



EGY Dairy

The Egyptian Company for Dairy
Products and Food Additives

www.egy dairy.com

مقدمة عن الشركة:

الشركة المصرية لمنتجات الألبان والإضافات الغذائية - إيجي ديرى

- تأسست الشركة المصرية لمنتجات الألبان و الإضافات الغذائية "إيجي ديرى" عام 1997 و ذلك إعتقاداً علي خبرات سابقة لكل من مالكي الشركة و فريق العمل من خلال خبراتهم مع الشركات العالمية . بناء علي ذلك فإن شركتنا من الشركات الرائدة في مجال صناعة الإضافات الغذائية و الخلطات المتميزة و المكونات الوظيفية عالية الجودة ، حيث أننا دائما نعمل علي إختيار مواد خام مميزة واستخدامها لعمل أفضل المنتجات لعملائنا .

ترتكز التكنولوجيا المستخدمة داخل الشركة علي التخصص في مجالات محددة:

- منتجات الألبان
- منتجات اللحوم
- المخبوزات
- الحلويات و تطبيقات الشيكولاتة
- العصائر و المشروبات
- الحلاوة الطحينية

- يستخدم فريق العمل لدينا أحدث التقنيات من أجل منتج متطور منذ بدء التصنيع و حتي تسليم المنتج للعميل .

- الإنتاج المتميز لشركتنا يعتمد علي سنوات طويلة من الخبرة و معرفة أسس التصنيع الجيد و البحث و التطوير المستمر

مما يعني أننا نستطيع تقديم أفضل الخدمات و إيجاد الحلول السليمة والمبتكرة لعملائنا .

- معاملتنا و مختبراتنا لديها إمكانية دعم و تطوير المنتجات لإنتاج ما هو جديد من أجل أن يحصل المنتج النهائي للعميل علي المرتبة الأولى في الأسواق ، كما أن تعاوننا البناء في هذه المجالات يعتمد علي المشاركة الفعالة التي دائما ما نسعي إليها .



الشركة حاصلة على شهادات:

ISO 9001

ISO 22000

OHSAS 18001

كيف يمكن لمنتجات إيجي ديري المتنوعة و تطبيقاتها المختلفة ، أن تساعدك في تحسين و تطوير منتجاتك الغذائية ؟

إن ما لدينا من فريق عمل ذو خبرة عالية و مجموعة واسعة من المنتجات و التطبيقات التي نقدمها لعملائنا ، تُمكن إيجي ديري من توفير الدعم الفني الكامل لشركتكم و هو ما يساعدكم في تطوير المنتجات الخاصة بكم . إن إيجي ديري تقدم مجموعة واسعة من التطبيقات والصيغ الجديدة المقترحة ، وتمد شركتكم بمقترحات من المنتجات والمعلومات و الحلول للمشاكل التي تواجهكم في تصنيع منتجاتكم ، بدءاً من الخطوات الأساسية و وصولاً إلى معظم عمليات التصنيع المعقدة والمتخصصة .

الألبان

إن أسواق الألبان تنمو في الوقت الحالي بشكل سريع و يعتمد نجاح عدد كبير من منتجات الألبان على جودة المستحلبات و المثبتات و أملاح الإستحلاب المضافة ، لضمان الجودة العالية للمنتجات ، وكذلك بدائل البروتين .
إيجي ديري تقدم لعملائها العديد من المنتجات والمواد المضافة التي تغطي العديد من التطبيقات مثل الجبن المطبوخ، الجبن الأبيض الزبدي، مشروبات الحليب، الآيس كريم، المثلجات المانية، جبن موزاريلا .

المخبوزات

إن إضافات إيجي ديري تساعد على تحسين خواص منتجات المخبوزات وكذلك نوعيتها وصلاحيتها والحفاظ عليها في حالة طازجة لمدة أطول، وهو ما يعد من أهم المميزات في سوق المخبوزات . و أيضاً لضمان الاستمرارية و الثبات في الجودة عند إنتاج الكيك الإسفنجي والكيك بأنواعه والمخبوزات ، إيجي ديري تقدم لزبائننا "خلطات جاهزة" تمكنهم من تثبيت الجودة العالية للمنتج مع كل خطوة إنتاج . كما توفر إيجي ديري العديد من المنتجات مثل محسنات الكيك و مواد الرفع وكذلك جبلي الحشو والتلميع و كريمة الحشو والتزيين .

العصائر و المشروبات

تعتبر العصائر والمشروبات من المنتجات التي لها شعبية كبيرة ومع وجود قاعدة إستهلاكية كبيرة ، تتطلب عملية إنتاجها قدراً كبيراً من الدراية والخبرة لضمان إنتاج منتج تنافسي . إيجي ديري تقدم العديد من الحلول والمواد المضافة إلى المنتج و التي تتوقف بصورة رئيسية على الخواص المطلوبة في المنتج النهائي نحن نضمن أيضاً لعملائنا مستوى عالٍ من الجودة والثبات في الإنتاج .

اللحوم المصنعة

تقدم شركة إيجي ديري مجموعة متكاملة من الإضافات الغذائية في صورة مركبات متخصصة و مكونات وظيفية ، تخدم قطاع اللحوم المصنعة .

