IFFCO إفكو

Industrial Solutions



CONTENTS

المحتويات

04 كريمة الخفق
Whipping Cream Application

06 دهون الشوكولاتة القابلة للفرد
Chocolate Spread Fats

08 دهون الحشوات المقاومة للحراره فى الخبز
Bake stable Filling Fat

10 دهون عجينة البسكويت والويفر
Biscuit and Wafer dough Fat

12 دهون الأجبان
Cheese Fats

14 دهون حشوة البرالين
Praline Filling Fats

16 دهون حشوات البسكويت و الويفر
Biscuit & Wafer Filling Fats

18 دهون تغطيس الحلويات والمخبوزات
Fats for Confectionery and Bakery coatings

20 دهون للآيس كريم
Fats for Ice cream

22 حلول الشوربة
Soup Solutions

24 حلول تصنيع الكيك والبسكويت بالزبدة
Cake and Butter Cookie Solutions

26 حلول تصنيع المعجنات المرققة
Laminated Product Solutions

28 السمن النباتي
Vegetable Ghee

30 زيوت القلي
Frying Oils

إفكو مصر
دهون و زيوت الصناعات الغذائية

IFFCO EGYPT
Industrial Oils & Fats

WHIPPING CREAM APPLICATION



Non-dairy whipping cream has better functional properties and stability compared to dairy whipping cream.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO SCO 39**
- **IFFCO PRO SCO 35 NV**
- **IFFCO SCO 35 T4**

Benefits:

- Steep melting profile
- Heat resistance compared to dairy fat
- Good crystallization characteristics
- Better foam stability and overrun
- Non hydrogenated options available
- Cholesterol free



كريمة الخفق



تتميز بخصائص وظيفية أفضل وثبات أعلى مقارنة بكريمة الخفق الألبانية.

منتجات إفكو

- **IFFCO PRO SCO 39**
- **IFFCO PRO SCO 35 NV**
- **IFFCO SCO 35 T4**

الخصائص:



- منحنى ذوبان حاد
- مقاومة أعلى للحرارة مقارنة بدهون الألبان
- خصائص تبلور جيدة
- ثبات أعلى للرغوة وارتفاع في الحجم (Overrun)
- خيارات غير مهدرجة متوفرة
- خالية من الكوليسترول

CHOCOLATE SPREAD FATS



Highly specialized fat for spreads and fillings applications with excellent tolerance to nut pastes and high stability to oil separation.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO CSPR - Regular**
- **IFFCO PRO CSPR HR – Hot Region**
- **IFFCO PRO CSPR WB – Cold Region**

Benefits:

- Soft and spreadable texture
- Stable against oil separation
- Superior tolerance to nut pastes (<15%).
- Solutions available for hot and cold climates
- Enhances flavor and mouthfeel



دهون الشوكولاتة القابلة للفرد



تتميز بخصائص وظيفية أفضل وثبات أعلى مقارنة بكريمة الخفق الألبانية.

منتجات إفكو

- **IFFCO PRO CSPR - Regular**
- **IFFCO PRO CSPR HR – Hot Region**
- **IFFCO PRO CSPR WB – Cold Region**

الخصائص:

- ملمس ناعم وقابل للدهن
- مقاومة ممتازة النفصال الزيت
- قدرة عالية على تحمل معاجين المكسرات (حتى أقل من ١٥٪)
- حلول مناسبة للمناخات الحارة والباردة
- تعزز النكهة والإحساس بالفم



BAKE STABLE FILLING FAT



Highly specialized fat for bake stable filling applications. Specially formulated to withstand high baking temperatures (up to 10–12 minutes), maintains excellent texture and stability throughout the baking process, making it ideal for applications such as filled cookies, pastries, croissants etc.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO CFF TS075**

Benefits:

- Designed to withstand baking temperatures (up to °220C)
- Maintains creamy texture, shape, and flavor during baking
- Low water activity
- Stable crystalline structure
- No oil migration or separation
- Compatible with chocolate-based recipes
- Enhances mouthfeel and flavor release
- Trans-fat free



