

الكريمة

ويب كريم (إس / دبليو)
كريم شائبة بودرة بالسكر/ بدون سكر

باستري كريم / شوكو
كريم باتسيري على البارد فانيليا/ شوكولاتة

فيلينج كريم / شوكو
كريم بافاريان فانيليا على البارد / شوكولاتة على البارد

أورينت كريم (إس / دبليو)
حشو للكنافة والبقالوة يتحمل الفرن والتجميد بالسكر / بدون سكر

فروستي
فروستي كريم خاص لتزيين الكيك والمافن

فروستي فيلينج
فروستي فيلينج خاص للرد فيلغيت

الكيك

خلطة بلوندي
خليط للسبونج الابيض و الويسرول (يضاف البيض و الماء)

براوفي
خليط للسبونج شوكولاتة و الويسرول (يضاف البيض و الماء)

بتر كيك / شوكو
خليط إنجلش كيك فانيليا / خليط إنجلش كيك شوكولاتة

كب كيك / شوكو
خليط كب كيك فانيليا / خليط كب كيك شوكو

أويل مافن / شوكو
خليط مافن فانيليا / خليط مافن شوكولاتة

بر لينر دونت
خليط البرلينر الدونت " خميرة "

كويك جل
محسن السبونج و الكيك عجينة

كويك بودرة
محسن السبونج و الكيك بودرة

ميكس براونيز
خليط البراونيز الا مريكي

بيز شو ميكس
خليط جاهزة لعمل الشو و الكليز و البروفترول

كوكيز ميكس / شوكو ميكس
خليط الكوكيز فانيليا / خليط الكوكيز شوكولاتة

سينرول ميكس
خليط لفائف القرقة

ريد فيلغيت مكس
خليط ريد فيلغيت



www.bakelandegypt.com

f/Bake-Land-Egypt

BAKELAND EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Member of Fahmy Group

Raw Materials Co. for Edible Ind. S.A.E
Factory: Industrial zone C-1, Block 20 C,
Tenth of Ramdan City, Egypt.

Tel.: 0020 153 640 16 - 0020 153 640 17
0020 153 640 18 - Fax: 0020 153 640 12

E-mail: info@bakelandegypt.com

شركة الخامات الأولية للصناعات الغذائية ش.م.م.
المصنع: المنطقة الصناعية C1 قطعة 20C - مدينة العاشر
من رمضان - جمهورية مصر العربية.
تليفون: ٠١٦-١٥٣٦٤٠١٦ - ٠١٧-١٥٣٦٤٠١٧ - ٠١٨-١٥٣٦٤٠١٨
٠٢٠ فاكس: ١٥٣٦٤٠١٢

BAKELAND EGYPT

The Art Of Creating Mixes

Products Range



www.bakelandegypt.com
f/Bake-Land-Egypt



Cream

WHIP "S" / "W"

Non-dairy Topping with sugar/ without sugar

Pastry CREAM / CREAM CHOCO

Pastry cream on cold (Bake+Freeze Stable)/Chocolate

FILLING CREAM / CREAM CHOCO

Bavarian (Vanilla cream / Chocolate cream) on cold

ORIENT CREAM "S" / "W"

Oriental pastry filling (with sugar / without sugar) - (Bake+Freeze Stable)

FROSTY

Frosting Cream for cake and muffin (Decoration + Filling)

FROSTY FILLING

Frosting Filling Cream for red velvet cake.

Cake

BLONDY

Vanilla sponge cake and swissroll mix (add eggs+water)

BROWN

Chocolate sponge cake and swissroll mix (add eggs+water)

BUTTER CAKE / CHOCO

English cake mix / Chocolate English cake mix

Cup Cake / Choco

Cup Cake Vanilla mix / Cup Cake Chocolate mix

OIL MUFFIN / CHOCO

Vanilla muffin mix / Chocolate muffin mix

BERLINER DONUT

Yeast raised donut mix

QUICK GEL

Cake improver in gel form

QUICK POWDER

Cake improver in powder form

BROWNIES MIX

American Brownies Mix

CHOUX MIX

Ready Mix For Choux / Eclair / Profitrole Ready Mix For Cookies Vanilla

COOKIES MIX / CHOCO

Ready Mix For Cookies Chocolate

CINROLL MIX

Cinnamon Base Roll Mix

RED VELVET MIX

Red velvet cake mix

BAKELAND
The Art Of Creating Mixes EGYPT

BREAD

SOFT GEL

Bread and dough softener in gel form

SUPER ALFA

All Soft bread and toast bread improver

SUPER GAMMA

Improver for all types of bread + Croissant

SUPER GAMMA «M»

Bread improver including mould inhibitor

SUPER GAMMA «F»

Improver for all types of frozen dough

EXPRESS

High concentrated improver for all bread

SUPER BETA

General bread improver (economic)

AROMALT FINE

Roasted dark Malt flour without improver (natural)

SUPER AROMALT

Improver for brown bread with Malt flour

PANOPLUS LIGHT

Multicereal bread mix “Brown”

SUPER PANOPLUS

Concentrated Multicereal “Mix Brown”

