

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

Media Coverage Report

March 2024

Coverage Summary

TOTAL Broadcast	0
TOTAL PRINT	5
TOTAL ONLINE	23
TOTAL Coverage	28
TOTAL POTENTIAL REACH	7902 760

Print Coverage

Print

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	la Verité
DATE	5th April 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	1000

VIVA

Le fromage Made In Morocco



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont dé-

sormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group qui s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité, vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers Made In Morocco sous sa nouvelle marque VIVA.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

En effet, la promesse de VIVA consiste en la magie que pourrait apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m2, basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Oland Group qui est un producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en slice. Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références produits dans les catégories du fromage notamment triangle ainsi que le slice et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en Boule et en Bloc.

Print

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

مجموعة أولاند المغربية تطلق علامة "فيقا" للأجبان



مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات. أضف إلى ذلك أن منتجات VIVA يندمّ تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشأتها الصناعية مؤخراً على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية (ISO 22000) والمبادئ العامة لتنظاف الأغذية (GMP)-HACCP.

تمارس مجموعة أولاند، الشركة المنتجة لعلامة فيقا، نشاطها الصناعي داخل وحدة صناعية بمساحة 20 ألف متر مربع، مقرها بالدار البيضاء، وتبلغ طاقتها الإنتاجية السنوية 15 ألف طن عبر 12 خط إنتاج. توظف المجموعة ما يقرب من 500 شخص، وتواصل الاستثمار منذ سنة 2017 في البات متطورة، خاصة في خطوط إنتاج الجبن المثلث، والتي يبلغ عددها حالياً ستة خطوط.

مجموعة أولاند Oland Group، هي إحدى الشركات الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن المثلث والجبن المضغوط والزبدة، وهي شركة رائدة أيضاً في مجال في صناعة شرائح الجبن. وتلواجد مجموعة أولاند في السوق من خلال حوالي أربعين منتجاً في مختلف أنواع الجبن، ولا سيما الجبن المثلث وكذلك الجبن المضغوط، الجبن المنشور، والجبن على شكل كرة.

اطلقت مجموعة أولاند Oland Group، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، العلامة التجارية الجديدة فيقا VIVA التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول. وسواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، أصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب من العلامة التجارية VIVA متاحة الآن في السوق بأسعار تنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية ومذاقية ومذاقاً عالياً.

لقد أطلقت حالياً مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة فيقا VIVA.

وفي هذا الإطار صرح مروان العباوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند قائلاً: «مع فيقا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضاً حلاً نوعياً وسهلاً للمثلث لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تدوّق مذهلة».

في الواقع، يتجلى الوعد الذي تقدمه هذه العلامة فيقا VIVA في السحر الذي يمكن أن يضيفه منتجات الجبن إلى كل تجربة طهي، مما يجعل من كل وجبة جديدة مناسبة لاكتشاف مذاق مميز.

علاوة على ذلك، تهدف مجموعة أولاند، من خلال فيقا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم

PUBLICATION	Bayane Alyaoum
DATE	1 st April 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	4000

Print

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	Leconomiste
DATE	27 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	15000

■ Nouvelle marque de fromage sur le marché

Oland Group, producteur de fromages, vient de lancer la nouvelle marque Viva. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux fromages Made In Morocco sont désormais disponibles sur le marché. Oland Group dispose d'une unité industrielle de 20.000 m², basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes. Le Groupe emploie près de 500 personnes. *A.E.*

Print

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	Aujourd'hui Le Maroc
DATE	27th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	20000

Produits fromagers made in Morocco **Oland Group lance «Viva»**



Agroalimentaire»

Oland Group démocratise le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas. Le producteur national vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers made in Morocco sous sa nouvelle marque Viva. Ces nouveaux produits sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative. «Nous sommes fiers de lancer Viva, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire», déclare

dans ce sens Marwane Anbaoui, président-directeur général d'Oland Group.

En effet, la promesse de Viva consiste en la magie que pourraient apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Il est à souligner que les produits Viva sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité, en l'occurrence Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System ISO 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.«

Print

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	Assahraa
DATE	28 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	20000

فيقا : علامة جديدة للأجبان لمجموعة أولاند المغربية

أطلقت مجموعة أولاند Oland Group، الشركة الوطنية الفاعلة في مجال إنتاج الجبن، العلامة التجارية الجديدة فيقا VIVA، التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول، حسب بلاغ للشركة.

وصرح مروان العنباوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند قائلاً «مع فيقا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضاً حلولاً نوعية وسهلة المنال لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تذوق مذهلة».