دهون الحشوات المقاومة للحراره فى الخبز



دهون عالية التخصص لتطبيقات الحشوات المستقرة في الخَبز. صُممت خصيصًا لتحمّل درجات حرارة الخَبز العالية (حتى ١٠–١٢ دقيقة)، وتحافظ على قوام ممتاز وثبات طوال عملية الخَبز، مما يجعلها مثالية لتطبيقات مثل البسكويت المحشو، والمعجنات، والكرواسون وغيرها.

منتجات إفكو

- **IFFCO PRO CFF TS075**

الخصائص:

- مصمم لتحمّل درجات حرارة الخَبز (حتى ٢٢٠°م)
- يحافظ على القوام الكريمي، الشكل، والنكهة أثناء الخَبز
- نشاط مائي منخفض
- بنية بلورية مستقرة
- لا يوجد انتقال أو انفصال للزيت
- متوافق مع الوصفات المعتمدة على الشوكولاتة
- إحساس غني في الفم وإطلاق النكهة
- خالٍ من الدهون المتحولة



BISCUIT & WAFER DOUGH FAT



Dough fat plays a crucial role in determining the texture, flavor, and shelf life of baked products. At IFFCO, we have designed different types of shortening for biscuits, cookies and wafer dough solutions for memorable indulgence.

IFFCO Solutions

- **IFFCO STAR SHORT SOFT**
- **IFFCO STAR SHORT HARD**

Benefits:

- Excellent crumb structure
- Good oxidative stability
- Good crispiness
- Non hydrogenated fats
- Trans-fat free



دهون عجينة البسكويت و الويفر



تلعب دهون العجين دورًا حاسمًا في تحديد خصائص القوام، النكهة، وفترة الصلاحية للمنتجات المخبوزة.
في شركة افكو قمنا بتطوير أنواع متعددة من الشورتنينغ المخصص لعجائن البسكويت، الكوكيز، والويفر، لتوفير حلول عالية الأداء تضمن جودة المنتج النهائي و لتقديم تجربة مذاق لا تُنسى

منتجات إفكو

- **IFFCO STAR SHORT SOFT**
- **IFFCO STAR SHORT HARD**

الخصائص:

- ملمس متوازن و طراوة تدوم
- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ علي المنتج
- قرمشة جيدة
- دهون غير مهدرجة
- خالٍ من الدهون المتحولة



CHEESE FATS



Plant based alternatives to animal derived ingredients are becoming more popular nowadays for those seeking healthier and more sustainable diet. The fat provides structure, texture, delivery of flavors and a specific mouthfeel in cheese application. We have developed a specialized portfolio of vegetable dairy fat alternatives for the application in analogue and processed cheese.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO SCO 35 NV – Hard cheese**
- **IFFCO PRO SCO 38 NV2 – Hard cheese**
- **IFFCO PRO SCO 28 – Cream and soft cheese**
- **IFFCO PRO Cream Fill – Hard cheese**
- **IFFCO HQ PO 36-39 – Soft and cream cheese**

Benefits:

- Good oxidative stability.
- Improved shelf life
- Improved texture, sliceability, and Spreadability.
- Consistent performance.
- Non hydrogenated and PHO free fats solutions are available.
- Suitable for vegan, vegetarian, and non-dairy cheese alternative.
- Trans-fat free
- Cholesterol free



دهون الأجبان



البدائل النباتية للمكونات المشتقة من الحيوانات أصبحت أكثر شيوعًا هذه الأيام لمن يسعون إلى نظام غذائي أكثر صحة واستدامة.
توفر الدهون في تطبيقات الجبن البنية الهيكلية والملمس وتوصيل النكهات، بالإضافة إلى الإحساس المطلوب في الفم.
لقد طوّرنا مجموعة متخصصة من البدائل النباتية لدهون الألبان لتُستخدم في الجبن المعالج والمشابه للجبن الطبيعي.

