

www.egy dairy.com

EGY
Dairy



THE EGYPTIAN COMPANY
FOR DAIRY PRODUCTS AND
FOOD ADDITIVES

The essential ingredients for your recipe

الشركة المصرية لمنتجات
الألبان والإضافات الغذائية
إيجي ديري

المكونات الأساسية لوصفتك



Company Introduction

THE EGYPTIAN COMPANY FOR DAIRY PRODUCTS AND FOOD ADDITIVES

EGY Dairy was established in 1997. Drawing on the extensive experience of its owners and its staff in collaborating 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 componens, chosen carefully to deliver the highest quality to our clients.

Our technology expertise spans the following application fields:

- Dairy Products
- Confectionery Products
- Juices & Beverages
- Bakery Products
- Processed meat and poultry products
- Halawa Products

EGY Dairy is a service-oriented business relying 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 able to help our clients develop their new or existing recipes in order to reach better results, higher quality, and lower cost. We guarantee our clients a high level of quality and great consistency in the final product.



مقدمة عن الشركة

الشركة المصرية لمنتجات الألبان والإضافات الغذائية- إيجي ديري

تأسست الشركة المصرية لمنتجات الألبان والإضافات الغذائية "إيجي ديري" عام ١٩٩٧، اعتمادًا على خبرات سابقة لكل من مالكي الشركة وفريق العمل من خلال خبراتهم مع الشركات العالمية. بناءً على ذلك فإن شركتنا من الشركات الرائدة في مجال صناعة الإضافات الغذائية والخلطات المميزة والمكونات الوظيفية عالية الجودة، حيث أننا دائمًا نعمل على اختيار مواد خام مميزة واستخدامها لعمل أفضل المنتجات لعملائنا

ترتكز التكنولوجيا المستخدمة داخل الشركة علي التخصص في المجالات التالية:

- ◆ منتجات الألبان
- ◆ المخبوزات
- ◆ العصائر والمشروبات
- ◆ منتجات اللحوم والدواجن المصنعة
- ◆ الحلويات
- ◆ الحلوة الطحينية

- ◆ يستخدم فريق العمل أحدث التقنيات من أجل منتج متطور منذ بدء التصنيع وحتى تسليم المنتج للعميل.
- ◆ الإنتاج المتميز لشركتنا يعتمد علي سنوات طويلة من الخبرة ومعرفة أسس التصنيع الجيد والبحث والتطوير المستمر مما يعني أننا نتسطيع تقديم أفضل الخدمات وإيجاد الحلول السليمة والمبتكرة لعملائنا.
- ◆ معاملانا ومختبراتنا ذات إمكانيات لدعم وتطوير 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 دائمًا ما نسعي إليها.





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

Our experienced team and extensive product range enable Egydairy to provide comprehensive technical support. This includes innovative formulas and samples ranging from basic to complex processes.

Dairy Applications

Dairy market is experiencing steady growth 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 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 significant share of the market.

Juice & Nectar Applications

Juices and beverages are very popular and considered a critical product with a large consumer base; therefore, the production process requires extensive 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.

Confectionery Applications

“The journey to exquisite chocolate begins with choosing the right ingredients. Therefore, Egy Dairy is committed to providing the perfect foundation for your creations with a diverse range of expertly crafted, premium chocolate. We offer dark, milk, and white couverture chocolate, in addition to a selection of high-quality hazelnut fillings and spreads, to give you the freedom of choice and the quality you deserve.”

Bakery Applications

EGY Dairy additives enhance the properties of your bakery products as well as their quality, freshness and shelf life, which provides a competitive advantage and ensures product consistency. To also ensure the consistency and quality of the product 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.

Processed meat and poultry

“Egy Dairy offers an integrated range of innovative food solutions, represented by specialized compounds and functional ingredients that serve the processed meat and poultry sector. In a world where the demand for safe, high-quality food products is increasing, food additives play a pivotal role that is not limited to preserving products, but extends to enhancing the entire consumer experience.”



كيف يمكن لمنتجات إيجي ديري المتنوعة وتطبيقاتها المختلفة أن تساعدك في تحسين وتطوير منتجاتك الغذائية ؟

إن ما لدينا من فرق عمل ذا خبرة عالية ومجموعة واسعة من المنتجات والتطبيقات التي نقدمها لعملائنا تمكن إيجي ديري من توفير الدعم الفني الكامل لشركتكم وهو ما يساعدكم في تطوير المنتجات الخاصة بكم. إن إيجي ديري تقدم مجموعة واسعة من التطبيقات والصيغ الجديدة المقترحة، وتمد شركتكم بمقترحات من المنتجات والمعلومات وال حلول للمشاكل التي تواجهكم في تصنيع منتجاتكم، وبدءًا من الخطوة الأساسية ووصولًا إلى معظم عمليات التصنيع المعقد والمتخصصة

الألبان

◀ إن أسواق الألبان تنمو في الوقت الحالي بشكل سريع ويعتمد نجاح عدد كبير من منتجات الألبان على جودة المستحلبات والمثبتات وأملاح الاستحلاب 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، جبن موزاريلا، الزبادي، مشروبات الحليب، الآيس كريم، المثلجات المائية.

