



مطاحن التاج  
CROWN FLOUR MILLS



CROWN  
**BAKE**  
— كراون بايك —

## CROWN BAKE / ABOUT US

CROWN BAKE OPERATION WAS LAUNCHED IN 2011, ENDORSED BY CROWN FLOUR MILLS (CFM).

CFM IS ONE OF THE MOST MODERN AND COMPETITIVE FLOUR MILLS IN THE MIDDLE EAST, WITH 67 YEARS OF EXPERTISE, A PRODUCTION CAPACITY OF MORE THAN 15,000 TONS OF WHEAT PER MONTH WITH TOP-OF-THE-LINE EQUIPMENT, DIVERSE PRODUCT CATEGORIES OF THE HIGHEST QUALITY, FULLY CUSTOMIZABLE SOLUTIONS AND OVER 1000 CLIENTS IN THE REGION.

CROWN BAKE'S CONCEPT EMERGED AS A RESULT OF CFM'S EFFORTS TO LEVERAGE ITS EXPERTISE IN THE FLOUR MILLING INDUSTRY IN ORDER TO CREATE PRODUCTS THAT BETTER SERVE ITS CUSTOMERS BY ADDING VALUE TO THEIR PORTFOLIOS. AFTER YEARS OF RESEARCH WITH INTERNATIONAL EXPERTS, CROWN BAKE STARTED PRODUCTION IN 2011, LED BY HIGHLY EXPERIENCED STRATEGISTS AND OPERATIONAL TEAMS.

CROWN BAKE'S MAIN PRODUCT CATEGORIES INCLUDE:

- REGULAR MIXES AND PREMIXES
- HEALTHY MIXES AND PREMIXES (GLUTEN-FREE)
- BREAD IMPROVERS
- MILL CORRECTORS

IN ADDITION TO PRODUCTS, CROWN BAKE PROVIDES PROBLEM SOLVING SOLUTIONS TO ITS CUSTOMERS THROUGH ITS RESEARCH FACILITIES, DEVELOPMENT EXPERTS AND CUSTOMIZED PRODUCTS.

IN ITS YEARS OF OPERATIONS, CROWN BAKE BECAME A WELL-KNOWN NAME IN THE FOOD INDUSTRY, WITH LONG-TERM PARTNERS SUCH AS:

- CINNZEIO CANADA: THE NUMBER ONE IN THE WORLD IN ROLLS
- WOODEN BAKERY AND MOULIN D'OR: FOR THEIR HEALTHY MIXES
- POMO FOOD INDUSTRIES: FOR THEIR TORTILLAS, WHICH ARE THE BEST IN THE MENA REGION
- CONAKRY MILL CORRECTOR: PIONEERS IN THE INDUSTRY

CROWN BAKE IS CAPITALIZING ON THE EXPERTISE, STABILITY AND STRONG REPUTATION IN ORDER TO TARGET A LEADERSHIP POSITION IN THE MENA REGION, WHILE STRIVING TO DIFFERENTIATE ITSELF FROM ITS COMPETITORS THROUGH STATE OF THE ART LABS FOR CONTINUOUS RESEARCH AND DEVELOPMENT OF NEW HIGH-QUALITY AND HEALTHY PRODUCTS, DEVELOPMENT AND PROBLEM-SOLVING EXPERTS TO SERVE THE REGION AND A POWERFUL INTEGRATED MARKETING COMMUNICATIONS STRATEGY HELPING IT EXPAND AND DEVELOP INTO OTHER COUNTRIES AND PRODUCT CATEGORIES.





# MIXES







HEALTH MONITOR



**طريقة التحضير**  
امزج ١ كغ من الخليط مع الماء بنسبة ٨٠%  
و ١% من الخميرة الجافة لمدة ١٢ دقيقة علمه  
سرعة منخفضة ثم دقيقة واحدة علمه سرعة  
عالية.  
غطيه العجينة و اتركها لمدة ٤٥ دقيقة قبل  
الإستخدام.