منتجات إفكو

- **IFFCO PRO SCO 35 NV – Hard cheese**
- **IFFCO PRO SCO 38 NV2 – Hard cheese**
- **IFFCO PRO SCO 28 – Cream and soft cheese**
- **IFFCO PRO Cream Fill – Hard cheese**
- **IFFCO HQ PO 36-39 – Soft and cream cheese**

الخصائص:

- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ علي المنتج
- تحسين مدة الصلاحية
- تحسين الملمس، وسهولة التقطيع، وقابلية الفرد
- أداء ثابت
- حلول خالية من الدهون المهدرجة والزيوت المهدرجة جزئياً (PHO)
- مناسبة للنباتيين
- خالية من الدهون المتحولة
- خالية من الكوليسترول



PRALINE FILLING FATS



Chocolate pralines are complex food products that contain a soft filling surrounded by a chocolate shell. The design of the fat is a key parameter in such confectionery filling to get the desired behavior in the end product. The sensory attributes, compatibility with other fats in the system and the crystallization properties are all part of the fat design.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO SCO 28 – Soft filling**
- **IFFCO PRO CRF 31 M 200 – Medium hard filling**
- **IFFCO PRO ICM 25 – Soft filling**
- **CBS SOFT RSPO – Soft Filling**

Benefits:

- Good oxidative stability.
- Medium, creamy and soft texture solutions are available.
- Excellent melting profile and flavor release
- Heat resistant versions available
- Good speed of crystallization
- Stability against oil migration through the time
- Non hydrogenated.
- Trans-fat free



دهون حشوة البرالين (الشوكولاتة)



برالين الشوكولاتة هي منتجات غذائية معقدة تحتوي على حشوة ناعمة محاطة بقشرة شوكولاتة.
تصميم الدهون يعد من العناصر الأساسية في هذا النوع من الحشوات لضمان السلوك المطلوب في المنتج النهائي.

منتجات إفكو

- **IFFCO PRO SCO 28 – Soft filling**
- **IFFCO PRO CRF 31 M 200 – Medium hard filling**
- **IFFCO PRO ICM 25 – Soft filling**
- **CBS SOFT RSPO – Soft Filling**

الخصائص:

- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ علي المنتج
- ملمس متوسط، كريمي وناعم (حسب النوع)
- منحنى ذوبان ممتاز وإطلاق جيد للنكهة
- نسخ مقاومة للحرارة متوفرة
- سرعة تبلور جيدة
- ثبات ضد انتقال الزيوت مع مرور الوقت
- غير مهدرجة
- خالية من الدهون المتحولة



BISCUIT FILLING FATS



Biscuit filling fats play a crucial role in both the functional and sensory aspects of bakery products. Filling fats provide firmness and body to the cream, helping maintain the shape and alignment of sandwich biscuits.

IFFCO Solutions

- **SHORT HARD IFFCO STAR –** Medium Hard Filling
- **SHORT SOFT IFFCO STAR –** Medium Soft Filling
- **IFFCO PRO CRF 40-41NV –** Medium Hard Filling

Benefits:

- Good oxidative stability.
- Excellent melting profile and flavor release
- Good speed of crystallization
- Low oil migration through the time
- Non hydrogenated.
- Trans-fat free



دهون حشوات البسكويت و الويفر



تلعب دورًا حيويًا في الجوانب الوظيفية والحسية لمنتجات المخبوزات.
توفر دهون الحشوات القوام والصلابة للكريمة، مما يساعد في الحفاظ على الشكل والمحاذاة لبسكويت الساندويتش.