العصائر والمشروبات

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

الشيكولاتة

تبدأ رحلة الشوكولاتة المتميزة باختيار المكونات الصحيحة. لذلك، تلتزم إيجي ديري بتوفير أساس مثالي لإبداعاتكم الفنية من خلال مجموعة متنوعة من الشوكولاتة الفاخرة المصنوعة بخبرة. نوفر لكم شوكولاتة الكوفر توره الداكنة، بالحليب، والبيض، بالإضافة إلى تشكيلات من حشوات وسبريد البندق عالية الجودة، لمنحكم حرية الاختيار والجودة التي تستحقونها.

المخبوزات

إن إضافات إيجي ديري تساعد على تحسين خواص منتجات المخبوزات الخاصة بعملائنا وكذلك لتحسين الصياغة لتطابق صلاحيتها والحفاظ عليها في حالة طازجة لمدة أطول، وهو ما يعد من أهم المميزات في سوق المخبوزات. وأيضًا لضمان الاستمرارية والثبات في الجودة عند إنتاج الكيك الإسفنجية والكيك بأنواعه والمخبوزات، إيجي ديري تقدم لزبائننا خلطات جاهزة تمكنهم من تثبيت الجودة العالية للمنتج مع كل خلطة إنتاج. كما توفر إيجي ديري العديد من المنتجات مثل محسنات الكيك ومواد الرفع وكذلك جيلي الحشو والتلميع وكريمات الحشو والتزيين.

منتجات اللحوم والدواجن المصنعة

تقدم شركة “إيجي ديري” مجموعة متكاملة من الحلول الغذائية المبتكرة، متمثلة في مركبات متخصصة ومكونات وظيفية تخدم قطاع اللحوم المصنعة والدواجن. في عالم يتزايد فيه الطلب على المنتجات الغذائية الآمنة وعالية الجودة، تلعب الإضافات الغذائية دورًا محوريًا لا يقتصر فقط على حفظ المنتجات، بل يمتد لتحسين تجربة المستهلك بأكملها.

Dairy Products & Applications

White Cheese Stabilizers

It facilitates the manufacturing process, completely eliminates foaming issues, gives the product more homogeneity, and improves the consistency of the cheese. It increases cheese yield and is considered a source of protein.

Prevents whey separation and reduces weight loss during storage. Helps release compounds responsible for the distinctive flavor of this type of cheese and increases spreading ability upon consumption.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Dairy Gel 121	0.3 - 0.5 %	Dairy Gel 127	0.15 - 0.2 %
Dairy Gel 124	0.1 - 0.3 %	Dairy Gel TLP	0.7 - 0.8%
Dairy Gel 126	0.1 - 0.3 %	Feta Gel	1 - 3 %

Processed Cheese Stabilizers

Facilitates the manufacturing process and increases the melting characteristics during the cooking process and reduces browning (Maillard reactions). Increases the ability of fat emulsification and improves fat distribution in the product, giving the processed cheese more homogeneity and improves the spreading ability. The product raises the nutritional value of the processed cheese, enriches the taste, and increases the distinguished flavor of this type of processed cheese.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Dairy Gel 162	0.2 - 0.5 %	Egy Carrageenan	0.2 - 0.5 %
Dairy Gel 164	0.2 - 0.5 %	Xanth Gel	0.1 - 0.3 %
Dairy Gel 165	0.2 - 0.25 %	G - Gum	0.1 - 1 %
Dairy Gel M	0.1 - 0.2 %		



منتجات وتطبيقات الألبان

مثبتات الجبن الأبيض

- تسهل من عمليات التصنيع ويقضي على مشكلة الرغوة (الفوم).
- تكسب المنتج تجانساً وثباتاً وتحسن من قوام الجبن الناتج.
- تزيد من نسبة تصافي الجبن.
- تقضي على التشريح وتقلل من فقد الرطوبة أثناء التخزين.
- تساعد على تحرير المركبات المسؤولة عن النكهات المميزة لصف الجبن الأبيض وتزيد من قابليته للفرد عند الاستهلاك.