وعلاوة على ذلك، أفاد المصدر أن مجموعة أولاند، تهدف من خلال فيقا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، حتى يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

وأضاف البلاغ، أن منتجات VIVA يتم تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشأتها الصناعية مؤخراً على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية 22000 Iso والمبادئ العامة لتنظافة الأغذية (GMP)-HACCP.

تمارس مجموعة أولاند، الشركة المنتجة لعلامة فيقا، نشاطها الصناعي داخل وحدة صناعية بمساحة 20 ألف متر مربع، مقرها بالدار البيضاء، وتبلغ طاقتها الإنتاجية السنوية 15 ألف طن عبر 12 خط إنتاج. توظف المجموعة ما يقرب من 500 شخص، وتواصل الاستثمار منذ سنة 2017 في البيات متطورة، خاصة في خطوط إنتاج الجبن المثلث، والتي يبلغ عددها حالياً ستة خطوط.

تعد مجموعة أولاند Oland Group، واحدة من الشركات الوطنية الفاعلة في مجال إنتاج الجبن المثلث والجبن المضغوط والزبدة، وهي شركة رائدة أيضاً في مجال في صناعة شرائح الجبن. وتوجد مجموعة أولاند في السوق من خلال حوالي أربعين منتجاً في مختلف أنواع الجبن.

Online Coverage

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://letempsmag.ma/
DATE	1 st March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	27600
LINK	letempsmag.ma

Oland Group lance «Viva», un fromage 100% Made In Morocco



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer une nouvelle marque, «Viva», alliant qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en «slice», ces nouveaux fromages sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité. «Nous sommes fiers de lancer «Viva», une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire», déclare Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

Avec «Viva», Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas. Les produits «Viva» sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu récemment à ses installations industrielles trois certifications Qualité, en l'occurrence «Food Safety System (FSSC) 22000», Food Safety Management System ISO 22000» et «General Principles of Food Hygiene (GMP) HACCP».

Oland Group opère sur une unité industrielle de 20.000 m2, basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Le groupe, actuellement producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en «slice». Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références de produits dans les catégories du fromage, notamment le triangle ainsi que le «slice» et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en boule et en bloc.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://ahdath.info/
DATE	31 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	160 300
LINK	ahdath.info

Oland Group lance «Viva», un fromage 100% Made In Morocco



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer une nouvelle marque, «Viva», alliant qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en «slice», ces nouveaux fromages sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité. «Nous sommes fiers de lancer «Viva», une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire», déclare Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

Avec «Viva», Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas. Les produits «Viva» sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu récemment à ses installations industrielles trois certifications Qualité, en l'occurrence «Food Safety System (FSSC 22000)», Food Safety Management System ISO 22000» et «General Principles of Food Hygiene (GMP) HACCP».

Oland Group opère sur une unité industrielle de 20.000 m², basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Le groupe, actuellement producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en «slice». Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références de produits dans les catégories du fromage, notamment le triangle ainsi que le «slice» et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en boule et en bloc.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://hnews.ma/
DATE	30 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	115 900
LINK	hnews.ma

مجموعة أولاند تطلق "فيفا" علامة جديدة للأجبان



أعلنت مجموعة أولاند، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، إطلاق العلامة التجارية الجديدة "فيفا" VIVA، التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول.

وأصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب، من العلامة التجارية VIVA، سواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، متاحة الآن في السوق بأسعار تنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية وغذائية ومذاقا عاليا.

مجموعة جديدة من منتجات الجبن

وأطلقت حاليا مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة فيفا VIVA.

وفي هذا الصدد، قال مروان العنباوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند، "مع فيفا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضًا طوقًا نوعية وسهلة المنال لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تذوقٍ مذهلة".

شهادات جودة

وتهدف مجموعة أولاند، من خلال فيفا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

أضف إلى ذلك أن منتجات VIVA يتم تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند، التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشأتها الصناعية مؤخرا على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 والمبادئ العامة لنظافة الأغذية HACCP-(GMP).

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://mediamarketing.ma/
DATE	29 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	37300
LINK	mediamarketing.ma



OLAND GROUP DEVOILE LA MARQUE VIVA : UNE NOUVELLE ÈRE DANS L'UNIVERS DU FROMAGE AU MAROC

02024-MAR-29

Oland Group, un acteur majeur dans l'industrie fromagère marocaine, vient de présenter sa dernière création : la marque VIVA. Cette initiative vise à offrir aux consommateurs marocains une gamme de fromages de qualité, accessibles et fabriqués localement. Les produits VIVA, disponibles dans une variété de saveurs et de textures, sont conçus pour satisfaire les palais les plus exigeants, tout en restant abordables pour tous.

Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group, exprime sa satisfaction quant à ce nouveau projet : « Nous sommes fiers de dévoiler VIVA, une marque nationale qui propose non seulement des fromages de qualité, mais aussi des solutions abordables pour rehausser les plaisirs culinaires au quotidien ». Cette déclaration reflète l'engagement de l'entreprise envers l'excellence et la satisfaction des consommateurs.

La marque VIVA s'engage à transformer chaque repas en une expérience gustative exceptionnelle. Les fromages VIVA sont élaborés pour sublimer les recettes traditionnelles et apporter une touche d'originalité à la cuisine quotidienne.

En plus de son engagement envers la qualité et la saveur, Oland Group s'efforce de rendre le fromage accessible à tous les foyers marocains. Avec des prix compétitifs, la marque VIVA permet à chacun de profiter des délices du fromage dans sa cuisine quotidienne.

Les produits VIVA sont fabriqués dans l'usine ultramoderne d'Oland Group, située à Casablanca. Cette installation de pointe, certifiée selon les normes internationales de sécurité alimentaire et d'hygiène, témoigne de l'engagement de l'entreprise envers l'excellence et l'innovation.

Avec près de 500 employés, Oland Group continue d'investir dans le développement de ses capacités de production. Depuis 2017, l'entreprise a consacré des ressources à l'amélioration de ses équipements, notamment dans la production de fromage en triangle, une spécialité très prisée sur le marché marocain.

En tant que principal acteur national dans la production de fromages, Oland Group est bien positionné pour répondre aux besoins diversifiés du marché. Avec VIVA, l'entreprise s'engage à offrir des produits de qualité, accessibles à tous, contribuant ainsi à enrichir l'expérience culinaire des ménages marocains.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://familleactuelle.ma/
DATE	28 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	8200
LINK	familleactuelle.ma

VIVA : du bon fromage Made In Morocco



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group qui s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité, vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers Made In Morocco sous sa nouvelle marque VIVA.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

En effet, la promesse de VIVA consiste en la magie que pourrait apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m², basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Oland Group qui est un producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en slice. Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références produits dans les catégories du fromage notamment triangle ainsi que le slice et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en Boule et en Bloc.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://aujourd'hui.ma/
DATE	27 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	346 600
LINK	aujourd'hui.ma

Produits fromagers made in Morocco : Oland Group lance «Viva»



Oland Group démocratise le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

Le producteur national vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers made in Morocco sous sa nouvelle marque Viva. Ces nouveaux produits sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative. «Nous sommes fiers de lancer Viva, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire», déclare dans ce sens Marwane Anbaoui, président-directeur général d'Oland Group.

En effet, la promesse de Viva consiste en la magie que pourraient apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Il est à souligner que les produits Viva sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité, en l'occurrence Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://leconomiste.com/
DATE	27 ^h March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	30400
LINK	leconomiste.com

Nouvelle marque de fromage sur le marché

Oland Group, producteur de fromages, vient de lancer la nouvelle marque Viva. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux fromages Made In Morocco sont désormais disponibles sur le marché. Oland Group dispose d'une unité industrielle de 20.000 m², basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes. Le Groupe emploie près de 500 personnes.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://journaleco.ma/
DATE	27 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	171 300
LINK	journaleco.ma



VIVA : Du Bon Fromage Made In Morocco

Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco.

Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group qui s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité, vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers Made In Morocco sous sa nouvelle marque VIVA.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

En effet, la promesse de VIVA consiste en la magie que pourrait apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m2, basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Oland Group qui est un producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en slice. Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références produits dans les catégories du fromage notamment triangle ainsi que le slice et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en Boule et en Bloc.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://infomediaire.net/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	196 100
LINK	infomediaire.net

Oland Group lance ses nouveaux fromages VIVA



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco.

Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative, indique un communiqué d'Oland Group.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, PDG d'Oland Group.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas, fait-on savoir.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP, indique-t-on.

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m2, basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://foodmagazine.ma/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	25100
LINK	foodmagazine.ma

FROMAGES VIVA : LA NOUVELLE PROMESSE CULINAIRE MADE IN MOROCCO PAR OLAND GROUP



Oland Group, reconnu sur le marché national pour ses produits fromagers, introduit sa nouvelle marque, VIVA. Cette initiative vient renforcer l'offre de fromages Made In Morocco, avec une gamme variée incluant des fromages fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, désormais disponibles à des tarifs compétitifs. L'entreprise ambitionne de rendre le fromage plus accessible avec la garantie de qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Le lancement de VIVA s'inscrit dans la continuité des efforts d'Oland Group pour offrir des produits fromagers qui transforment les plats ordinaires en expériences culinaires exceptionnelles, selon Marwane Anbaoui, Président Directeur Général. «*Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire*», souligne-t-il. Cette ambition se traduit par la volonté de démocratiser le fromage, enrichissant chaque repas d'une touche gustative particulière.