منتجات إفكو

- **SHORT HARD IFFCO STAR –** Medium Hard Filling
- **SHORT SOFT IFFCO STAR –** Medium Soft Filling
- **IFFCO PRO CRF 40-41NV –** Medium Hard Filling

الخصائص:

- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ علي المنتج
- منحنى ذوبان ممتاز وإطلاق جيد للنكهة
- سرعة تبلور جيدة
- انخفاض انتقال الزيت مع مرور الوقت
- غير مهدرجة
- خالية من الدهون المتحولة



FATS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY COATINGS



Chocolate compounds are products, similar in appearance and physical properties to real chocolate that can be formulated using different alternatives of specialty fats according to the cocoa butter compatibility and the type of application in coated or molded products.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO CBS SCO 32 – Molding/Coating**
- **IFFCO PRO RCOFL 38 NPHO STANDARD 2 - Molding**
- **IFFCO PRO SCO 39 - Coating**
- **IFFCO PRO SCO 35 NV - Coating**
- **IFFCO PRO SCO 38NV2 - Coating**

Benefits:



- Excellent melting profile and flavor release
- No tempering required
- Faster setting times
- Fat bloom resistance
- Superior gloss and appearance
- Heat resistant versions available
- Optimal flexibility for coating applications
- Trans-fat free

الدهون المستخدمة في تغطيس الحلويات والمخبوزات



مركبات الشوكولاتة هي منتجات مشابهة في الشكل والخصائص الفيزيائية للشوكولاتة الحقيقية، ويمكن تكوينها باستخدام بدائل مختلفة من الدهون المتخصصة، وفقًا لتوافقها مع زبدة الكاكاو ونوع الاستخدام (طلاء أو قولبة)

منتجات إفكو

- **IFFCO PRO CBS SCO 32 – Molding/Coating**
- **IFFCO PRO RCOFL 38 NPHO STANDARD 2 - Molding**
- **IFFCO PRO SCO 39 - Coating**
- **IFFCO PRO SCO 35 NV - Coating**
- **IFFCO PRO SCO 38NV2 - Coating**

الخصائص:



- انصهار سلس لتجربة نكهة مثالية
- لا حاجة لعملية تعديل حرارى
- أوقات تماسك أسرع
- مقاومة لظهور البقع
- لمعان ومظهر فائق
- منتجات مقاومة للحرارة متوفرة
- مرونة مثالية لتطبيقات الطلاء
- خالية من الدهون المتحولة

FATS FOR ICE CREAM



Vegetable fats offer several benefits when used in ice cream formulations, both from a functional and **nutritional** standpoint. We have designed vegetable alternatives for the ice cream segment with different benefits according to the market trends and necessities.

IFFCO Solutions

- **IFFCO PRO SCO 28 –** Ice cream mass/ coating
- **IFFCO PRO ICM 25 –** Ice cream mass/coating
- **IFFCO CBS SOFT RSPO –** Ice cream mass/coating

Benefits:

- Excellent mouthfeel
- Superior aeration properties
- Good crystallization properties
- Excellent flavor release
- Different range of textures and melting profiles
- Cholesterol free
- Good oxidation stability
- Non hydrogenated.
- Trans-fat free



الدهون المستخدمة في الآيس كريم



الدهون النباتية تقدم عدة فوائد عند استخدامها في تركيبات الآيس كريم، سواء من الناحية الوظيفية أو التغذوية.
وقد قمنا بتصميم بدائل نباتية لقطاع الآيس كريم وفقًا لاتجاهات السوق واحتياجاته، مع فوائد مختلفة لكل نوع.

منتجات إفكو

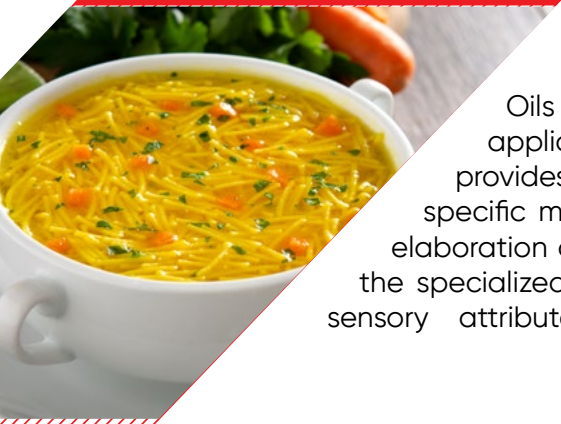
- **IFFCO PRO SCO 28** – Ice cream mass/ coating
- **IFFCO PRO ICM 25** - Ice cream mass/coating
- **IFFCO CBS SOFT RSPO** - Ice cream mass/coating