**الوصف و وجهة الإستخدام:**  
هذا المنتج معدّ لتصنيع عجائن الخبز الخالية  
من الغلوتين.  
يستعمل لكافة انواع الخبز المسطح  
و المخبوزات المسطحة، البيتزا، المناقيش  
خبز بيتا مزدوج الطبقات.

**المكونات:**  
نشاء الذرة، دقيق الأرز، دقيق الذرة، نشاء  
البطاطا، بروتين الصويا، سكر، صمغ الغار،  
صمغ الزانتان، ملح، صمغ السيلولوز،  
احاديث الغليسريد المقطر، مستحلب  
DATEM، مستحلب SSL، حمض  
الاسكوربيك و نكهة الخبز.  
يمكن ان يحتوي هذا المنتج علمه آثار بيض،  
حليب، مكسرات و بذور.

**INSTRUCTION OF USE:**

MIX 1 KG OF THE POWDER WITH 80%  
OF WATER AND ADD 1% DRY YEAST  
FOR 12 MINUTES AT LOW SPEED  
AND 1 MINUTE AT HIGH SPEED,  
COVER THE DOUGH AND LET IT  
REST FOR 45 MINUTES BEFORE USE.

**DESCRIPTION AND INTENDED USE:**

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR  
THE MANUFACTURING OF GLUTEN  
FREE BAKERY MIXES. IT IS USED FOR  
ALL TYPES OF FLAT BREAD AND  
FLAT BAKED GOODS, PIZZA AND  
MANAKISH DOUGH BASE, DOUBLE  
LAYERED PITA BREAD.

**INGREDIENTS:**

CORN STARCH, RICE FLOUR, CORN  
FLOUR, POTATO STARCH, **SOY**  
PROTEIN, SUGAR, GUAR GUM,  
XANTHAN GUM, SALT, CMC,  
DISTILLED MONO-DIGLYCERIDES,  
DATEM, SSL, ASCORBIC ACID AND  
BREAD FLAVOR.  
THIS PRODUCT MAY CONTAIN  
TRACES OF **EGGS, MILK, NUTS AND**  
**SEEDS.**

Nutrition Facts		حقائق غذائية	
الحصة في العبوة   وزن الحصة - اغ - Serving Size 100g   Serving Per Container			
Amount Per Serving		النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 35		سعرات حرارية ٣٧٠، سعرات حرارية من الدهون ٣٥	
%Daily Value*		% المقبول اليومي	
<b>Total Fat</b>	3.5g	٦%	إجمالي الدهون
Saturated Fat	3.0g	١٥%	الدهون المشبعة
Monounsaturated	<0.5g		الدهون الاحادية غير المشبعة
Polyunsaturated	0.5g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b>	<2mg	0%	كوليسترول
<b>Sodium</b>	400mg	١٦%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b>	78g	٢٦%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers	2.5g	١٠%	الالياف الغذائية
Crude Fiber	1g		الالياف الخام
Sugar	4g		سكر
<b>Protein</b>	6g		بروتين
Calcium	55mg	٦%	كلسيوم
Iron	3.6mg	٢٠%	حديد
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.			
	Calories	2,000	2,500
<b>Total Fat</b>	Less than	65g	80g
<b>Sat Fat</b>	Less than	20g	25g
<b>Cholesterol</b>	Less than	300mg	300mg
<b>Sodium</b>	Less than	2400mg	2400mg
<b>Total Carbohydrate</b>		300g	375g
<b>Dietary Fiber</b>		25g	30g
Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4 سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤			

- lactose free
- vegan
- high fiber 5.5g
- longer life NO preservatives
- low fat
- same great taste



**FOLDABLE**

MIXES 100  
PITA BREAD (DOUBLE LAYERED)





HEALTH MONITOR



### طريقة التحضير:

امزج ١ كغ من الخليط مع ٧٥٠ غ من البيض،  
٢٠٠ مل من الزيت و ٥٠ غ من الماء لمدة  
دقيقة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٤ دقائق  
على سرعة متوسطة.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خليط كعكة الشوكولاته الخالية من  
الغلوتين مناسب ١٠٠% للإنتاج كعكة  
الشوكولاته اللذيذة على شكل فطر خالية  
من الغلوتين.