Produits dans l'unité industrielle située à Casablanca, les fromages VIVA bénéficient d'une démarche qualité rigoureuse, appuyée par trois certifications internationales. Implanté sur 20 000 m² et avec une capacité de production annuelle de 15 000 tonnes, Oland Group s'affirme en leader dans le segment des fromages en slice et producteur de référence de fromages fondus en triangle et à pâte pressée.

La stratégie d'Oland Group repose sur un engagement continu envers l'innovation et la qualité, visant à offrir une large palette de choix fromagers à ses consommateurs. Avec le lancement de VIVA, le groupe réitère son engagement à enrichir le quotidien des marocains par des produits fromagers accessibles et de haute qualité.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://consonews.ma/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	20300
LINK	consonews.ma

Fromage : Viva, une nouvelle marque Made In Morocco à la conquête du marché



Oland Group, acteur majeur de l'industrie fromagère au Maroc, annonce le lancement de sa nouvelle marque, VIVA, qui promet de révolutionner l'expérience culinaire avec des produits de qualité, accessibles à tous. La gamme VIVA offre une variété de fromages Made In Morocco, disponibles en différentes formes – fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice – répondant ainsi aux besoins de diverses préparations culinaires. Ces fromages, désormais disponibles sur le marché, offrent une combinaison unique de qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative, le tout à des prix compétitifs. Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group, exprime sa fierté quant au lancement de VIVA : « Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire. » La promesse de VIVA réside dans sa capacité à sublimer chaque expérience culinaire, faisant de chaque repas une occasion spéciale. En démocratisant l'accès au fromage, VIVA vise à rendre son utilisation plus répandue dans la préparation des repas, tout en offrant une gamme de choix à des prix abordables. Les produits VIVA sont fabriqués dans l'unité industrielle d'Oland Group, conformément à des normes de qualité rigoureuses. Récemment, les installations industrielles ont été récompensées par trois certifications qualité : Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety Management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP. Opérant depuis une unité industrielle de 20 000 m² à Casablanca, Oland Group dispose d'une capacité de production annuelle de 15 000 tonnes à travers 12 lignes de production. Avec près de 500 employés, le groupe continue d'investir dans des installations de pointe depuis 2017, notamment dans les lignes de production de fromage triangle, au nombre de six actuellement. Oland Group, leader dans la production de fromages fondus en triangle, de fromages à pâte pressée et de beurre au Maroc, est également un acteur majeur dans les fromages en slice. Présent sur le marché avec une quarantaine de références produits, le groupe propose une large gamme de fromages répondant aux besoins des consommateurs, allant du fromage triangle au fromage râpé, en passant par les fromages en Boule et en Bloc. Pour plus d'informations sur la marque VIVA, veuillez visiter le site web d'Oland Group ou contacter le service presse. Cette nouvelle marque de fromage Made In Morocco incarne l'engagement d'Oland Group à fournir des produits de qualité supérieure, tout en contribuant au dynamisme de l'industrie fromagère nationale.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://consonews.ma/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	20300
LINK	consonews.ma

ثيقا :علامة جديدة للأجبان لمجموعة أولاند المغربية



أطلقت مجموعة أولاند Oland Group، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، العلامة التجارية الجديدة ثيقا VIVA التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول. وسواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، أصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب من العلامة التجارية VIVA فتاحة الآن في السوق بأسعار تنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية وغذائية ومذاقاً عالياً.

لقد أطلقت حالياً مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة ثيقا VIVA.

وفي هذا الإطار صرح السيد مروان العيناوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند قائلاً: «مع ثيقا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضاً طويلاً نوعية وسهولة المائل لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تذوّقي مُدهلة».

في الواقع، يتجلى الوعد الذي تقدمه هذه العلامة ثيقا VIVA في السحر الذي يمكن أن تُضفيّه منتجات الجبن إلى كل تجربة طهي، مما يجعل من كلّ وجبة جديدة مناسبة لاكتشاف مذاقٍ مُتميّز.

علاوة على ذلك، تهدف مجموعة أولاند، من خلال ثيقا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

أضفت إلى ذلك أنّ منتجات VIVA يتمّ تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشآتها الصناعية مؤخراً على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 والمبادئ العامة لنظافة الأغذية (HACCP-GMP).