الخصائص:

- إحساس ممتاز بالفم
- خصائص تهوية (هوائية) عالية
- خصائص تبلور جيدة
- إطلاق ممتاز للنكهة
- تنوع في القوام ومنحنيات الذوبان
- خالية من الكوليسترول
- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ علي المنتج
- غير مهدرجة
- خالية من الدهون المتحولة



SOUP SOLUTIONS



Oils and fats for culinary and savory applications are key components that provides flavor delivery, texture, and specific mouthfeel. Our range of fats for the elaboration of cubes/bouillons and soups meet the specialized requirements in performance and sensory attributes.

IFFCO Solutions

- **IFFCO STS 55**
- **IFFCO STC 50**

Benefits:

- Enhancing the overall sensory experience
- Excellent oxidative stability and shelf life
- Vegetarian friendly
- Healthier and sustainable
- Allergen free
- Trans fat free
- Cost effective



حلول الشوربة



الزيوت والدهون للتطبيقات الطهوية والمملحة هي مكونات رئيسية توفر توصيل النكهة، والقوام، والإحساس الفموي المحدد. تتوافق مجموعة الدهون الخاصة بنا لتحضير مكعبات المرق والشوربات مع المتطلبات المتخصصة في الأداء والصفات الحسية

منتجات إفكو

- **IFFCO STS 55**
- **IFFCO STC 50**

الخصائص:

- تعزيز التجربة الحسية العامة
- استقرار أكسدة ممتاز وعمر تخزين طويل
- مناسب للنباتيين
- صحي ومستدام
- خالي من مسببات الحساسية
- خالي من الدهون المتحولة
- فعال من حيث التكلفة



CAKE AND BUTTER COOKIE SOLUTIONS



For cake and butter cookie applications, shortenings and margarine play an important role in the aeration, texture, and overall taste of the end product. Our margarine and butter blends are excellent options that offer an optimized balance between performance and taste that suit your requirement.

IFFCO Solutions

- **FERN BUTTER BLEND**
- **SUNNY VEG BUTTER**



Benefits:

Cake

- Excellent aeration and retention properties
- Improved cake volume
- Softer cake crumb and sponginess
- Excellent Butter flavor
- Good oxidative stability
- No hydrogenated Fat

Butter Cookies

- Superior Lubrication
- Excellent crumb structure
- Better eating quality
- Good oxidative stability
- Good crispiness
- Optimal nutrition
- Premium Butter flavor
- Non hydrogenated fats

حلول تصنيع الكيك والبسكويت بالزبدة



في تطبيقات الكيك وبسكويت الزبدة، تلعب السمن النباتي والمارجرين دورًا مهمًا في التهوية، القوام، والمذاق العام للمنتج النهائي. تعتبر خلطاتنا من المارجرين والزبدة خيارات ممتازة توفر توازنًا مثاليًا بين الأداء والطعم لتلبية متطلباتك.

منتجات إفكو

- **FERN BUTTER BLEND**
- **SUNNY VEG BUTTER**



الخصائص:

كيك

- خصائص تهوية واحتفاظ ممتازة
- زيادة حجم الكيك المحسّن
- كيك أكثر نعومة وهشاشة
- نكهة زبدة ممتازة
- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ على المنتج
- خالي من الدهون المهدرجة

بسكويت الزبدة

- لمعان فائق
- قوام متجانس ممتازة
- جودة أكل أفضل
- أداء عالي ضد الأكسدة للحفاظ على المنتج
- قرمشة جيدة
- تغذية مثالية
- نكهة زبدة مميزة
- خالي من الدهون المهدرجة

LAMINATED PRODUCT SOLUTIONS



Specialized margarine and fats for laminated products such as croissants and pastry applications are required to get a well defined layered product with a crispy texture, good volume and good eating properties. We offer a range of non hydrogenated margarines for different weathers with specialized attributes and benefits to get the best flaky product.

