



The Egyptian Company for Dairy  
Products and Food Additives

*The essential ingredients to your recipe*

[www.egy dairy.com](http://www.egy dairy.com)



The Egyptian Company for Dairy  
Products and Food Additives

# مقدمة عن الشركة:

الشركة المصرية لمنتجات الألبان والإضافات الغذائية - إيجي ديري

- تأسست الشركة المصرية لمنتجات الألبان و الإضافات الغذائية "إيجي ديري" 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
- العصائر و المشروبات
- الحلاوة الطحينية

- يستخدم فريق العمل لدينا أحدث التقنيات من أجل منتج منطور 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 .  
- معامنا و مختبراتنا لديها إمكانية دعم و تطوير المنتجات لإنتاج ما هو جديد من أجل أن يحصل منتجكم 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 من مجموعة واسعة من المنتجات و التطبيقات التي نقدمها ، لعملائنا تمكن 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 إلي 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 الزبادي ، مشروبات الحليب ، الآيس كريم ، المثلجات المانية ، جبن موزاريلا .

### المخبوزات

إن إضافات إيجي ديري تساعد على تحسين خواص منتجات المخبوزات الخاصة بعملائنا وكذلك نوعيتها و صلاحيتها والحفاظ عليها في حالة طازجة لمدة أطول ، وهو ما يعد من أهم المميزات في سوق المخبوزات . و أيضا لضمان الاستمرارية و الثبات في الجودة عند إنتاج الكيكات الإسفنجية 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 جيليهات الحشو والتلميع وكريمات 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 أيضا 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 .

# منتجات و تطبيقات الألبان

## مبثبات الجبن الأبيض

- يسهل من عمليات التصنيع ويقضي على مشكلة الفوم
- يكسب المنتج تجانساً وثباتاً ويحسن من قوام الجبن الناتج
- يزيد من نسبة تصافي الجبن
- يقضي على التشريح ويقلل من فقد الرطوبة أثناء التخزين
- يساعد على تحرير المركبات المسئولة عن النكهة المميزة
- لصنف الجبن ويزيد من قابليته للفرد عند الإستهلاك .

## مبثبات الجبن المطبوخ

- يحسن من عمليات التصنيع ويزيد من خواص الأنصهار أثناء الطبخ ويقلل من
- ظهور مشكلة التلون البني ( تفاعل ميلارد ) .
- يزيد من القدرة على إستحلاب الدهن ويحسن من توزيعه في الجبن المطبوخ .
- يكسب المنتج تجانساً وثباتاً ويحسن من خواص فرد الجبن .
- لا يؤثر على الطعم و الرائحة لصنف الجبن المطبوخ .
- يرفع من القيمة الغذائية للجبن .

