مربع

قطعة مبنية لهذا الغرض، وضع حجر الأساس 2014

مبنية للنطاق الواسع، ومهندسة للنمو.

تطوير المنتجات مطبخ

مركز ابتكار

مطبخ لتطوير المنتجات الجديدة مزود بغرف تذوق حسي.

داخلي مختبر

سلامة الغذاء

معايير فحص على مستوى المختبرات الحكومية.

1,600 طن متري / شهرًا

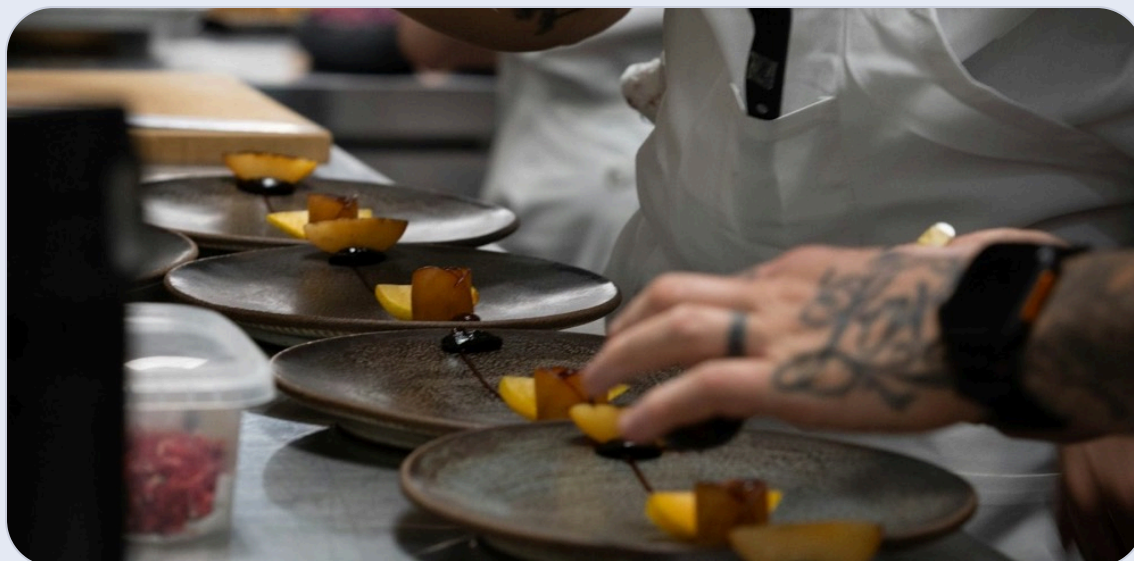
جاهزية للتوسع

بنية تحتية ميكانيكية وكهربائية وصحية جاهزة لثلاثة خطوط إضافية – أربعة إجمالاً.

400 طن متري / شهرًا

الطاقة الحالية

خط إنتاج واحد يعمل اليوم.



ماذا ننتج

شوربات

أرز

معكرونة

مأكولات بحرية

طرائد

دواجن

لحوم

صلصات مرق

مرق

صلصات

كل خط يمر عبر مختبر سلامة الغذاء الداخلي ومطبخ الابتكار وتطوير المنتجات – فتنتقل الوصفات الجديدة للموزعين وشركاء العلامة التجارية الخاصة من الفكرة إلى الإنتاج دون مغادرة المبنى.

إيطالي • آسيوي • هندي • شرق أوسطي

أكثر من 99 وصفة

وُلدت في مطابخ ميشلان. وُبُنيت لمجمّعات التجزئة.



مستوحاةً من مطابخ نجوم ميشلان، تطهو تقنية سو-فيد الطعام داخل أكياس محكمة مفرّغة من الهواء في بيئة مضبوطة الحرارة بدقة — على نار هادئة وببطء. ينضج الطعام بالتساوي كاملاً مع أقصى احتفاظ بالعناصر الغذائية والنكهة والقوام، حيث تعطي الطرق التقليدية طهيًا متفاوتًا وفقدانًا حادًا للعناصر الغذائية. وعلى النطاق الصناعي، تمنح الدقة نفسها منحى بستره موثّقًا على كل دفعة على حدة.

01

التوريد والتحضير

لحوم ودواجن ومنتجات معتمدة حلالاً تُفحص وتُحصّر طازجة في مختبر الاستلام لدينا.

02

الإغلاق بتفريغ الهواء

تُغلق كل وصفة داخل كيس مع سحب الأكسجين، فلا يجد الطعم واللون والعناصر الغذائية سبيلاً للهروب.

03

الطهي البطيء بتقنية سو-فيد

تُطهى الأكياس في أحواض ماء مضبوطة الحرارة — بهدوء ودقة — لقوام لا تحصل عليه إلا بعدم التعجّل.