IFFCO Solutions

- **Margarine Hard**
- **Margarine Hard NH**
- **Margarine Soft**

Benefits:

- Barrier between dough layers
- Good Plasticity
- Excellent layer definition
- Flaky texture and high volume
- Non hydrogenated Fat
- Good mouthfeel
- Excellent butter flavor



حلول تصنيع المعجنات المرققة



تتطلب المنتجات المفرودة مثل الكرواسون والمعجنات استخدام أنواع متخصصة من المارجرين والدهون للحصول على طبقات واضحة، وقوام مقرمش، وحجم جيد، وجودة عالية في المذاق.
نقدم مجموعة من المارجرين غير المهدرج، مصممة خصيصاً لمختلف الظروف المناخية، وتتميز بخصائص وفوائد للحصول على أفضل منتج هشّ وطبقي

منتجات إفكو

- **Margarine Hard**
- **Margarine Hard NH**
- **Margarine Soft**

الخصائص:

- يشكل حاجزًا بين طبقات العجين
- مرونة ممتازة (قابلية للفرد والتشكيل)
- تحديد ممتاز للطبقات
- قوام هشّ وحجم كبير
- خالٍ من الدهون المهدرجة
- إحساس جيد في الفم
- نكهة زبدة ممتازة



VEGETABLE GHEE



Vegetable ghee is a **non-dairy alternative to traditional ghee**, made from **vegetable oils**. It mimics the texture, flavor, and cooking properties of clarified butter (traditional ghee) but is entirely plant-based.

IFFCO Solutions

- **HAYAT GHEE**
- **AMIRA GHEE**



Major Applications:

- Cooking and Frying
- Baking (Baklava, Cake)
- In sweets like halwa, ladoos, and other traditional desserts

Benefits:

- Allergen free
- High smoke point compared to pure animal ghee
- Non hydrogenated Fat
- Good mouthfeel
- Excellent ghee flavor
- More affordable than dairy ghee
- Vegan friendly

السمن النباتي



السمن النباتي هو بديل للسمن التقليدي، مصنوع من زيوت نباتية.
يحاكي في قوامه، ونكهته، وخصائصه في الطهي السمن البلدي، لكنه بالكامل من مصادر نباتية.

منتجات إفكو

- **HAYAT GHEE**
- **AMIRA GHEE**



الاستخدامات:

- الطهي والقلي
- الخَبز (مثل البقلاوة والكيك)
- في الحلويات مثل الحلوى، اللدو، وغيرها من الحلويات التقليدية

الخصائص:



- خالٍ من مسببات الحساسية
- تحمل حراري عالي مقارنة بالسمن الحيواني
- دهون غير مهدرجة
- إحساس ممتاز في الفم
- نكهة سمن رائعة
- أكثر توفيرًا من السمن الحيواني
- مناسب للنظام النباتي

FRYING OILS



How healthy an oil is to cook with, mostly depends on how it reacts when heated. Oils and fats are an important heat transfer medium during frying applications, providing crispiness and a golden appearance to the product with a pleasant mouthfeel and flavor delivery. Our range of liquid, pourable and solid alternatives for deep frying of snacks (fries, nuggets, meats, vegetables, breaded bites, etc.) and bakery products (donuts) will meet your requirements. They are designed as per industry food trends providing excellent taste and quality solutions.