تعارض مجموعة أولاند، الشركة المنتجة لعلامة ثيقا، نشاطها الصناعي داخل وحدة صناعية بمساحة 20 ألف متر مربع، مقرها بالدار البيضاء، وتبلغ طاقتها الإنتاجية السنوية 15 ألف طن عبر 12 خط إنتاج. توظف المجموعة ما يقرب من 500 شخص، وتواصل الاستثمار منذ سنة 2017 في آليات مُتطورة، خاصة في خطوط إنتاج الجبن المثلث، والتي يبلغ عددها حالياً ستة خطوط.

مجموعة أولاند Oland Group، هي إحدى الشركات الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن المثلث والجبن المضغوط والزبدة، وهي شركة رائدة أيضاً في مجال في صناعة شرائح الجبن، وتتواجد مجموعة أولاند في السوق من خلال حوالى أربعين منتجاً في مختلف أنواع الجبن، ولا سيما الجبن المثلث وكذلك الجبن المضغوط، الجبن المُبشور، والجبن على شكل كُرّة.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://snrtnews.com/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	336 500
LINK	snrtnews.com

VIVA : une nouvelle marque de fromage dans le marché marocain



Une nouvelle marque de fromage vient de faire son introduction dans le marché marocain. Il s'agit de VIVA produite par Oland Group.

Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

"Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire", précise Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group dans un communiqué.

Toujours selon le même document, "avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas".

Et d'ajouter "les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP".

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m2, basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production.

Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://lepetitjournalmarocain.com/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	29 900
LINK	lepetitjournalmarocain.com



Viva : une nouvelle marque de fromage marocain

VIVA : UNE NOUVELLE MARQUE DE FROMAGE MAROCAIN

Une récente arrivée sur le marché marocain du fromage se distingue avec l'introduction de la marque marocaine VIVA, produite par Oland Group.

Cette nouvelle gamme de fromages, Made In Morocco, offre une variété de formats, allant des traditionnels triangles aux blocs en passant par les pâtes pressées et les tranches. Cette diversité est maintenant accessible sur le marché à des tarifs concurrentiels, garantissant une qualité irréprochable tant sur le plan sanitaire que nutritionnel, sans compromis sur le plaisir gustatif.

Marwan Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group, exprime avec fierté le lancement de VIVA. Il souligne que cette marque nationale ne se contente pas d'offrir du fromage de qualité, mais propose également des solutions culinaires qualitatives et abordables pour rehausser l'expérience gastronomique de chacun.

Dans le même communiqué, il est souligné qu'Oland Group aspire à rendre le fromage plus accessible à tous, en offrant une gamme variée à des prix compétitifs, facilitant ainsi son intégration dans la préparation quotidienne des repas.

Les produits VIVA sont fabriqués dans l'unité industrielle d'Oland Group, soumise à des normes de qualité strictes. Ces installations industrielles ont récemment été récompensées par trois certifications qualité :

- Food Safety System (FSSC) 22000
- Food Safety management System Iso 22000
- General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP

Oland Group, producteur de VIVA, opère depuis une vaste unité industrielle de 20 000 m² à Casablanca. Cette installation impressionnante abrite douze lignes de production, permettant une capacité annuelle de production de 15 000 tonnes. Employant près de 500 personnes, le groupe investit activement depuis 2017 dans des équipements de pointe, notamment dans le développement de six lignes de production spécialisées dans les fromages en triangle.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://anbaetv.ma/
DATE	26 March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	48 400
LINK	anbaetv.ma



مجموعة أولاند المغربية تطلق علامتها التجارية الجديدة فيفا

أطلقت حالياً مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة فيفا VIVA.

ونقل البلاغ عن السيد مروان العنباوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند قائلة: «مع فيفا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدّم أيضاً طوّلاً نوعية وسهولة المنال لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تذوّق مُذهلة».

وحسب البلاغ فإن مجموعة أولاند، من خلال فيفا، تهدف إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

و يتجلى الوعد الذي تقدمه هذه العلامة فيفا VIVA في السعر الذي يمكن أن تُصيِّقه منتجات الجبن إلى كل تجربة طهي، مما يجعل من كلّ وجبة جديدة مناسبة لاكتشاف مذاق مُميّز.

وأضاف ذات المصدر ، أنّ منتجات VIVA يتمّ تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشآتها الصناعية مؤخراً على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 والمبادئ العامة لنظامية الأغذية (HACCP-GMP).

تمارس مجموعة أولاند، الشركة المنتجة لعلامة فيفا، نشاطها الصناعي داخل وحدة صناعية بمساحة 20 ألف متر مربع، مقرها بالدار البيضاء، وتبلغ طاقتها الإنتاجية السنوية 15 ألف طن عبر 12 خط إنتاج. توظف المجموعة ما يقرب من 500 شخص، وتواصل الاستثمار منذ سنة 2017 في آليات مُتطورة، خاصة في خطوط إنتاج الجبن المثلث، والتي يبلغ عددها حالياً ستة خطوط.