### المكونات:

دقيق الأرز، نشاء الذرة، سكر، نشاء البطاطا،  
كاكاو، بيكربونات الصوديوم، SAPP، ملح،  
صمغ الزانتان ، فانيليا.  
يمكن ان يحتوي هذا المنتج على آثار صويا،  
بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF THE MIX WITH 750g **EGGS**,  
200 mL OIL AND 50g OF WATER AT LOW  
SPEED FOR 1 MINUTE AND 4 MINUTES  
AT MEDIUM SPEED.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

GLUTEN FREE MUFFIN CHOCOLATE  
MIX IS 100% SUITABLE FOR THE  
PRODUCTION OF DELICIOUS  
MUSHROOM SHAPE **GLUTEN** FREE  
CHOCOLATE MUFFINS.

### INGREDIENTS:

RICE FLOUR, CORN STARCH, SUGAR,  
POTATO STARCH, CACAO, SODIUM  
BICARBONATE, SAPP, SALT, XANTHAN  
GUM, VANILLA.  
THIS PRODUCT MAY CONTAIN TRACES  
OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS**.

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 15	سعرات حرارية ٣٧٠   سعرات حرارية من الدهون ١٥	
%Daily Value*	%المقدار اليومي	
<b>Total Fat</b> 1.5g	2%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1.2g	6%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0.2g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b> <2mg	0%	كوليسترول
<b>Sodium</b> 300mg	12%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b> 88g	30%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 2g	8%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.7g		الألياف الخام
Sugar 64g		سكر
<b>Protein</b> 2.5g		بروتين
Calcium 33mg	4%	كلسيوم
Iron 2.3mg	13%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories 2,000	2,500	سعرات حرارية
<b>Total Fat</b>	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
<b>Sat Fat</b>	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
<b>Cholesterol</b>	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
<b>Sodium</b>	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
<b>Total Carbohydrate</b>	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
<b>Dietary Fiber</b>	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤







HEALTH MONITOR



### طريقة التحضير

امزج ١ كغ من الخليط مع ١ كغ بيض.  
اخفق المزيج لمدة دقيقة واحدة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٦ دقائق على سرعة عالية.  
اسكب المزيج في القوالب و اخبز لمدة ٤٠ دقيقة على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خليط كعكة الشوكولاته الاسفنجية الخالية من الغلوتين مناسب ١٠٠% للإنتاج كعكة طبقات الشوكولاته الخالية من الغلوتين وكعكة الشوكولاته السويسرية الملفوفة.

### المكونات:

دقيق الأرز، نشاء الذرة، سكر، نشاء البطاطا، كاكاو، بيكربونات الصوديوم، SAPP، ملح، صمغ الزانتان، فانيليا.  
يمكن ان يحتوي هذا المنتج على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1 Kg OF THE MIX WITH 1Kg EGGS. WHIP FOR 1 MINUTE AT LOW SPEED AND 6 MINUTES AT HIGH SPEED.  
POUR THE BATTER IN THE MOLDS AND BAKE FOR 40 MINUTES AT 180°C.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

GLUTEN FREE CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX IS 100% SUITABLE FOR THE PRODUCTION OF GLUTEN FREE CHOCOLATE LAYER CAKE AND CHOCOLATE SWISS ROLL CAKE.

### INGREDIENTS:

RICE FLOUR, CORN STARCH, SUGAR, POTATO STARCH, CACAO, SODIUM BICARBONATE, SAPP, SALT, XANTHAN GUM, VANILLA  
THIS PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 15	سعرات حرارية. ١٣٧. سعرات حرارية من الدهون	
%Daily Value*	%المقارن اليومي	
<b>Total Fat</b> 1.5g	2%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1.2g	6%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0.2g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b> <2mg	0%	كوليسترول
<b>Sodium</b> 300mg	12%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b> 88g	30%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 2g	8%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.7g		الألياف الخام
Sugar 64g		سكر
<b>Protein</b> 2.5g		بروتين
Calcium 33mg	4%	كلسيوم
Iron 2.3mg	13%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



# MIXES 100

## CHOCOLATE SPONGE CAKE



# GLUTEN FREE

**طريقة التحضير:**  
امزج ١ كغ من الخليط مع ٧٥٠ غ من البيض، ٢٠٠ مل من الزيت و ٥٠ غ من الماء لمدة دقيقة على سرعة منخفضة، ثم لمدة ٤ دقائق على سرعة متوسطة.