إسم المنتج معدل الإستخدام المقترح

ديري چیل 121 0.3 - 0.5 %

ديري چیل 124 0.1 - 0.3 %

ديري چیل 125 0.6 - .08 %

ديري چیل 126 0.1 - 0.3 %

ديري چیل 200 0.5 - 0.8 %

فيتا چیل 1 - 1 %

إسم المنتج معدل الإستخدام المقترح

ديري چیل 162 0.2 - 0.5 %

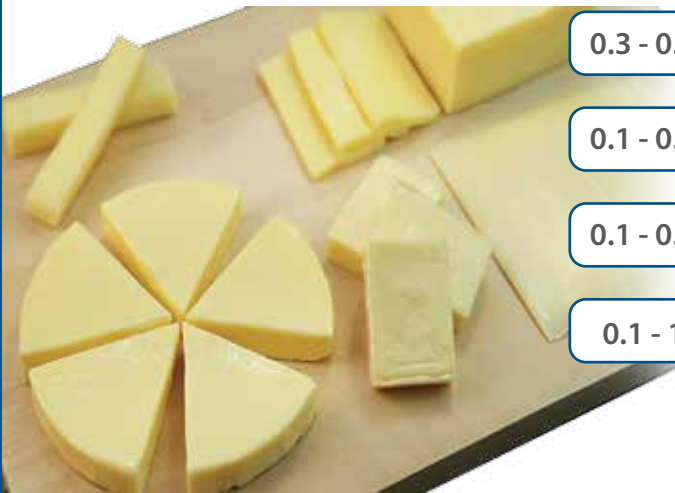
ديري چیل 164 0.3 - 0.5 %

ديري چیل 165 0.3 - 0.5 %

إچي كارچينان 0.1 - 0.3 %

زانس چیل 0.1 - 0.3 %

چي - جم 0.1 - 1 %



# منتجات و تطبيقات الألبان

## أملاح الأستحلاب

- القدرة علي زيادة التبادل الأيوني بين أيونات الكالسيوم وأيونات الصوديوم لتكوين كازينات الصوديوم الذائبة
- يكسب المنتج تجانسا وثباتا ويحسن من قوام الجبن الناتج
- يزيد من استحلاب الدهون وحسن توزيعها في المنتج النهائي
- يضبط pH إلى الدرجة المطلوبة ( درجة الحموضة و القلوية )
- تحكم إختبار نوع ملح الاستحلاب للوصول للقوام المطلوب ( بلوكات أو سبريد )

إسم المنتج      معدل الإستخدام  
المقترح

إيچي فوس B2      2 - 2.5 %

إيچي فوس B3      2 - 2.5 %

إيچي فوس B4      2 - 2.5 %

إيچي فوس S1      2 - 2.5 %

إيچي فوس S2      2 - 2.5 %

إيچي فوس S20      2 - 2.5 %

إيچي فوس H      0.1 - 1 %

إيچي فوس L      0.1 - 1 %



# منتجات و تطبيقات الألبان

## البروتينات



إسم المنتج معدل الاستخدام المقترح

إيچي بروتين 2 1 - 4 %

إيچي بروتين 3 1 - 4 %

إيچي بروتين 22 1 - 4 %

إيچي بروتين 33 1 - 4 %

- يرفع من القيمة الغذائية للجبين المطبوخ عن طريق تدعيم المحتوي البروتيني ( نباتي و طبيعي )
- يكسب المنتج تجانسا و ثباتا و يحسن من قوام الجبن الناتج
- يزيد من نسبة التصافي للجبين الناتج
- يساعد علي خفض نسبه الفقد في الوزن أثناء عمليات التصنيع
- يلائم الأغراض التي تهدف إلي الإقتصاد في تكلفة المنتج النهائي

تعتمد نسبة إضافة البروتينات علي خواص المنتج المطلوبة من حيث كمية البروتين

## مشروبات الألبان



إسم المنتج معدل الاستخدام المقترح

ديري چيل 202 0.1 - 0.3 %

ديري چيل 203 0.3 - 0.5 %

- يزيد من الإحساس بالدسامة والنكهة المميزة للمنتج النهائي
- يمنع تسريب جزيئات الكاكاو ويبقيها في صورة معلق تحت مدي واسع من درجات الحرارة
- يزيد من لزوجة المشروب النهائي بغض النظر عن إنخفاض المواد الصلبة الكلية
- يلعب دوراً هاماً في ثبات المنتج أثناء التداول و التخزين

# منتجات و تطبيقات الألبان



إسم المنتج معدل الإستخدام المقترح

ديري چیل 3071 0.4 - 0.8 %

ديري چیل 3072 0.2 - 0.6 %

ديري چیل 3095 0.3 - 0.5 %

كريم جيل 0.2 - 0.6 %

## مثبات الزبادي و كريمة المائدة ( قشطة )

- يحسن من خواص القوام و الطعم و نعومة و تماسك الخثرة للزبادي الناتج
- يمنع انفصال الشرش أثناء التداول و التخزين
- يزيد من تحرر مركبات الطعم و الرائحة المكونة طبيعيا و المرغوبة في الزبادي
- يزيد من فترة صلاحية المنتج
- يمنع مشكلة انكماش المنتج بعد التعبئة و أثناء التخزين

إسم المنتج معدل الإستخدام المقترح

آيس چیل 132 0.6 - 0.8 %

آيس چیل 144 0.6 - 0.75 %

آيس چیل 189 0.65 - 0.75 %

آيس چیل 190 0.6 - 0.75 %

آيس لولي 0.2 - 0.4 %

آيس ربل 0.2 - 0.4 %

## مثبات الآيس كريم و المثبات المائية

- يحسن من خواص الخفق للمخلوط مع توحيد لزوجته و يؤدي إلى سهولة إجراء عمليات التصنيع عليه بعد إنتهاء فترة التعتيق
- يكسب المنتج نعومة في القوام و يحسن من تركيبه
- يوحد صفات المنتج النهائي مع تقليل احتمال تكون بلورات ثلجية فيه أثناء التخزين و التداول
- يكسب المنتج طعما قشديا مع زيادة الاحساس بدسامة و ثبات توزيع الهواء
- يحافظ على خواص الإنصهار البطئ للمنتج