الشيكولاتة

تقدم شركة إيجي ديري منتجات الشيكولاتة / الكفرتورة السادة أو باللبن أو البيضاء أو الخام حتى يكون للعميل حرية الاختيار حسب الإحتياج . كما تقدم منتج الشيكولاتة السبريد و الحشو بالبندق و السائلة أو البيضاء بأعلى جودة .

محسن الكيك و مطري المخبوزات

إسم المنتج

854 سبونجي جيل

855 سبونجي جيل

856 سبونجي جيل

858 سبونجي جيل

نسبة الاضافة

1.5 - 1 من وزن الخليط الكلي

- يحسن من إنتاج الكيك بأنواعه المختلفة مع الحفاظ علي طراوة المنتج.
- يتيح إضافة كافة المكونات للمضرب دفعة واحدة و يقلل من فترة استخدام المضرب أثناء التحضير.
- يتيح سرعة الوصول للخفق المطلوب و يعطي نتائج مبهرة مع إضافة إيجي بيكنج بودر المخفوق ولا يتأثر الناتج في حالة تأخير عملية الخبيز حتي ثلاث ساعات.
- يزيد من حجم الكيك الناتج بنسبة تتراوح من 5 إلى 25% و تتوقف نسبة الزيادة علي جودة باقي المكونات.
- يكسب الكيك المنتج بأنواعه المختلفة توزيعاً متجانساً للثقوب الغازية الصغيرة المنتظمة الحجم.
- يعطي المخبوزات طراوة فائقة و مقطع ناعم و يقلل من استخدام المواد الدهنية بنسبة تصل إلي 50% تقريبا و يقلل من نسبة استخدام الدهون.



مساحيق الخبز – البيكنج بودر

إسم المنتج

بيكنج بودر

بيكنج بودر 1

نسبة الاضافة

3% من وزن الدقيق

- يتميز بثبات كفاءة المواد الفعالة لإحتوائه علي مواد مألثة تمنع تصاعد الغاز أثناء التخزين و تحافظ علي كفاءة إنتاج الغاز عند الخبز.

- يعمل علي زيادة حجم المخبوزات مع إكسابها ثقباً متوسطاً الحجم و منتظمة التوزيع.

- يمنع ظهور الطعم الحمضي في المنتج النهائي نظراً لتركيبته الفريدة و تميزه بالتوازن

بين نسب المواد الحاملة للغاز و المحفزة لإنتاجه.

- يقضي نهائياً علي تفتح قوام المنتجات و تشققها أثناء الخبز حيث أنه منتظم في تكوينه و

إنتاجه للغاز .

- يتيح إستخدام الألبان أو منتجاتها عند العجن بسهولة و لا يؤدي إلي حدوث تغيير في طعم أو

لون المخبوزات.



إسم المنتج

إيچي بلاك فورست

إيچي كيك ميكس فانيليا

إيچي انجلش كيك C-V

إيچي مافين كيك C-V

إيچي براونيز

إيچي كب كيك C-V

ريد فلافيت كيك

إيچي مولتون كيك

إيچي دوناتس بخميره

إيچي دوناتس بدون خميره

بودر الكيك – الكيك الجاهز

- يوحد من خواص إنتاج الكيك تجاريا من خلطة إلي أخرى.
- يعمل علي زيادة حجم الكيك و السويسرول الناتج مع إكسابها ثقوبا متوسطة الحجم و منتظمة التوزيع.
- يقلل من تكاليف الإنتاج حيث لا يحتاج إلي إضافة مواد رافعة أو محسنات أو مسحوق كاكاو.
- سهولة الاستخدام تساعد في الإنتاج حيث لا يحتاج إلي عمالة ذات خبرة عالية لسهولة استعماله و توفيره للوقت .



إسج المنج

إيچي كريم توب

إيچي بيست كريم

إيچي توبينج كريم

إيچي كريم توب بالسكر

إيچي كريم شانتيه خام

إيچي باتسيرري & راب

إيچي تشيز كريم

إيچي بست كريم بالسكر

إيچي توب ميلكي

إيچي تيرامسون

موس فانيليا

موس شيكولاته

الكريم شانتيه و كريمات الحشو

- يتميز منتج إيچي ديري من الكريم شانتيه بطعم كريمي فريد و خواص تذوق عالية الجودة.

- يتميز بتطور سريع و ثبات و قابلية ممتازة للخفق.

- يمكن للمستخدم التحكم في مستوي التحلية المطلوبة في المنتج النهائي.

- يتناسب استخدامه مع مختلف أنواع المضارب.

- يتيح الاستخدام الآمن صحياً في مجال إنتاج الحلويات.

- يتميز منتج إيچي ديري من الكريم باتسيرري بطعم كريمي غني و خواص تذوق

عالية الجودة و درجة ثبات قوية عند استخدامه في حشو منتجات المخبوزات.

- يتميز بسهولة التحضير مع تميزه بلون كريمي مميز.