إسم المنتج	معدل الاستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الاستخدام المقترح
ديري جل ١٢١	٠,٣ - ٠,٥ %	ديري جل ١٢٧	٠,١٥ - ٠,٢ %
ديري جل ١٢٤	٠,١ - ٠,٣ %	ديري جل TLP	٠,٧ - ٠,٨ %
ديري جل ١٢٦	٠,١ - ٠,٣ %	فيتا جل	١ - ٣ %

مثبتات الجبن المطبوخ

- تحسن من عمليات التصنيع ويزيد من خواص الأنصهار أثناء الطبخ ويقلل من ظهور مشكلة التلون البني (تفاعل ميلارد).
- تزيد من القدرة على أستحلاب الدهون وتحسن من توزيعه في الجبن المطبوخ.
- تكسب المنتج تجانساً وثباتاً من خواص فرد الجبن.
- لا يؤثر علي الطعم والرائحة لصف الجبن المطبوخ.
- ترفع من القيمة الغذائية للجبن.

إسم المنتج	معدل الاستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الاستخدام المقترح
ديري جل ١٦٢	٠,٢ - ٠,٥ %	إيچي كاراجينان	٠,٢ - ٠,٥ %
ديري جل ١٦٤	٠,٢ - ٠,٥ %	زانس جل	٠,١ - ٠,٣ %
ديري جل ١٦٥	٠,٢ - ٠,٢٥ %	جي جم	٠,١ - ١ %
ديري جل M	٠,١ - ٠,٢ %		

Dairy Products & Applications

Emulsifying Salts

Increases the exchange of ions between calcium and sodium to form soluble compounds, emulsification, and product stability, while improving cheese texture by increasing fat emulsification and distribution in the final product as well as adjusting the pH value.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Egy Phos B1	2 - 2.5 %	Egy Phos S20	2 - 2.5 %
Egy Phos B2	2 - 2.5 %	Egy Phos S22	1 - 1.5 %
Egy Phos B3	2 - 2.5 %	Egy Phos S23	2 - 2.5 %
Egy Phos B4	2 - 2.5 %	Egy Phos S220	2 - 2.5 %
Egy Phos S1	2.2 - 2.5 %	Egy Phos L	0.1 - 1 %
Egy Phos S2	2 - 2.5 %	Egy Phos H	0.1 - 1 %



منتجات وتطبيقات الألبان

أملاح الأستحلاب

- ◀ القدرة علي زيادة التبادل الأيوني بين أيونات الكالسيوم وأيونات الصوديوم لتكوين كازينات الصوديوم الذاتية.
- ◀ تكسب المنتج تجانسا وثباتا وتحسن من قوام الجبن الناتج
- ◀ تزيد من استحلاب الدهون وحسن توزيعها في المنتج النهائي
- ◀ تظبط pH إلي الدرجة المطلوبة (درجة الحموضة والقلوية)
- ◀ تحكم إختيار نوع ملح الاستحلاب للوصول للقوام المطلوب (بلوكات أو سبريد)

معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج
٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس S20	٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس B1
١ - ١,٥ %	إيجي فوس S22	٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس B2
٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس S23	٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس B3
٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس S220	٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس B4
٠,١ - ١ %	إيجي فوس H	٢,٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس S1
٠,١ - ١ %	إيجي فوس L	٢ - ٢,٥ %	إيجي فوس S2

Dairy Products & Applications

Proteins

Increases the nutritional value of processed cheese by raising protein content. It gives the product more homogeneity and stability and improves cheese consistency. It increases cheese yield. Prevents whey separation and reduces weight loss during storage. Suitable for manufacturing purposes that aimed at reducing the cost of the final product. Addition rate depends on the required protein content.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Egy Protein	1 - 4 %	Egy Protein 2	1 - 4 %
Egy Protein 1	1 - 4 %	Egy Protein 3	1 - 4 %

Addition rate depends on the amount of protein required

Milk & Flavored Milk Stabilizers

Enhances the rich milky sensation and the distinguished flavor of the final product. Prevents cocoa particle precipitation and maintains suspension across a wide temperature range. Increases the viscosity of the final product despite the low total solids content and plays an important role in maintaining uniformity during handling and storage.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Dairy Gel 202	0.1 - 0.15 %	Dairy Gel DY	0.35 - 0.5
Dairy Gel 203	0.3 - 0.5 %	Dairy Gel Foam	0.1 - 0.15