# منتجات و تطبيقات المخبوزات

## محسن الكيك و مطري المخبوزات

- 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 الخبز حتي ثلاث ساعات
- يزيد من حجم الكيك الناتج بنسبة تتراوح من 5% إلي 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 الشورتينج بنسبة تصل إلي 50% تقريبا ويقلل من نسبة استخدام الدهون

## مساحيق الخبز – البيكنج بودر

- يتميز بثبات كفاءة المواد الفعالة لإحتوائه علي مواد مائلة 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 منظم في تكوينه و إنتاجه للغاز
- يتيح استخدام الألبان أو منتجاتها عند العجن بسهولة و لا يؤدي إلي حدوث تغيير في طعم أو لون المخبوزات

### إسم المنتج

858 سبونجي جيل

855 سبونجي جيل

856 سبونجي جيل

854 سبونجي جيل

1.5% - 1% من وزن الخليط الكلي

### إسم المنتج

بيكنج بودر

بيكنج بودر 1

3% من وزن الدقيق



# منتجات و تطبيقات المخبوزات

## الكريم شاننيه و كريمات الحشو

- يتميز منتج إيجي ديري من الكريم شاننيه بطعم كريمي فريد و خواص تذوق عالية الجودة
- يتميز بتطور سريع و ثبات و قابلية ممتازة للخفق
- يمكن للمستخدم التحكم في مستوى التحلية المطلوبة في المنتج النهائي
- يتناسب استخدامه مع مختلف أنواع المضارب
- يتيح الاستخدام الآمن صحياً في مجال إنتاج الحلويات
- يتميز منتج إيجي ديري من الكريم باتسيري 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

### إسم المنتج

إيجي كريم توب

إيجي بيست كريم

إيجي توبينج كريم

إيجي كريم توب بالسكر

إيجي كريم شاننيه خام

إيجي باتسيري & راب

إيجي تشيز كريم

### 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 تجارياً
- يسهل عملية إنتاج أصناف الأيس كريم المنتجه في مجال الحلويات بطريقة موحدة من يوم إلى آخر
- يتيح الاستخدام الآمن صحياً في مجال منتجات الحلويات الغير معاملة حرارياً
- يسهل الحصول على منتج ثابت من دفعة إلى أخرى
- يستخدم في عمل الأيس كريم المنزلي

يضاف 100 جم بودرة أيس كريم إلى 200 جم ماء مثلج



# منتجات و تطبيقات المخبوزات

## 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

## جيلي النلميع والنزيبين والحشو

- يزيد من مدة صلاحية الفاكهة الطازجة أو المحفوظة و يؤخر تعرضها للجفاف داخل ثلاجات العرض
- يكسب منتجات الحلويات مظهرا لامعا جذابا و يغني عن استخدام المرببات حيث يكسب المنتجات النكهات المرغوبة
- يكسب المنتجات المجزأة 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 الاستخدام
- جيلي الحشو يستخدم في حشو الكيك بجميع أنواعه و حشو التورتات و الجاتوهات

### 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 فالفيت كيك

### إسم المنتج

إيچي جليز شفاف ساخن

إيچي جليز شفاف بارد

جيلي بودر ( طعوم )

إيچي بايبيج Piping ألوان

جيلي حشو بالطعوم المختلفة

جيلي حشو فواكه طبيعية



# مثبتات العصائر و المشروبات و المربي



إسم المنتج معدل الإستخدام المقترح

زانس چيل 0.1 - 0.3 %

فروت ميكس 0.1 - 0.3 %

فروت چيل 270 0.2 - 1 %

فروت چيل 100 0.2 - 0.4 %

ايچي ستاب مربي 0.4 - 0.6 %

## مثبتات و ألوان العصائر و المشروبات

- يوحد لزوجة الخليط ويسهل عملية التصنيع
- يكسب العصير نعومه في القوام و يحسن من خواص إنسكابه
- يمنع فصل / ترسيب لب الفاكهة
- يكسب العصائر مظهرا غنيا يستمر حتى وقت الإستهلاك
- يكسب العصير طعما مميذا لنوع الفاكهة مع زيادة الإحساس بنكهتها