IFFCO Solutions

- **Hayat Olein – Liquid pourable**
- **Short H- Frying – Solid block**
- **IFFCO PFS – Creamy pourable**
- **Shortening Medium – Solid block**
- **IFFCO Frying oil blend TFF – Liquid pourable**

IFFCO Donut Frying Solutions

- **IFFCO FRY RT 51 NH – Solid block**
- **IFFCO DHS 50 NH – Solid block**

Benefits:

- Extended shelf life for the oil and fried products
- High heat stability
- Easy to handle
- Excellent flavor release
- Crispy fried products
- Non-Hydrogenated and Hydrogenated solutions are available

زيوت القلي



يعتمد مدى صحية الزيت للطهي بشكل أساسي على تفاعله عند التسخين.
تلعب الزيوت والدهون دورًا مهمًا كوسيط لنقل الحرارة خلال عمليات القلي، مما يمنح المنتج قرمشة ومظهرًا ذهبيًا ونكهة محببة وإحساسًا جيدًا بالفم.
نقدم مجموعة من البدائل السائلة والقابلة للسكب والصلبة للقلي العميق للأطعمة مثل (البطاطس، الناغتس، اللحوم، الخضروات، المنتجات المغلفة بالبقسماط) وكذلك منتجات المخبوزات مثل الدونات — وكلها مصممة لتلائم اتجاهات صناعة الأغذية وتقدم طعمًا ممتازًا وجودة عالية.

منتجات إفكو

- **سائل قابل للسكب – Hayat Olein**
- **كتلة صلبة للقلي – Short H- Frying**
- **سائل كريمي قابل للسكب – IFFCO PFS**
- **كتلة صلبة للقلي – Shortening Medium**
- **سائل قابل للسكب – IFFCO Frying oil blend TFF**

منتجات إفكو لقلي الدونتس

- **كتلة صلبة – IFFCO FRY RT 51 NH**
- **كتلة صلبة – IFFCO DHS 50 NH**

الخصائص:

- عمر تخزين أطول للزيت والمنتجات المقلية
- ثبات عالي عند درجات الحرارة المرتفعة
- سهل الاستخدام والتداول
- إطلاق ممتاز للنكهة
- منتجات مقلية مقرمشة
- تتوفر حلول غير مهدرجة ومهدرجة



FRYING STABILITY

IFFCO Frying Solutions	General Purpose	Donut Frying	Frying Stability	Heat Resistance	Remarks
Hayat Olein	***	*	***	***	Non-Hydrogenated
Short H. Frying	*****	*****	*****	*****	Partially Hydrogenated
IFFCO PFS	***	*	***	***	Partially Hydrogenated
Short. Medium	****	****	****	****	Non-Hydrogenated
IFFCO Frying Oil Blend TFF	***	*	***	***	Non-Hydrogenated
IFFCO FRY RT 51 NH	****	*****	****	****	Non-Hydrogenated
IFFCO DHS 50 NH	****	*****	****	****	Non-Hydrogenated

* Unfavorable | *** Good | **** Very Good | ***** Excellent

ثبات القلي



افكو لحلول القلي	استخدامات عامة	قلي الدونوت	درجة الثبات أثناء القلي	درجة مقاومة الحرارة	خصائص المنتج
Hayat Olein	***	*	***	***	غير مهدرج
Short H. Frying	*****	*****	*****	*****	مهدرج جزئيا
IFFCO PFS	***	*	***	***	مهدرج جزئيا
Short. Medium	****	****	****	****	غير مهدرج
IFFCO Frying Oil Blend TFF	***	*	***	***	غير مهدرج
IFFCO FRY RT 51 NH	****	*****	****	****	غير مهدرج
IFFCO DHS 50 NH	****	*****	****	****	غير مهدرج

* غير موات | *** جيد | **** جيد جداً | ***** ممتاز

IFFCO إفكو





www.iffco.com

إفكو IFFCO

Majarrah, Neptune Building, 26th July Corridor,
Sheikh Zayed City, Giza, Egypt
Tel: (+202) 25867700

Factory: Industrial Area, Ataqa, Suez, Egypt
Tel: (+2062) 3230020
email: info-egypt@iffco.com

Website: www.iffco.com