منتجات وتطبيقات الألبان

البروتينات

- ◀ ترفع القيمة الغذائية للجبين المطبوخ عن طريق تدعيم المحتوي البروتيني (نباتي وطبيعي)
- ◀ تكسب المنتج تجانساً وثباتاً
- ◀ تزيد من نسبة التصافي للجبين الناتج
- ◀ تساعد علي خفض نسبة الفقد في الوزن أثناء عمليات التصنيع
- ◀ تلائم الأغراض التي تهدف إلي الإقتصاد في تكلفة المنتج النهائي

معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج
٪٤ - ١	إيجي بروتين ٢	٪٤ - ١	إيجي بروتين
٪٤ - ١	إيجي بروتين ٣	٪٤ - ١	إيجي بروتين ١

مثبتات مشروبات الألبان

- ◀ تعزز مذاق الحليب الغني والنكهة المميزة للمنتج النهائي.
- ◀ تمنع ترسب جزيئات الكاكاو وتحافظ على ثباته في درجات حرارة واسعة.
- ◀ تزيد من لزوجة المنتج النهائي رغم انخفاض نسبة المواد الصلبة الكلية، وتلعب دوراً هاماً في الحفاظ على تجانسها أثناء المناولة والتخزين.

معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج
٠,٥ - ٠,٣٥	ديري جل DY	٪٠,١٥ - ٠,١	ديري جل ٢٢
٠,١٥ - ٠,١	ديري جل فوم	٪٠,٥ - ٠,٣	ديري جل ٢٣

Dairy Products & Applications

Yogurt Stabilizers

Improves consistency, taste, and curd softness in yogurt production. Prevents syneresis (whey separation) during handling and storage in the final product. Increases the release of naturally formed odor and taste compounds which are needed in yogurt and aligned in the final product and increases product shelf life.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Dairy Gel 3095	0.3 - 0.5 %	Cream Gel W	0.5 - 0.6 %
Dairy Gel 3071	0.6 - 0.8 %	Cream Gel C	0.3 - 0.5 %
Cream Gel	0.6 - 0.75 %	Cream Gel S	0.35 - 0.4 %

Ice Cream Stabilizers

Improves the whipping ability of the mixture and facilitates the manufacturing process after aging. The product acquires a soft, smooth consistency. It improves the final product and prevents ice crystal formation during storage and handling. The product acquires a richer taste and uniform air distribution and acquires high nutritional value with slow, regular melting characteristics upon consumption.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Ice Gel 189	0.65 - 0.75	Ice Gel 144	0.6 - 0.75
Ice Gel 190	0.6 - 0.7 %	Ice Lolly	0.2 - 0.4 %
Ice Gel 132	0.6 - 0.8 %	Ice Rabel	0.2 - 0.4 %



منتجات وتطبيقات الألبان

مثبتات الزبادي وكريمة المائدة (قشطة)

- تحسن من خواص القوام والطعم ونعومة وتماسك الخثرة للزبادي الناتج
- تمنع انفصال الشرش أثناء التداول والتخزين
- تزيد من تحرر مركبات الطعم والرائحة المكونة طبيعياً المرغوبه في الزبادي
- تزيد من فترة صلاحية المنتج
- تمنع مشكلة انكماش المنتج بعد التعبئة وأثناء التخزين

معدل الاستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الاستخدام المقترح	إسم المنتج
٠,٥ - ٠,٦ %	كريم جل W	٠,٣ - ٠,٥ %	ديري جل ٣٠٩٥
٠,٣ - ٠,٥ %	كريم جل C	٠,٦ - ٠,٨ %	ديري جل ٣٠٧١
٠,٣٥ - ٠,٤ %	كريم جل S	٠,٦ - ٠,٧٥ %	كريم جل

مثبتات الآيس كريم والمثلجات

- تحسن من خواص الخفق للمخلوط مع توحيد اللزوجة و تؤدي إلي سهولة إجراء عمليات التصنيع عليه بعد إنتهاء فترة التعتيق
- تكسب المنتج نعومة في القوام تحسن من تركيبه
- توحد صفات المنتج النهائي مع تقليل احتمال تكون بلورات ثلجية أثناء التخزين والتداول
- تكسب المنتج طعماً قشدياً مع زيادة الإحساس بالدسامة والثبات وتوزيع الهواء خلالها
- تحافظ علي خواص الإنصهار البطئ للمنتج

معدل الاستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الاستخدام المقترح	إسم المنتج
٠,٦ - ٠,٧٥ %	آيس جل ١٤٤	٠,٦٥ - ٠,٧٥ %	آيس جل ١٨٩
٠,٢ - ٠,٤ %	آيس لولي	٠,٦ - ٠,٧ %	آيس جل ١٩٠
٠,٢ - ٠,٤ %	آيس رابيل	٠,٦ - ٠,٨ %	آيس جل ١٣٢

Bakery Products & Applications

Cake Improver & Bakery Product softener

The Art of Baking Starts Here

At EGY Dairy, we believe that delicious baked goods start with exceptional ingredients. We offer a wide range of cake improvers, baking powders, filling creams that guarantee soft, fluffy, and high-quality baked goods.