# منتجات وتطبيقات اللحوم المصنعة

## مثبتات اللحوم



إسم المنتج      معمل الإسئخدام  
المقترح

بيف جيل WK3      1-2% من وزن الخليط

إيچی فوس M7      0.2% - 0.3 %

إيچی فوس      0.2% - 0.3 %

إيچی فوس M22      0.2% - 0.3 %

إيچی كراچينان      0.1% - 0.3 %

- يرفع من القيمة الغذائية عن طريق دعم المحتوي البروتيني لمنتجات اللحوم

- يسهل عمليات التصنيع مع إكساب المنتج خواص إستحلابية عالية و طعماً طبيعياً

- يحسن من القوام و يزيد من القدرة علي الإحتفاظ بالطراوة أثناء التصنيع و حتي الإستهلاك

- يلائم أغراض التصنيع التي تهدف إلي الإقتصاد في تكلفة المنتج النهائي

- له قدرة عالية علي ربط الماء مما يؤدي إلي الحصول علي منتج ثابت التركيب



# تطبيقات و منتجات أخرى متخصصة

## مستحلبات وإضافات لصناعة الحلوة الطحينية و المخبوزات

مستحلبات لصناعة الحلوة الطحينية و المخبوزات

يحسن من خواص و تركيب المنتج النهائي و يساعد علي إظهار طعمه المميز  
يحد من انفصال الزيت أثناء عمليات تخزين و تداول المنتج النهائي  
يكسب المنتج نعومة في القوام و ذوبانا سريعا في الفم عند الاستهلاك  
يزيد من فترة حفظ المنتج و يطيل من مدة صلاحيته



إسم المنتج معدل الإستخدام المقترح

مونو چيل 90 % 1 - 2%

مونو چيل 45 % 1 - 3%

إچي الجينات (مثبت كريم شائتيه)

إچي جيلاتين

إچي SAPP

إچي چي جم

إچي داي بوتاسيوم فوسفات

إچي صوديوم سيتريت

زانس جيل

إچي أچيميت

إچي كريم جل

## Company Description:

### Welcome to EGY Dairy Food Additives

The Egyptian Company for Dairy Products & Food Additives (EGY Dairy) was established in 1997. Based on the long experience of its owners and its staff in dealing with international Food Additives companies, EGY Dairy serves a wide range of applications and offers a great range of products for the food industry.

EGY Dairy is a leading manufacturer of Food Additives, Specialty Compounds, Functional Ingredients and custom-made functional systems from hundreds of components, chosen carefully to introduce the highest quality to our clients.

Our technology specializes in the following application fields:

- Dairy Products
- Bakery Products
- Processed Meat Products
- Juices & Nectar Products
- Confectionery Products
- Snacks & Crackers Products
- Halawa Products

EGY Dairy is a service oriented business depending on long-term relationships with our clients. Our strength lies in the high level of experience possessed by our team of engineers and sales representatives, the advanced technical service we offer to our clients, and the continuous R&D conducted in our advanced Laboratories.

EGY Dairy has a wide variety of products as well as the ability to develop custom-made products according to client's needs.

EGY Dairy laboratories are able to offer a wide range of solutions according to our clients required recipes and characteristics of the final product. EGY Dairy is also to help our clients developing their new or existing recipes in order to reach better results, higher quality and lower cost. We guarantee to our clients a high Level of quality and a great consistency of final product.



الشركة حاصلة على شهادات:

ISO 9001  
ISO 22000  
OHSAS 18001



# How can EGY Dairy's Products & Applications help your industry ?

Our experienced team and the wide range of products we offer enable EGY Dairy to provide full technical support helping in your products' development, a wide range of applications, new suggested formulas, and product samples & information ranging from the very basic to the most complicated and specialized manufacturing processes.

## Dairy Applications

Dairy markets are steadily growing today in Egypt and the Middle East. The success of dairy products in the market depends on the quality of stabilizers and emulsifiers additives as well as the natural colors, to ensure a high and competitive quality of the products. EGY Dairy offers many products and additives covering many applications such as Processed Cheese, Yogurt, Drinking Milk, Ice Cream, Water Ice and Proteins in order to help our clients reach such high levels of quality and dominate a big share of the market.