للإشارة مجموعة أولاند Oland Group، هي إحدى الشركات الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن المثلث والجبن المضغوط والزبدة، وهي شركة رائدة أيضاً في مجال في صناعة شرائح الجبن. وتتواجد مجموعة أولاند في السوق من خلال حوالي أربعين منتجاً في مختلف أنواع الجبن، ولا سيما الجبن المثلث وكذلك الجبن المضغوط، الجبن المشور، والجبن على شكل كُرّة.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://nabd.com/
DATE	30 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	6 300 000
LINK	nabd.com

مجموعة أولاند تطلق "فيفا" علامة جديدة للأجبان



أعلنت مجموعة أولاند، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، إطلاق العلامة التجارية الجديدة فيفا VIVA، التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول.

وأصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب، من العلامة التجارية VIVA، سواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، متاحة الآن في السوق بأسعار تنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية وغذائية ومذاقا عاليا.

مجموعة جديدة من منتجات الجبن

وأطلقت حاليا مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة فيفا VIVA.

وفي هذا الصدد، قال مروان العنباوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند، مع فيفا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضا حلولاً نوعية وسهلة المنال لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تذوق مُذهلة».

شهادات جودة

وتهدف مجموعة أولاند، من خلال فيفا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية.....

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://pressbee.net/
DATE	30 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	150 400
LINK	pressbee.net



أخبار عربية برس بي .. آتش نيوز شاهد مجموعة أولاند تطلق "قيفا" علامة جديدة للأجبان والان مشاهدة التفاصيل.
أعلنت مجموعة أولاند، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، إطلاق العلامة التجارية الجديدة "قيفا" VIVA، التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول.

وأصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب، من العلامة التجارية VIVA، سواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، متاحة الآن في السوق بأسعار تنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية وغذائية ومذاقا عاليا.

مجموعة جديدة من منتجات الجبن وأطلقت حاليا مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة قيفا VIVA. وفي هذا الصدد، قال مروان العنابوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند، "مع قيفا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضا حلاؤا نوعية وسهلة المنال لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تُوْقي مَذْجَة".

شهادات جودة وتهدف مجموعة أولاند، من خلال قيفا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

أضف إلى ذلك أن منتجات VIVA يتم تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند، التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشآتها الصناعية مؤخرا على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية Iso 22000 والمبادئ العامة لنظافة الأغذية (HACCP-(GMP).

وحدة البيضاء وتمارس مجموعة أولاند، الشركة المنتجة لعلامة قيفا، نشاطها الصناعي داخل وحدة صناعية بمساحة 20 ألف متر مربع، مقرها بالدار البيضاء، وتبلغ طاقتها الإنتاجية السنوية 15 ألف طن عبر 12 خط إنتاج.

وتوظف المجموعة ما يقرب من 500 شخص، وتواصل الاستثمار منذ سنة 2017 في آليات مُتطَوِّرة، خاصة في خطوط إنتاج الجبن المثلث، والتي يبلغ عددها حاليا ستة خطوط.

وتعتبر مجموعة أولاند، إحدى الشركات الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن المثلث والجبن المضغوط والزبدة، وهي شركة رائدة أيضا في مجال في صناعة شرائح الجبن. وتتواجد مجموعة أولاند في السوق من خلال حوالي أربعين منتجا في مختلف أنواع الجبن، ولا سيما الجبن المثلث وكذلك الجبن المضغوط، الجبن المبشور، والجبن على شكل كرة.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://pr.imperium.plus/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	3600
LINK	pr.imperium.plus

VIVA : du bon fromage Made In Morocco



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group qui s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité, vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers Made In Morocco sous sa nouvelle marque VIVA.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

En effet, la promesse de VIVA consiste en la magie que pourrait apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m², basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Oland Group qui est un producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en slice. Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références produits dans les catégories du fromage notamment triangle ainsi que le slice et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en Boule et en Bloc.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://pr.imperium.plus/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	3600
LINK	pr.imperium.plus

قيفا: علامة جديدة للأجبان لمجموعة أولاند المغربية



أطلقت مجموعة أولاند Oland Group، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، العلامة التجارية الجديدة قيفا VIVA التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول. وسواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، أصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب من العلامة التجارية VIVA متاحة الآن في السوق بتنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية وغذائية ومذاقاً عالياً. لقد أطلقت حالياً مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة قيفا VIVA.