Product Name	Recommended Dosage
Spongy Gel 854	1 - 1.5%
Spongy Gel 855	1 - 1.5%
Spongy Gel 856	1 - 1.5%
Spongy Gel 858	1 - 2%

Baking Powder

Contains agents that prevent the loss of CO₂ during storage during storage and maintains the efficiency of gas production during product baking. Works to increase the size of baked products and gives them a fine, uniform crumb structure with regular distribution in the final product. Prevents cracking in the product during baking due to its slow, regular gas release. Compatible with dairy products during kneading and does not lead to a change in the taste or color of the baked products.

Product Name	Recommended Dosage
EGY Baking Powder	2-3%
EGY Baking Powder 1	2-3%



منتجات وتطبيقات المخبوزات

محسن الكيك ومطري المخبوزات

فن الخبز يبدأ من هنا

في «EGY Dairy» نؤمن بأن المخبوزات الشهية تبدأ بمكونات استثنائية. نقدم لكم مجموعة واسعة من محسنات الكيك، مساحيق الخبز، وكريمات الحشو التي تضمن لكم مخبوزات طرية، هشة، وذات جودة لا تضاهى.

إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح
سبونجي جل ٨٥٤	١ - ١,٥٪
سبونجي جل ٨٥٥	١ - ١,٥٪
سبونجي جل ٨٥٦	١ - ١,٥٪
سبونجي جل ٨٥٨	١ - ٢٪

مساحيق الخبز - البيكنج بودر

- ◀ تتميز بثبات كفاءة المواد الفعالة لإحتوائها علي مواد مالئة تمنع تصاعد الغاز أثناء التخزين وتحافظ علي كفاءة إنتاج الغاز عند الخبز
- ◀ تعمل علي زيادة حجم المخبوزات مع إكسابها ثقباً متوسطاً الحجم ومنتظمة التوزيع يمنع ظهور الطعم الحمضي في المنتج النهائي نظراً لتركيبته الفريدة وتميزة بالتوازن بين نسب المواد الحاملة للغاز والمحفزة لإنتاجه
- ◀ تقضي نهائياً علي تفتح قوام المنتجات وتشققها أثناء الخبز حيث أنه منتظم في تكوينه وإنتاجه للغاز
- ◀ تتيح إستخدام الألبان أو منتجاتها عند العجن بسهولة ولا يؤدي إلي حدوث تغيير في طعم أو لون المخبوزات

إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح
إيجي بيكنج بودر	٢ - ٣٪
إيجي بيكنج بودر ١	٢ - ٣٪

Bakery Products & Applications

Whipped Cream & Filling Cream

EGY Dairy's Whipped and Filling Creams are distinguished by their unique, rich, creamy taste, stable overrun, and excellent compatibility with all mixers, enabling 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 with a creamy color without added egg yolk.

Product Name	Product Name	Product Name
Egy Cream Top Super	Egy Top Milky	Egy Mouses . C&V
Egy Cream Topping Plus	Egy Best Cream	Egy Tiramisu
Egy Cream Top	Egy Top Cream With Sugar	Egy Patisserie & Rab
Egy Topping Cream	Egy Best Cream With Sugar	Egy Cheese Cream

Ice Cream Powder

Facilitates the process of producing the desired type of ice cream. Facilitates the production of ice cream in different stores every day. It provides healthy and safe usage in non-thermally treated products. Facilitates obtaining consistent overrun in every production batch.

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

Product Name	Product Name	Product Name
Vanilla Ice Cream	Mango Ice Cream	Hazelnut Ice Cream
Chocolate Ice Cream	Banana Ice Cream	Pistachio Ice Cream
Strawberry Ice Cream		



منتجات وتطبيقات المخبوزات

الكريم شانتيه وكريمات الحشو

- ◀ يتميز منتج إيجي دبيري من الكريم شانتيه بطعم كريمي فريد وخواص تذوق عالية الجودة
- ◀ يتميز بتطور سريع وثبات وقابلية ممتازة للخفق
- ◀ يمكن للمستخدم التحكم في مستوي التحلية المطلوبة في المنتج النهائي
- ◀ يتناسب استخدامه مع مختلف أنواع المضارب
- ◀ يتيح الإستخدام الآمن صحياً في مجال إنتاج الحلويات
- ◀ يتميز منتج إيجي دبيري من الكريم باتيسيري بطعم كريمي غني وخواص تذوق عالية الجودة ودرجة ثبات قوية عند إستخدامه في حشو منتجات المخبوزات
- ◀ يتميز بسهولة التحضير مع تميزه بلون كريمي مميز