## Bakery Applications

EGY Dairy additives help improve the properties of your bakery products as well as their quality and Period duration of freshness and shelf life, which serves as a great strength in the market. To also ensure the consistency of high quality in the production of Sponge Cake and Black Forest Cakes, EGY Dairy offers you "Ready Mixes" which enable you to produce the same high quality product every time. EGY Dairy also offers many more products like Cake Improvers, Baking Powder, and Cream Patisserie.

## Juice & Nectar Applications

Juices and beverages are a very popular and Consider as a critical product with a large consumer base, therefore, their production process requires a great deal of know-how and experience to ensure the production of a competitive product. EGY Dairy offers many solutions and additives for our clients depending on their requirements. EGY Dairy also guarantees a high level of quality and consistency.

## Processed Meat Applications

EGY Dairy offers a complete range of functional ingredients and specialty compounds for production of processed meat products. We guarantee to our clients a consistent product quality and a smooth and easy production process.

## Confectionery Applications

EGY Dairy offers a complete range Chocolate Covertur including Milk Chocolate, White Chocolate, Sugar Free Chocolate, Chocolate Spread With Hazelnut & White Chocolate Spread.





# Dairy Products & Applications

## Emulsifying Salts

Increases the ability of exchanging ions between Calcium and Sodium ions to form soluble Sodium Caseinate. It gives homogenizing & stability to the products and improves the texture of cheese. Increasing the fat emulsifying and distribution in the final product as well as adjusting the PH value .

Product's Name	Recommended Dosage
EGY Phos B2	2 - 2.5 %
EGY Phos B3	2 - 2.5 %
EGY Phos B4	2 - 2.5 %
EGY Phos S1	2 - 2.5 %
EGY Phos S2	2 - 2.5 %
EGY Phos S20	2 - 2.5 %
EGY Phos H	0.1 - 1 %
EGY Phos L	0.1 - 1 %





# Dairy Products & Applications

## Yogurt Stabilizers

Improves the characteristics of consistency, taste, and softness of the curd for the produced yogurt. Prevents Whey separation despite the mixing process in the final product. Increases the release naturally formed odor & taste compound which are needed in the yogurt & allyined in the final product, and increases product shelf life.

Product's Name	Recommended Dosage
Dairy Gel 3071	0.4 - 0.8 %
Dairy Gel 3072	0.2 - 0.6 %
Dairy Gel 3095	0.3 - 0.5 %
Cream Gel	0.2 - 0.6 %



## Ice Cream Stabilizers

Improves the whipping ability of the mixture & facilitates the manufacturing process. after the end of the aging period, The product acquires a soft consistency which improves its composition. It unifies the characteristics of the final product & reduces the possibility of forming ice crystals during storage & handling. The product acquires more rich taste & constant distribution of the air inside it and gains high overrun together with slow regular melting characteristics at the time of consumption

Product's Name	Recommended Dosage
Ice Gel 132	0.6 - 0.8 %
Ice Gel 144	0.6 - 0.75 %
Ice Gel 189	0.65 - 0.75 %
Ice Gel 190	0.6 - 0.75 %
Ice Lolly	0.2 - 0.4 %
Ice Rabel	0.2 - 0.4 %



# Bakery Products & Applications

## Cake Improver & Bakery Product softener

Improves and softens the production of all types of cakes. Reduces the time needed for mixing during the preparation and prevents any changes to the mixture before the baking (Up to 3 Hours). Increases the volume of the sponge cake by 5 - 15%, while reducing the quantities needed of the traditional ingredients (Eggs & Salted Butter or Margarine). Ensures the homogeneity and the distribution of the air bores throughout the cake. It gives the baked cake softness and fine texture as well as decreasing the amount of shortening needed by 50%

## Baking Powder

Contains fillers that prevent the loss of CO<sub>2</sub> during storage and maintains the efficiency of gas production during baking the product. Works to increase the size of baked products and gives it a lot of medium-sized... with regular distribution in the final product. Prevents the appearance of the acidic taste in the final product by having a unique composition and distinguished balance between rates of gas-carrier materials and the catalysts helping its production. Prevents the occurrence of "Cracks" in the product during baking, due to its regular composition and its production of gas. Allows to easily use dairy products when kneading and does not lead to a change in the taste or color of the baked products.