وفي هذا الإطار صرح السيد مروان العنابوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند قائله: «مع قيفا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد بحسب، بل نقدم أيضاً حلاً لوجية وسهلة المعدل لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تثنئي مدهشة».

في الواقع، يتجلى الوعد الذي تقدمه هذه العلامة قيفا VIVA في السعر الذي يمكن أن تُصنعه منتجات الجبن إلى كل تجربة طهي، مما يجعل من كل وجبة جديدة مناسبة لاكتشاف مذاق مُثبّر.

علاوة على ذلك، تهدف مجموعة أولاند، من خلال قيفا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

أضيف إلى ذلك أنّ منتجات VIVA يتم تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشأةها الصناعية مؤخراً على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية Iso 22000 والمبادئ العامة لنظافة الأغذية (HACCP-(GMP).

تمارس مجموعة أولاند، الشركة المنتجة لعلامة قيفا، نشاطها الصناعي داخل وحدة صناعية بساحة 20 ألف متر مربع، مقرها بالدار البيضاء، وتبلغ طاقاتها الإنتاجية السنوية 15 ألف طن عبر 12 خط إنتاج. يوظف المجموعة ما يقرب من 500 شخص، وتواصل الاستثمار منذ سنة 2017 في آلات متطورة، خاصة في خطوط إنتاج الجبن المثلث، والتي يبلغ عددها حالياً ستة خطوط.

مجموعة أولاند Oland Group، هي إحدى الشركات الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن المثلث والجبن المضغوط والزينة، وهي شركة رائدة أيضاً في مجال في صناعة شرائح الجبن. وتتواجد مجموعة أولاند في السوق من خلال حوالي أربعين منتجاً في مختلف أنواع الجبن، ولا سيما الجبن المثلث وكذلك الجبن المضغوط، الجبن المثلث، والجبن على شكل كُرّة.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://mediaplateforme.com/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	23 400
LINK	mediaplateforme.com

VIVA : du bon fromage Made In Morocco



Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group qui s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité, vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers Made In Morocco sous sa nouvelle marque VIVA.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

En effet, la promesse de VIVA consiste en la magie que pourrait apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://mediaplateforme.com/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	23 400
LINK	mediaplateforme.com



أطلقت مجموعة أولاند Oland Group، الشركة الوطنية الرائدة في مجال إنتاج الجبن، العلامة التجارية الجديدة ثيفًا VIVA التي تجمع بين الجودة وجعل مجموعة واسعة من المنتجات المصنوعة في المغرب في المتناول. وسواء كانت من الجبن على شكل مثلث، أو الجبن المضغوط، أو على شكل شرائح، أصبحت الأجبان الجديدة المصنوعة في المغرب من العلامة التجارية VIVA متاحة الآن في السوق بأسعار تنافسية، كما أنها تقدم جودة صحية وغذائية ومذاقًا عاليًا.

لقد أطلقت حالياً مجموعة أولاند، التي رسخت مكانتها منذ عدة سنوات في السوق الوطنية بمنتجاتها ذات الجودة العالية، مجموعة جديدة من منتجات الجبن المصنوعة في المغرب تحت علامتها التجارية الجديدة ثيفًا VIVA.

وفي هذا الإطار طرّح السيد مروان العنباوي، الرئيس المدير العام لشركة مجموعة أولاند قائلة: «مع ثيفًا VIVA، لا نقدم الجبن الجيد فحسب، بل نقدم أيضًا حلولاً نوعية وسهلة المنال لتحويل الأطباق العادية إلى تجربة تذوّق مُذهلة».

في الواقع، يتجلى الوعد الذي تقدمه هذه العلامة ثيفًا VIVA في السحر الذي يمكن أن تُضيفه منتجات الجبن إلى كل تجربة طهي، مما يجعل من كل وجبة جديدة مناسبة لاكتشاف مذاق مُميّز.

علاوة على ذلك، تهدف مجموعة أولاند، من خلال ثيفًا، إلى جعل أنواع الجبن في متناول الجميع من خلال تقديم مجموعة متكاملة من الخيارات بأسعار تنافسية، وبذلك يصبح استخدام الجبن أكثر سهولة في إعداد الوجبات.

أضف إلى ذلك أنّ منتجات VIVA يتمّ تصنيعها في الوحدة الصناعية لمجموعة أولاند التي تتوافق مع الإجراءات الصارمة للجودة، وفي هذا الصدد فقد حصلت منشأتها الصناعية مؤخرًا على ثلاث شهادات جودة، نظام سلامة الأغذية (FSSC) 22000، نظام إدارة سلامة الأغذية Iso 22000 والمبادئ العامة لنظافة الأغذية (HACCP-GMP).