جيلي النميع والنزين والحشو

إسم المنتج

إيجي جليز شفاف ساخن

إيجي جليز شفاف بارد

إيجي باينج Piping ألوان

جلي حشو بالطعوم المختلفة

جلي بودر (طعوم)

حشو فواكه طبيعيه

إيجي مربى حليب

- يزيد من مدة صلاحية الفاكهة الطازجة أو المحفوظة و يؤخر تعرضها للجفاف داخل ثلاجات العرض.

- يكسب منتجات الحلويات مظهرا لامعا جذابا و يعنى عن إستخدام المربات حيث يكسب المنتجات النكهات المرغوبة .

- يكسب المنتجات المجزة مقاومة كبيرة لتحمل أختلافات دورات التبريد بدون انفصال سوائل منها.

- يكون جيلي شفاف علي أسطح الحلويات المستخدم فيها و يتميز بسرعة ثباته و يحسن خواص التقطيع للمنتجات .

- يقلل من تكاليف الإنتاج و يتميز بسهولة الإستخدام.

- جيلي الحشو يستخدم في حشو الكيك بجميع أنواعه و حشو التورتات و الجاتوهات.



إسم المنتج

أيس كريم فانيليا

أيس كريم شيكولاته

أيس كريم فراولة

أيس كريم مانجو

أيس كريم موز

أيس كريم فستق

أيس كريم بندق

بودرة الأيس كريم

- يسهل عملية إنتاج أصناف الأيس كريم المرغوب فيها تجاريا.
- يسهل عملية إنتاج أصناف الأيس كريم المنتجه في مجال الحلويات بطريقة موحدة من يوم إلي اخر.
- يتيح الإستخدام الأيمن صحيا في مجال منتجات الحلويات الغير معاملة حراريا.
- يسهل الحصول علي منتج ثابت من دفعة إلي أخرى.
- يستخدم في عمل الأيس كريم المنزلي.

يضاف 100 جم بودرة أيس كريم إلي 200 جم ماء مثلج



منتجات و تطبيقات الشيكولاته

الشيكولاته / كفرنورة

- إيجي كفرنورة شيكولاته سادة تستخدم أساسا عند عدم الاحتياج لاستخدام مكونات محتوية علي منتجات لبنية .

- إيجي كفرنورة شيكولاته باللبن تستخدم عند تفضيل استخدام مكونات محتوية علي منتجات لبنية.

- إيجي كفرنورة شيكولاته بيضاء تستخدم عند تفضيل استخدام الشيكولاته البيضاء.

- إيجي كفرنورة شيكولاته طعوم واللوان تستخدم عند تفضيل استخدام الشيكولاتة النكهات والملونة.

- إيجي كفرنورة شيكولاته غير المحلاه تستخدم عند تفضيل منتجات منخفضة السعرات الحرارية.

- شيكولاته سهله الفرد (دارك وأبيض ونكهات) تصلح لجميع الحشوات الخاصه بالمخبوزات.

- شيكولاته سائلة تصلح للتغطية في المخبوزات والأيس كريم.

- شيكولاتة حشو تصلح لحشو الباتيه والكرواسون.

إسم المنتج

إيجي كفرنورة سادة

إيجي كفرنورة بيضاء

إيجي كفرنورة باللبن

إيجي كفرنورة خام - بدون سكر

إيجي كفرنورة طعوم واللوان

إيجي كريمة شيكولاتة

إيجي كريمة شيكولاتة بيضاء

إيجي كريمة شيكولاتة طعوم واللوان

إيجي شيكولاتة حشو



ايجي زبدة فول سوداني

- زبدة فول سوداني طبيعية وغنية وصحية ناعمة وسهلة الفرد

ايجي زبدة فول سوداني كريمي

ايجي زبدة فول سوداني كرانشي

ايجي زبدة فول سوداني بالعسل



EGY Dairy

The Egyptian Company for Dairy
Products and Food Additives

Address Main Offices

301 - 302 Megawra (10) Tenth Of Ramadan City, Egypt

Tel : +20 554 361941 - +20 554 361 948

Fax : +20 554 361978 - +20 554 351 915

e-mail: info.egy@egy dairy.com

Plant 1:

Block IVC-Industrial Zone C4 -Tenth of Ramadan City, Egypt

Plant 2:

Block 154 - Industrial Zone (3) - Tenth of Ramadan City, Egypt

العنوان

المكتب الرئيسي

٣٠١ - ٣٠٢، المجاورة العاشرة - مدينة العاشر من رمضان ج.م.ع

تليفون : +٢٠/ ٥٥٤٣٦١٩٤٨ - +٢٠/ ٥٥٤٣٦١٩٤١

فاكس : + ٢٠/ ٥٥٤٣٥١٩١٥ - + ٢٠/ ٥٥٤٣٦١٩٧٨

info.egy@egy dairy.com

مصنع ١

بلوك IVC - المنطقة الصناعية C4 مدينة العاشر من رمضان ج.م.ع

مصنع ٢

بلوك ١٥٤ - المنطقة الصناعية الثالثة مدينة العاشر من رمضان ج.م.ع

الشركة المصرية لمنتجات الألبان
والإضافات الغذائية (إيجي ديري)
شركة مساهمة مصرية

www.egy dairy.com