

DANS LES COULISSES DU PAIN

50% de nos approvisionnements proviennent du Maroc

DU CHAMP AU RESTAURANT

POUR FAIRE LES BONS PAINS MOELLEUX ET RÉSILIENTS, MCDONALD'S® MAROC S'APPROVISIONNE EN FARINE ISSUE D'UNE VARIÉTÉ DE BLÉ SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉE. CETTE FARINE EST PRÉPARÉE, SUR LA BASE D'UN CAHIER DES CHARGES TRÈS STRICT, PAR UN MINOTIER SITUÉ DANS LA RÉGION DE CASABLANCA. ENSUITE ELLE EST ACHÉMINÉE VERS NOTRE BOULANGERIE EXCLUSIVE QUI SE CHARGERA DE LA PRÉPARATION DU BON PAIN QUE NOUS VOUS SERVONS DANS NOS RESTAURANTS. L'ENSEMBLE DU PROCESS OBÉIT À DES NORMES TRÈS STRICTES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DE QUALITÉ, ET CE DEPUIS LA SEMENCE DU BLÉ JUSQU'À LA CUISSON DU PAIN.

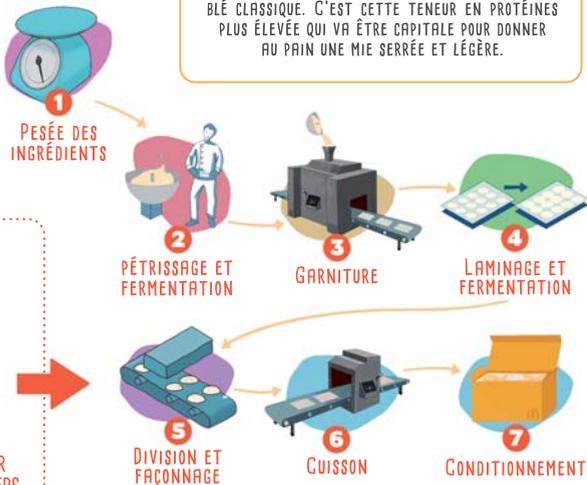


INGRÉDIENTS



LES BLÉS PRINCIPALEMENT UTILISÉS POUR LA FARINE DES PAINS SONT DES VARIÉTÉS DITES «BLÉ DE FORCE». ILS ONT UNE TENEUR EN PROTÉINES PLUS ÉLEVÉE QU'UN BLÉ CLASSIQUE. C'EST CETTE TENEUR EN PROTÉINES PLUS ÉLEVÉE QUI VA ÊTRE CAPITALE POUR DONNER AU PAIN UNE MIE SERRÉE ET LÉGÈRE.

ÉTAPES DE FABRICATION



ORGANISMES D'AUDIT :



Intertek



Qualité • Traçabilité • Sécurité alimentaire • Hygiène

TBWA|ALIF

في كواليس الخبز



من المزرعة
إلى المطعم

المكونات



القمح المستعمل بالأساس لدقيق الخبز هو من نوع "الفرص". وهو يتوفر على بروتينات أعلى من تلك التي يتوفر عليها القمح الكلاسيكي، وهذا المحتوى من البروتينات العالي هو الذي يعطي للخبز لها خفيفاً.

من أجل تحضير الخبز الشهوي والطري، ماكдонаلدز بالمغرب تتزود بالدقيق المستخرج من تشكيلة من القمح المختار. هذا الدقيق تهيأه مطحنة متواجدة بجهة الدارالبيضاء وفق دفتر تحملات صارم. بعد ذلك يتم شحنه في اتجاه المخبزة الحصرية لماكдонаلدز التي ستتكلف بإعداد أشهى أنواع الأرغفة التي نقدمها في مطاعمنا. مجموع العملية يخضع لمعايير صارمة للسلامة الغذائية والجودة وذلك انطلاقاً من زرع القمح إلى طهي الخبز.



1 وزن المكونات



مراحل الإنتاج



هيئات التدقيق:

الجودة • التتبع • السلامة الغذائية • النظافة