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://lodj.ma/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	42400
LINK	lodj.ma

Go to the market : Viva, une nouvelle marque de fromage Made In Morocco

Présent sur le marché avec une quarantaine de références produits, le groupe propose une large gamme de fromages répondant aux besoins des consommateurs, allant du fromage triangle au fromage râpé, en passant par les fromages en Boule et en Bloc.

Oland Group, acteur majeur de l'industrie fromagère au Maroc, annonce le lancement de sa nouvelle marque, VIVA, qui promet de révolutionner l'expérience culinaire avec des produits de qualité, accessibles à tous.

La gamme VIVA offre une variété de fromages Made In Morocco, disponibles en différentes formes – fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice – répondant ainsi aux besoins de diverses préparations culinaires.

Ces fromages, désormais disponibles sur le marché, offrent une combinaison unique de qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative, le tout à des prix compétitifs.

La promesse de VIVA réside dans sa capacité à sublimer chaque expérience culinaire, faisant de chaque repas une occasion spéciale. En démocratisant l'accès au fromage, VIVA vise à rendre son utilisation plus répandue dans la préparation des repas, tout en offrant une gamme de choix à des prix abordables.

Les produits VIVA sont fabriqués dans l'unité industrielle d'Oland Group, conformément à des normes de qualité rigoureuses.

Récemment, les installations industrielles ont été récompensées par trois certifications qualité : Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety Management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene (GMP)-HACCP. Opérant depuis une unité industrielle de 20 000 m² à Casablanca, Oland Group dispose d'une capacité de production annuelle de 15 000 tonnes à travers 12 lignes de production.

Avec près de 500 employés, le groupe continue d'investir dans des installations de pointe depuis 2017, notamment dans les lignes de production de fromage triangle, au nombre de six actuellement. Oland Group, leader dans la production de fromages fondus en triangle, de fromages à pâte pressée et de beurre au Maroc, est également un acteur majeur dans les fromages en slice.

Online

VIVA : du bon fromage Made In Morocco

PUBLICATION	https://pagesafrik.com/
DATE	26 th March 2024
PUBLICATION/ POTENTIAL REACH	33 700
LINK	pagesafrik.com

VIVA : du bon fromage made in Morocco

Oland Group, producteur national de référence des fromages, vient de lancer la nouvelle marque VIVA qui allie qualité et accessibilité pour une large gamme de produits Made In Morocco. Fondus en triangle, en pâte pressée, en bloc ou en slice, les nouveaux Fromages Made In Morocco de la marque VIVA sont désormais disponibles sur le marché à des prix compétitifs, offrant à la fois une grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative.

Oland Group qui s'est affirmé depuis quelques années sur le marché national avec ses produits de qualité, vient de lancer une nouvelle gamme de produits fromagers Made In Morocco sous sa nouvelle marque VIVA.

« Nous sommes fiers de lancer VIVA, une marque nationale qui offre non seulement du bon fromage, mais des solutions qualitatives et accessibles pour transformer des plats ordinaires en une expérience gustative extraordinaire », déclare d'emblée Marwane Anbaoui, Président Directeur Général d'Oland Group.

En effet, la promesse de VIVA consiste en la magie que pourrait apporter ses produits fromagers à chaque expérience culinaire, en faisant de chaque repas une occasion gustative particulièrement spéciale.

Par ailleurs, avec VIVA, Oland Group ambitionne de démocratiser le fromage en offrant une gamme de choix à des prix compétitifs, rendant l'utilisation du fromage plus accessible dans la préparation des repas.

En outre, les produits VIVA sont fabriqués à l'unité industrielle d'Oland Group qui se conforme à une démarche qualité rigoureuse et qui a valu à ses installations industrielles récemment trois certifications qualité en l'occurrence, Food Safety System (FSSC) 22000, Food Safety management System Iso 22000 et General Principles of Food Hygiene(GMP)-HACCP.

Oland Group, le producteur de VIVA, opère depuis une unité industrielle de 20.000 m2, basée à Casablanca, avec une capacité de production annuelle de 15.000 tonnes à travers 12 lignes de production. Le Groupe emploie près de 500 personnes et continue d'investir depuis 2017 dans des installations de pointe notamment en lignes de production de fromage triangle qui se comptent actuellement à six.

Oland Group qui est un producteur national de référence des fromages fondus en triangle, des fromages à pâte pressée et du beurre, est leader des fromages en slice. Il est présent sur le marché à travers une quarantaine de références produits dans les catégories du fromage notamment triangle ainsi que le slice et le fromage à pâte pressée, le fromage râpé et les fromages en Boule et en Bloc.

End
Thank you