### Product's Name

Spongy Gel 854

Spongy Gel 855

Spongy Gel 856

Spongy Gel 858



1 - 1.5% From the whole mixture's weight

### Product's Name

EGY Baking Powder

EGY Baking Powder 1



3% From the flour's weight

# Bakery Products & Applications

## Whipped Cream & Filling Cream

EGY Dairy's Whipped & Filling Cream are distinguished with their unique rich creamy taste, stable overrun, and excellent acceptance for beating. It also fits with all types of mixers & enables users to adjust their final product's sweetness level. The product Helps greatly in reducing the client's overall final product cost. Greatly stable with a rich creamy taste when used in Bakery filling, Easy to prepare and has a creamy color without yolk addition.

## Ice Cream Powder

Facilitates the process of producing the desired type of Ice Cream. Facilitates the production of Ice Cream in different flavors at pastry stores everyday. It provides healthy and safe usage the products that are not thermally treated . Facilitates obtaining consistent overrun when used in the production every time.

Added in the rate of 100 gr powder to 200 ml cold water

### Product's Name

EGY Cream Top

EGY Best Cream

EGY Topping Cream

EGY Cream Top with Sugar

EGY Whipping Cream ( pure)

EGY Patisserie & Rab

EGY Cheese Cream



### Product's Name

Vanilla Ice Cream

Chocolate Ice Cream

Strawberry Ice Cream

Mango Ice Cream

Banana Ice Cream

Hazelnut Ice Cream

Pistachio Ice Cream



# Bakery Products & Applications

## Ready Cake Mix

Ensures the consistency of quality and properties of the commercially produced cakes from one batch to another it increases the size of the cake and swiss-roll volume and provides the final product with medium-sized holes which are regularly distributed the product. Reduces the production cost, as it does not need the addition of any materials or height improvers or cocoa powder. It also reduces the labor cost, as it does not need high quality skilled workwrs, specially with the ease of use and the time-saving it provides .

## Filling ,Topping & Glaze Jelly

Increases the shelf life of fresh fruits and preserves, a well ao delaying its dryness when displayed in display refrigerators. It gives confectionery products a bright and attractive look and substitutes for the use of jam, as it helps the products gain the desired flavors. The product gives confectionery products, when used as glaze to its surface, a considerable resistance to withstand different cooling cycles without any loss or separation of liquids, it Helps the formation of sweet jelly on the surfaces of the final products and improves the cutting properties productsof .

It reduces the overall production cost and is easy to use.

The filling jelly is used in the stuffing of all kinds of cakes, donuts and croissants

### Product's Name

EGY Black Forest

EGY Cake Mix

EGY Pound Cake C-V

EGY Muffin Cake C-V

EGY Brownies

EGY Cup Cake C-V

EGY Red Velvet Cake



### Product's Name

EGY Glaze Hot

EGY Glaze Cold

EGY Glaze Colored

Flavored Filling Jelly

Flavored Powdered Jelly

Egy Piping Colored



# Juice , Nectar & Jam Products and Applications

## Juice & Nectar Stabilizers and Colors

Unifies the mixture viscosity and facilitates the manufacturing process. Helps the juices gain a rich appearance, which remains until the consumption. Prevents the separation / sedimentation of the fruit pulp & helps the juices gain a distinguished taste with a nice rich pulpy flavor.

**Product's Name**      **Recommended Dosage**

**Xanth Gel**      0.1 - 0.3 %

**Fruit Mix**      0.1 - 0.3 %

**Fruit Gel 270**      0.2 - 1 %

**Fruit Gel 100**      0.2 - 0.4 %

**Egy Stap Jam**      0.4 - 0.6 %



# Processed Meat Products & Applications

## Processed Meat Stabilizers

Increases the nutritional value of the processed meat through enhancing the protein content.

It facilitates the industrial process and add a great emulsifying properties. The natural taste Improves the processed meat texture and increases its ability to preserve tenderness during the manufacturing process till consumption. It Reduces the total cost of the final product and provides a great ability of binding water resulting to a stable structure of the final product.



Product's Name	Recommended Dosage
Beef Gel WK 3	1 - 2 % From whole mixture
Egy Phos M7	0.2% - 0.3%
Egy Phos	0.2% - 0.3%
Egy Phos M22	0.2% - 0.3%
Egy carrageenan	0.1% - 0.3%





# General Food Additives

## Processed Halawa Products

This product improves the properties of the final product's composition and helps showing the distinctive tastes. It Limits the separation of oil during storage and trading of the final product.

Gives the final product soft texture and increases the strength of the product do well as increasing its shelf life.