04

التبريد أو التجميد السريع

التبريد السريع يحبس ذروة الجودة — صلاحية مبرّدة 9 أيام أو تصل إلى سنة مجمّدة، بلا إضافات.

05

التعبئة والشحن

محكمة الإغلاق، وموسومة، ومرصوصة على منصات للتجزئة أو الخدمات الغذائية أو التصدير — بسلسلة تبريد متتبّعة من رصيف إلى رصيف.

عملية واحدة بطيئة ومضبوطة. بلا أي اختصارات.

تقنية المطاعم الفاخرة، على نطاق الإنتاج

التقنية التي رائدها مطعم Troisgros عام 1974 — وطوّرها عالم الأغذية برونو غوسو — تدير أرضية إنتاجنا اليوم.

معتمدة ومتوافقة – في كل دفعة.

المعيار الذي نُخضع له كل دفعة، سواء انتهت على رف متجر كبير أو في حاوية متجهة للتصدير.

A

بلدية دبي

تصنيف سلامة الغذاء

تصنيف GRADE A • أول تفتيش



الهيئة العامة للغذاء والدواء

الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية

مصنع مسجل



حلال

إنتاج حلال 100%

معتمد



HACCP

تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

مؤتقة من INTERTEK



معيار BRC العالمي

سلامة الغذاء

درجة AA

مصنع مسجل ومعتمد لدى الهيئة العامة للغذاء والدواء.

مسجل للتوريد إلى السعودية – مع توفير مستندات التصدير كاملةً للشحنات في أنحاء دول مجلس التعاون الخليجي والمنطقة الأوسع.

جاهز للتصدير الخليجي

توصيل عبر سلسلة تبريد

مطبخ الابتكار وتطوير المنتجات

مختبر داخلي لسلامة الغذاء

منشأة تصنيع بمساحة 26,000 متر مربع

مطهو ببطء بتقنية سو-فيد

احضر إلينا المشكلة. ونحن نبني الحل.

مام أكثر من مُصنَّع، فهي مقدّم حلول. أيّا كانت معاناتك في التوريد الحالي، نهندس طريقًا لتجاوزها — ومعظم ما نُنتجه مُخصّص وفق متطلبات عملائنا، لا مأخوذ من قائمة جاهزة.

النكهة

طهاتنا وغرف التذوق الحسي لدينا يضبطون كل وصفة لتناسب سوقك.

التوافر

الإنتاج المحلي والتوصيل عبر سلسلة التبريد ينهيان فجوات التوريد وانتظار الاستيراد.

السعر

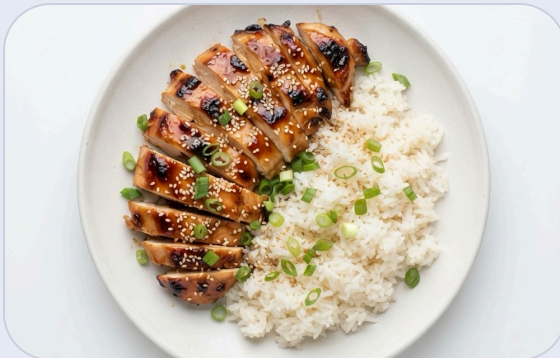
نعيد هندسة الوصفات والأشكال لبلوغ تكلفتك المستهدفة.

الثبات

دقة سو-فيد تعني أن الدفعة رقم 400 بمذاق الدفعة رقم 1 تمامًا.

الجودة

المنتج دون المستوى؟ نعيد بناءه حسب المواصفات في مطبخ تطوير المنتجات لدينا.



وجبات iQuality الجاهزة المجمدة

علامتنا الرئيسية للتجزئة، أطلقت عام 2017. أربع عشرة وجبة مجمدة مطهوه على نار هادئة – صواني 350 غم، وست دقائق في الميكروويف، وحلال 100%، وصلاحية سنة كاملة مجمدة.



دجاج بالفلفل الحار



دجاج كادي



باتر تشيكن



برياني الدجاج



دجاج ألفريدو



بيني كارونارا



سباغيتي بولونيز



لحم بقرى باريس



بيستيك تغالوغ



بانسيت كانتون



دجاج بيكول إكسبرس



دجاج أدوبو



دجاج حار وحامض



لحم بقرى بالفلفل الحار

وجبات مبرّدة ولحوم طازجة.

لحوم طازجة · يُحفظ مبرّداً 4-0 °م · إنتاج معتمد BRC

لحوم طازجة معبأة بطريقة صحية وغير قابلة للتسرب.

تشكيلات لحم بقري برازيلية وأسترالية وباكستانية إضافةً إلى الدجاج — مكعبات ومفروم وفيليه وخطوط متبلة. حلال 100%.