إسم المنتج	إسم المنتج	إسم المنتج
إيجي كريم توب سوبر	إيجي توب ميلكي	إيجي موس . C&V
إيجي كريم توبينج بلس	إيجي بست كريم	إيجي تيراميسو
إيجي كريم توب	إيجي توب كريم بالسكر	إيجي باتيسيري و راب
إيجي توبينج كريم	إيجي بست كريم بالسكر	إيجي تشيز كريم

آيس كريم بودر

- ◀ يسهل عملية إنتاج أصناف الآيس كريم المرغوب فيها تجارياً
 - ◀ يسهل عملية إنتاج أصناف الآيس كريم المنتجة في مجال الحلويات بطريقة موحدة من يومه إلى آخر
 - ◀ يتيح الإستخدام الآمن صحياً في مجال منتجات الحلويات الغير معاملة حرارياً
 - ◀ يسهل الحصول علي منتج ثابت خلال فترات التصنيع
 - ◀ يستخدمه في عمل الآيس كريم المنزلي
- يضاف ١٠٠ جم بودرة آيس كريم إلي ٢٠٠ جم ماء مثلج**

إسم المنتج	إسم المنتج	إسم المنتج
آيس كريم فانيليا	آيس كريم مانجو	آيس كريم البندق
آيس كريم شوكولاتة	آيس كريم موز	آيس كريم الفستق
آيس كريم فراولة		

Bakery Products & Applications

Ready Cake Mix

Ensures consistent quality and properties in commercially produced cakes from batch to batch. Standardizes the size of cakes and swiss-roll varieties. Facilitates uniform product distribution. Reduces production costs by eliminating the need for additional materials or improves as well as labor costs, as it does not need highly skilled workers, offering significant time and cost savings through its ease of use.

Product Name	Product Name
EGY Black Forest	EGY Cup Cake C-V
EGY Cake Mix	EGY Red Velvet Cake
Egy English cake C-V	Egy Molten cake
EGY Muffin Cake C-V	Egy Doughnuts with yeast
EGY Brownies	Egy Doughnuts without yeast

Filling ,Topping & Glaze Jelly

Increases the shelf life of fresh fruits and preserves, as well as delaying their dryness when displayed in refrigerators, a bright, attractive appearance, and serves as a premium alternative to jam, as it helps the products gain the desired flavors. The product gives confectionery products a bright, attractive appearance and considerable resistance to withstand different cooling cycles without liquid separation. It helps the formation of sweet jelly on the surface of all kinds of cakes, donuts, and croissants. It improves the cutting properties of products. 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 Name	Product Name	Product Name
EGY Topping & Glaze Jelly Hot	Flavored Filling Jelly	Egy filling natural fruits
EGY Topping & Glaze Jelly Cold	Flavored Powdered Jelly	Egy milk jam
EGY Topping & Glaze Jelly Colored		



منتجات وتطبيقات المخبوزات

بودر الكيك - الكيك الجاهز

- يوجد من خواص إنتاج الكيك تجارياً من خلطة إلي أخرى
- يعمل علي زيادة حجم الكيك و السويسرول الناتج مع إكتسابها ثقباً متوسطاً الحجم ومنتظمة 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 وتوفير الوقت

إسم المنتج	إسم المنتج
إيجي كيك C-V	إيجي بلاك فورست
إيجي ريد فيلث	إيجي كيك مكس
إيجي مولتن كيك	إيجي انجلس كيك C-V
إيجي دوناتس بالخميرة	إيجي مافن كيك C-V
إيجي دوناتس بدون خميرة	إيجي براونيز

جيلي التلميع والتزيين والحشو

- يزيد من مدة صلاحية الفاكهة الطازجة أو المحفوظة ويؤخر تعرضها للجفاف داخل ثلاجات العرض
- يكسب منتجات الحلويات مظهراً لامعاً جذاباً ويغني عن استخدام المربات حيث يكسب المنتجات النكهات المرغوبة
- يكسب المنتجات المجزأة مقاومة كبيرة لتحمل أختلافات دورات التبريد بدون انفصال سوائل منها
- يكون جيلي شفاف علي أسطح الحلويات المستخدمة فيها ويتميز بسرعة ثباته ويحسن خواص التقطيع للمنتجات
- يقلل من تكاليف الإنتاج ويتميز بسهولة الاستخدام
- جيلي الحشو يستخدم في حشو الكيك بجميع أنواعه وحشو التورتات والجاتوهات

إسم المنتج	إسم المنتج	إسم المنتج
إيجي حشوة فواكه طبيعية	جيلي حشو فواكه	إيجي جيلي التلميع والتزيين ساخن
إيجي مربى الحليب	جيلي بودر نكهات	إيجي جيلي التلميع والتزيين بارد
		إيجي جيلي التلميع والتزيين ذو الطعم واللون المختلف

Chocolate Products

Chocolate

- EGY Plain Couverture is mainly used when milk components are not required.
- 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-calorie products.