BAGUATTE MIX

Ready Mix For French Baguette

CIABATTA MIX

Reay Mix For Italian Ciabatta

FOCACCIA MIX

Reay Mix For Italian Focaccia

TASTY BREAD MIX

Concentrate Bread Mix with Vegetables and Spices

BURGER BUN MIX

Ready burger Bun Mix

PIZZA MIX

Ready Mix For Pizza

GLAZING JELLIES

GLAZE POWDER

Transparent glazing jelly powder «on hot»

GLAZE GEL

Glazing jelly paste on hot transparent and «various flavors»

GLAZE GEL “C”

Concentrated glazing jelly paste on hot transparent and «various flavors»

PIPING GEL

Glazing jelly paste on cold transparent and «various flavors»



ICE CREAM

ICE WHITE

Vanilla ice cream mix

ICE BROWN

Chocolate ice cream mix

ICE BISC

Mix for ice cream cone

WAFFLE MIX

Ready Mix for Waffle



MISCELLANEOUS

BASBOUSA BASE

Base For Basbousa (Oriental)

MARINGO

Vanilla meringue mix

SUGAR GLAZE

Wedding – Tart glaze and decoration

BLOW-UP

Baking powder concentrated

MOUSSE DESSERT / MOUSSE DESSERT CHOCO

Vanilla mousse desert and «various flavors» / Chocolate mousse desert

ALMOND PASTE

Marzipan 1 : 1 / Marzipan 2 : 1 / Marzipan 4 : 1

ALMOND PASTE W

White Almond paste

FONDO / FONDO CHOCO

Extra white fondant on hot & «various flavours + colors» / Chocolate fondant on hot

FONDO ROLL / FONDO ROLL CHOCO

Extra white sugar paste on cold & «various flavours + colors» / Chocolate Sugar Paste

SUGAR LACE

For Cake Decoration Shapes

NONSTICK

Tin release Agent «manual»

SUPER NONSTICK

Tin release Agent «machine»

BAKELAND
The Art Of Creating Mixes EGYPT

أيس كريم

أيس وايت

خليط أيس كريم فانيليا

أيس براون

خليط أيس كريم شوكولاتة

أيس بيسك

خليط قمع الأيس كريم

وافل ميكس

خليط الوافل بأنواعه

المتنوعات

بسبوسة بيز

مركز للبسبوسة الشرقى

مارينجو

خليط مارينج طبيعي

شوجر جليز

سكر لتجليز و تزويق تورتة الافراح

بلوآب

بيكنج بودر مركز

موس ديزرت موس / ديزرت شوكو

موس ديزيرت بطعم الفانيليا ” و طعوم مختلفة “ / موس ديزيرت بطعم الشوكولاتة

ألموند بيست

عجينة لوز ” مارزيبان “ ١ : ١ / عجينة لوز ” مارزيبان “ ٢ : ١ / عجينة لوز ” مارزيبان “ ٤ : ١

ألموند بيست وايت

عجينة لوز بيضاء

فوندو / فوندو شوكو

فندان على الساخن ناصع البياض ” ألوان و طعوم مختلفة “ / فندان على الساخن بطعم و لون الشوكولاتة

فوندو رول / فوندو رول شوكو

عجينة السكر على البارد ناصع البياض ” ألوان و طعوم مختلفة “ / عجينة السكر على البارد بالشوكولاتة

شوجر ليس

لتزويق الكيك بأشكال مختلفة

ننستيك

مانع إلتصاق اللقالب ” يدوى “

سوبر ننستيك

مانع إلتصاق اللقالب ” للخطوط الآلية “



الخبز

سوفت جل

مطري للخبز و المعجنات جل

سوبر ألفا

محسن للخبز بأنواعه و التوست

سوبر جاما

محسن للخبز بأنواعه و خصوصا الباجيت و الكرواسون

سوبر جاما – إم

محسن للخبز شامل مانع للعدفن

سوبر جاما-إف

محسن للخبز و خصوصا العجائن المجمدة

إكسبريس

محسن للخبز عالى التركيز

سوبر بيتا

محسن عام لجميع أنواع الخبز (اقتصادي)

أرومالت فاين

دقيق المولت بنى غامق بدون محسن (طبيعي)

سوبر أرومالت

محسن للخبز البنى بدقيق المولت

بانوبلاس لايت

خليط جاهز للخبز متعدد الحبوب (بنى)

سوبر بانوبلاس

خليط مركز للخبز متعدد الحبوب (بنى)

باجيت ميكس

خليط جاهز للخبز الباجيت الفرنسى

تشيبباتا ميكس

خليط تشيبباتا جاهزة

فوكاشيا ميكس

خليط فوكاشيا جاهزة

تستتي بريد ميكس

خليط مركز للخبز بالخضروات و التوابل

بورجر بان ميكس

خليط جاهز لخبز الهامبورجر

بيتزا ميكس

خليط جاهز لعمل البيتزا

جيلى تجليز التورتات

جليز بودر

جيلي تلميع و تزويق بودرة على الساخن شفاف

جليز جل

جيلي تلميع و تزويق عجينة على الساخن شفاف و طعوم مختلفة

جليز جل "سى"

جيلي "مركز" لتلميع و تزويق عجينة على الساخن شفاف و طعوم مختلفة

بيبنج جل

جيلي تلميع و تزويق عجينة على البارد شفاف و طعوم مختلفة