أسلوب التعبئة الخاص بنا يمدّ الصلاحية المبرّدة إلى 30 يوماً — بلا إضافات، فقط تعبئة مُتقنة.
صلاحية 30 يوماً · تعبئة بأسلوب خاص



مبرّدة جاهزة للأكل · 400 غم · صلاحية 9 أيام

اثنتا عشرة وجبة مبرّدة في قناة التسوق السريع.

متوفرة في المتاجر الكبرى ومتاجر التسوق السريع — Zoom و Circle K و Eleven وغيرها.



مطهوه بالكامل. وقابلة للتخصيص بالكامل.

لحوم وصلصات وشوربات بتقنية سو-فيد للفنادق والمطاعم وشركات التموين ومطاعم الوجبات السريعة – كل صنف متوفر مجمدًا أو مبرّدًا، وقابل للتخصيص حسب مواصفاتك. الطلبات المعتادة جاهزة خلال ثلاثة أسابيع تقريبًا.



صلصات وغموس ومرق

عبوات جاهزة للمطبخ 1 كغم / 2 كغم، مجمدة أو مبرّدة.



لحم ضأن – مطهو بالكامل

أطباق المنطقة الكلاسيكية – موزات وأوزي ومندي ومدفون.



لحم بقري – مطهو بالكامل

ريش وصدور وشرائح مطهوه على نار هادئة من لحوم بقري أمريكية وأسترالية ونيوزيلندية وجنوب أفريقية.



دواجن – مطهوه بالكامل

شاورما، وتكا، وأجنحة، وصدور كامل، ويط – جاهزة للتقديم.



لحوم باردة

تشكيلة اللحوم الباردة متوفرة بالكامل – اطلب القائمة الحالية.



شوربات

عدس، وطماطم، وفطر، وبصل فرنسي – عبوات 2 كغم.



مغطاة / مشكّلة

خطوط مغطاة بالقسمات ومشكّلة لمطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادية.



صلصات المعكرونة

الخط الإيطالي بأحجام عبوات الخدمات الغذائية.

علامتك التجارية. مصنعنا.

لست بحاجة لبناء مصنع لإطلاق علامة وجبات جاهزة للأكل – بل تحتاج إلى مصنع يملك أصلاً الشهادات والطاقة الإنتاجية والوصفات لدعمها. تُصنَّع مام وجبات حلال جاهزة للأكل بتقنية سو-فيد تحت علامتك، من تطوير الوصفة وحتى التغليف الجاهز للرفوف – للشركات الناشئة، وتشكيلات العلامات الخاصة لدى تجار التجزئة، وشركاء التصدير في أنحاء الخليج.



04

الشحن والإطلاق

شحن عبر سلسلة تبريد إلى رفوف التجزئة أو مطابخ الخدمات الغذائية أو شركاء التصدير.

03

الإنتاج على نطاق واسع

إنتاج معتمد حلاًلاً وBRC ومسجل لدى الهيئة العامة للغذاء والدواء ينقذ وصفتك، معبأة تحت علامتك التجارية.

02

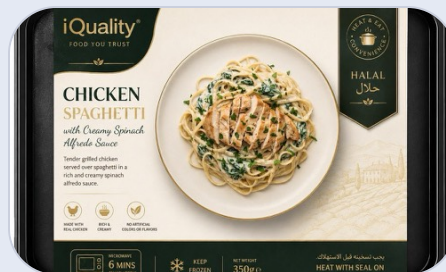
العينات والتحسين

اختر من أكثر من 99 وصفة أو طوّر وصفة مخصصة مع مطبخ تطوير المنتجات وفريق التذوق الحسي لدينا.

01

أخبرنا برؤيتك

شاركنا فكرتك وسوفك المستهدف والكمية المتوقعة – وسنؤكد مدى ملاءمتها لخط إنتاجنا.



موضع ثقة رواد قطاع الغذاء في المنطقة – ومتوفرة لدى كبرى منافذ التجزئة فيها.

التجزئة – أين تتوفر IQUALITY



MONOPRIX

Géant

أسواق
aswaaq

Lulu



Zoom • 7-Eleven
Circle K



amazon

talabat

allday
retail

Choithrams

الخدمات الغذائية والتجارة

Emirates Leisure Retail

HILTON
WORLDWIDE

SUBWAY



Kibsons



علامات المطاعم – على كل تطبيقات التوصيل الكبرى

16 zomato



deliveroo

smiles



Careem

talabat الانتشا

شكراً لك. شكراً

أخبرنا من أنت وسبب تواصلك — رسالتك تصل مباشرةً إلى فريقنا، ونردّ عادةً خلال يوم عمل واحد.