Product Name	Product Name
EGY Plain Chocolate	EGY Chocolate Cream
EGY White Couverture	EGY Chocolate cream Melty
EGY Milk Couverture	EGY Chocolate cream Carnival
EGY Pure Couverture (Sugar Free)	EGY White Chocolate Cream
EGY Colored and Flavored Chocolate	EGY Chocolate Cream Colored and Flavored

EGY PEANUT BUTTER

- Our natural, rich, and healthy peanut butter. Available in creamy and crunchy textures.

Product Name
Egy Peanut butter creamy
Egy Peanut butter crunchy
Egy Peanut butter with honey

EGY
Dairy



منتجات وتطبيقات الشيكولاتة

الشيكولاتة / كفتورة

- ◀ إيجي كفتورة شيكولاتة سادة تستخدم أساسا عند عدم الحاجة لمكونات الألبان
- ◀ إيجي كفتورة شيكولاتة بالحليب تستخدم عند تفضيل استخدام مكونات محتوية علي منتجات الألبان
- ◀ إيجي كفتورة شيكولاتة بيضاء تستخدم للتطبيقات التي تتطلب استخدام الشيكولاتة البيضاء
- ◀ إيجي كفتورة شيكولاتة غير المحلاة تستخدم عند تفضيل منتجات منخفضة السعرات الحرارية
- ◀ شيكولاتة سهله الفرد تصلح لجميع الحشوات الخاصة بالمخبوزات
- ◀ شيكولاتة سائلة تصلح للتغطية في المخبوزات والآيس كريم

إسم المنتج	إسم المنتج
إيجي كريمة الشوكولاتة	إيجي كفتوره ساده
إيجي كريمة شوكولاتة ملتي	إيجي كوفرتوره بيضاء
إيجي كريمة شوكولاتة كرنفال	إيجي كوفرتور بالحليب
إيجي كريمة شوكولاتة بيضاء	إيجي كوفرتوره خام (خالي من السكر)
إيجي كريمة شوكولاتة ذو الطعم واللون المختلف	إيجي كفتوره ذو الطعم واللون المختلف

إيجي زبدة فول سوداني

- ◀ زبدة فول سوداني كريمي وكرانشي وسهلة الفرد

إسم المنتج
إيجي زبدة فول سوداني كريمية
إيجي زبدة فول سوداني مقرمشة
إيجي زبدة فول سوداني بالعسل

Juice , Nectar & Jam Products and Applications

Juice & Nectar Stabilizers and Colors

Our stabilizers unify mixture viscosity and facilitates the manufacturing process. Helps juices gain a rich appearance that remains until consumption. Prevents the separation or sedimentation of fruit pulp and helps juices gain a distinguished taste with a nice rich pulpy flavor.

Product Name	Recommended Dosage
Xanth gel	0.1% - 0.3%
Fruit mix	0.2% - 1%
Fruit gel 100	0.2% - 1%
Fruit gel 101	0.2% - 1%
Egy pectine	0.4% - 1%



مثبتات العصائر والمشروبات والمربي

مثبتات وألوان العصائر والمشروبات

- ◀ تعمل على توحيد لزوجة الخليط و تسهل
- ◀ تكسب العصير نعومه في القوام ويحسن من خواص إنسكابه
- ◀ تمنع فصل و ترسيب لب الفاكهة
- ◀ تكسب العصائر مظهرا غنيا يستمر حتي وقت الإستهلاك
- ◀ تكسب العصير طعماً مميزاً لنوع الفاكهة المستخدمة مع زيادة الإحساس بنكهتها

معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج
٪٠,٣ – ٪٠,١	زانس چل
٪١ – ٪٠,٢	فروت مكس
٪١ – ٪٠,٢	فروت چل ١٠٠
٪١ – ٪٠,٢	فروت چل ١٠١
٪١ – ٪٠,٤	إچي بكتين