Product's Name	Recommended Dosage
Mono Gel 90%	1 - 2%
Mono Gel 45%	1 - 3%
Egy Stab	(Whipping Cream)
Egy Gelatine	
Egy SAPP	
EGY G. Gum	
EGY Dipotassium Phosphate	
EGY Sodium Citrate	
Xanth Gel	
EGY Alginite	
Egy Cream Gel	



**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](mailto: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](mailto: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](http://www.egy dairy.com)

# Chocolate Products

## Chocolate

EGY Plain Couverture is mainly used when there is no need for the use of milk components in the final product.

EGY Milk Couverture is used when using milk containing products is favorable in the final product

EGY White Couverture is used when white chocolate is needed in the final product .

EGY Pure Couverture (Sugar Free) is used in the production of low calories products.



### Product's Name

EGY Plain

EGY White Couverture

EGY Milk Couverture

EGY Pure Couverture (Sugar Free)

EGY Plain Couverture

EGY Chocolate Cream

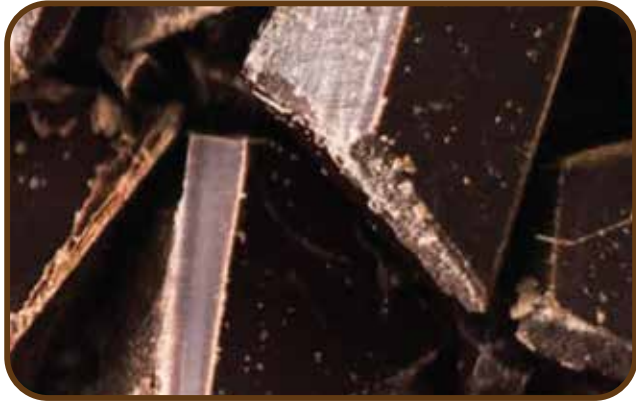
EGY White Chocolate Cream

EGY Chocolate Cream With out Plain

EGY Kat

EGY Liquid Chocolate

# Chocolate Products



## Egy butter creamy peanut butter

Natural, rich & healthy peanut butter

Comes in creamy and crunchy texture.



# منتجات و تطبيقات الشيكولاتة

## الشيكلانه / كفرنورة

- إيجي كفرنورة شيكلاته سادة تستخدم أساسا عند عدم الاحتياج لاستخدام مكونات محتوية علي منتجات لبنية
- إيجي كفرنورة شيكلاته باللبن تستخدم عند تفضيل استخدام مكونات محتوية علي منتجات لبنية
- إيجي كفرنورة شيكلاته بيضاء تستخدم عند تفضيل استخدام الشيكولاته البيضاء
- إيجي كفرنورة شيكلاته غير المحلاه تستخدم عند تفضيل منتجات منخفضة السرعات الحرارية
- شيكلاته سهله الفرد تصلح لجميع الحشوات الخاصه بالمخبوزات
- شيكلاته سائلة تصلح للتغطية في المخبوزات والأيس كريم

### إسم المنتج

إيجي كفرنورة سادة

إيجي كفرنورة بيضاء

إيجي كفرنورة باللبن

إيجي كفرنورة خام - بدون سكر

إيجي كفرنورة طعوم واللوان

إيجي كريمه شيكلاته

إيجي كريمه شيكلاته وايت

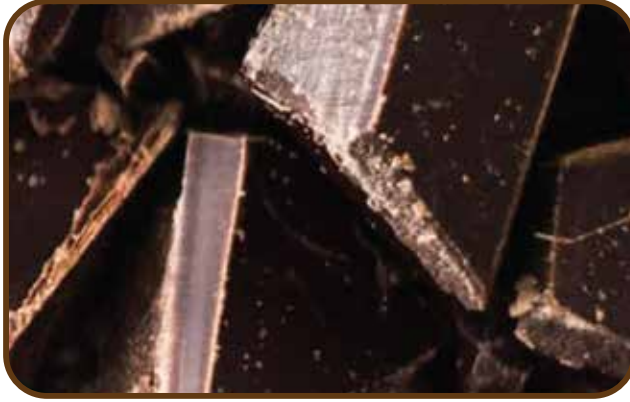
إيجي كريمه شيكلاته طعوم واللوان

إيجي كات

إيجي شيكلاته حشو سهله الفرد



# منتجات و تطبيقات الشيكولاته



## ايجي زبدة فول سوداني كريمي

- زبدة فول سوداني ناعمه و كرانشي و سهلة الفرد