Processed Meat Products & Applications

Processed Meat Stabilizers

Increases the nutritional value of processed meat through enhancing the protein content. It facilitates the manufacturing process and adds great emulsifying properties. The natural taste improves the processed meat texture and increases its ability to preserve tenderness from manufacturing through consumption. It reduces the total cost of the final product and offers superior water-binding capacity resulting in a stable structure of the final product.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Egy phos	0.1% - 1 %	Egy carrageenan M	0.18% - 0.2%
Egy phos M 7	0.3% - 0.5%	Beef gel WK 3	1 - 2 %
Egy phos M27	0.3% - 0.5%	Egy Bind Gel	5% - 6%
Egy phos M22	% 1 - 1.5	Egy Meat Bind	0.1 - 0.2 %



منتجات وتطبيقات اللحوم والدواجن المصنعة

مثبتات اللحوم و الدواجن

- ◀ ترفع من القيمة الغذائية عن طريق دعم المحتوي البروتيني لمنتجات اللحوم
- ◀ تسهل عمليات التصنيع مع إكتساب المنتج النهائي خواص إستحلابية عالية وطعماً طبيعياً
- ◀ تحسن من القوام ويزيد من القدرة علي الاحتفاظ بالطراوة أثناء التصنيع وحتى الإستهلاك
- ◀ تلائم أغراض التصنيع التي تهدف إلي الإقتصاد في تكلفة المنتج النهائي
- ◀ لها قدرة عالية علي ربط الماء مما يؤدي إلي الحصول علي منتج ثابت القوام

معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج
٪٠,٢ – ٪٠,١٨	إيجي كاراجينان M	٪١ – ٪٠,١	إيجي فوس
٪٢ – ١	بيف جل WK3	٪٠,٥ – ٪٠,٣	إيجي فوس M7
٪٦ – ٪٥	إيجي باند جل	٪٠,٥ – ٪٠,٣	إيجي فوس M27
٪٠,٢ – ٠,١	إيجي ميت باند	٪١,٥ – ١	إيجي فوس M22

General Food Additives

Processed Halawa Products

This product improves the properties of the final product's composition and enhances the distinctive flavor profile. It limits the separation of oil during storage and trading of the final product. Gives the final product a soft texture and increases the strength of the product as well as increasing its shelf life.

Product Name	Recommended Dosage	Product Name	Recommended Dosage
Mono gel 90%	0.5 - 1.2 %	EGY G. Gum	0.1 - 1 %
Mono gel 60%	0.8 - 1.5 %	EGY Dipotassium Phosphate	0.1 - 1 %
Mono gel 45%	1.5 - 0.8 %	EGY Sodium Citrate	0.1 - 1 %
Egy stab	Whipped Cream Stabilizers 2 %	Sodium Alginate	0.2 - 0.5 %
Egy SAPP	0.1 - 1 %	LBG	0.1 - 1 %



تطبيقات ومنتجات أخرى متخصصة

مستحلبات وإضافات لصناعة الحلوة الطحينية والمخبوزات

- تحسن من خواص وتركيب المنتج النهائي و تبرز طعمه المميز
- تحد من انفصال الزيت أثناء عمليات تخزين وتداول المنتج النهائي
- تكسب المنتج نعومة في القوام وذوبان سريع في الفم عند الاستخدام
- يزيد من فترة حفظ المنتج و تزيد من مدة صلاحيته

معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج	معدل الإستخدام المقترح	إسم المنتج
٠,١ - ١%	إيجي جي جم	٠,٥ - ١,٢%	مونو چل ٩٠%
٠,١ - ١%	إيجي فوسفات داي بوتاسيوم	٠,٨ - ١,٥%	مونو چل ٦٠%
٠,١ - ١%	إيجي سترات الصوديوم	٠,٨ - ١,٥%	مونو چل ٤٥%
٠,٢ - ٠,٥%	ألجينيت الصوديوم	٢% مثبت كريم شانتيه	إيجي ستاب
٠,١ - ١%	إل بي جي	٠,١ - ١%	إيجي ساب



Address

Main Office

301-302 Neighborhood 10, Tenth of Ramadan City, Egypt

Tel : +20 554 361 941 - +20 554 361 948

Fax: +20 554 361 978 - +20 554 351 915

Email: info.egy@egy dairy.com

Plant

Block154 - Industrial Zone (3) - Tenth of Ramadan City, Egypt

العنوان

المكتب الرئيسي

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

تليفون : +٢٠ / ٥٥٤٣٦١٩٤١ - +٢٠ / ٥٥٤٣٦١٩٤٨

الفاكس : +٢٠ / ٥٥٤٣٥١٩١٥ - +٢٠ / ٥٥٤٣٦١٩٧٨

الأي ميل : info.egy@egy dairy.com

مصنع

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