**الوصف و وجهة الاستخدام:**  
خليط كعكة الفانيلا الخالية من الغلوتين مناسب ١٠٠% لإنتاج كعكة الفانيلا اللذيذة على شكل فطر خالية من الغلوتين.

**المكونات:**  
دقيق الأرز، نشاء الذرة، سكر، نشاء البطاطا، بيكربونات الصوديوم، SAPP، ملح، صمغ الزانتان، فانيلا.  
يمكن ان يحتوي هذا المنتج على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

## INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF THE MIX WITH 750g EGGS, 200 mL OIL AND 50g OF WATER AT LOW SPEED FOR 1 MINUTE AND 4 MINUTES AT MEDIUM SPEED

## DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"GLUTEN FREE VANILLA MUFFIN MIX" IS 100% SUITABLE FOR THE PRODUCTION OF DELICIOUS MUSHROOM SHAPE **GLUTEN** FREE VANILLA MUFFINS.

## INGREDIENTS:

RICE FLOUR, CORN STARCH, SUGAR, POTATO STARCH, SODIUM BICARBONATE, SAPP, SALT, XANTHAN GUM, VANILLA.  
THIS PRODUCT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

HEALTH MONITOR

## حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 10	سعرات حرارية ٣٧٠، سعرات حرارية من الدهون ١٠	
%Daily Value*	%المقدار اليومي	
<b>Total Fat</b> 1g	2%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1g	4%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b> <2mg	0%	كوليسترول
<b>Sodium</b> 40mg	2%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b> 89g	30%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 1.5g	5%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.5g		الألياف الخام
Sugar 39g		سكر
<b>Protein</b> 1.5g		بروتين
Calcium 54mg	6%	كلسيوم
Iron 0.4mg	2%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories 2,000	2,500	سعرات حرارية
<b>Total Fat</b> Less than 65g	80g	٨٠	إجمالي الدهون أقل من
<b>Sat Fat</b> Less than 20g	25g	٢٥	الدهون المشبعة أقل من
<b>Cholesterol</b> Less than 300mg	300mg	٣٠٠	كوليسترول أقل من
<b>Sodium</b> Less than 2400mg	2400mg	٢٤٠٠	صوديوم أقل من
<b>Total Carbohydrate</b> 300g	375g	٣٧٥	إجمالي الكربوهيدرات
<b>Dietary Fiber</b> 25g	30g	٣٠	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

# MIXES 100

# VANILLA MUFFINS





HEALTH MONITOR



**طريقة التحضير**  
امزج ١ كغ من الخليط مع ١ كغ بيض،  
اخفق المزيج لمدة دقيقة واحدة على  
سرعة منخفضة ثم لمدة ٦ دقائق على  
سرعة عالية.  
اسكب المزيج في القوالب و اخبز لمدة ٤٠  
دقيقة على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

**الوصف و وجهة الاستخدام:**  
خليط كعكة الفانيليا الإسفنجية الخالية من  
الغلوتين مناسب %١٠٠ للإنتاج كعكة  
طبقات الفانيليا الخالية من الغلوتين  
وكعكة الفانيليا السويسرية الملفوفة.

**المكونات:**  
دقيق الأرز، نشاء الذرة، سكر، نشاء  
البطاطا، بيكربونات الصوديوم، SAPP،  
ملح، صمغ الزانتان، فانيليا.  
يمكن ان يحتوي هذا المنتج على آثار  
صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

**INSTRUCTION OF USE:**

MIX 1 Kg OF THE MIX WITH 1Kg  
**EGGS**. WHIP FOR 1 MINUTE AT LOW  
SPEED AND 6 MINUTES AT HIGH  
SPEED.  
POUR THE BATTER IN THE MOLDS  
AND BAKE FOR 40 MINUTES AT  
180°C.

**DESCRIPTION AND INTENDED USE:**

GLUTEN FREE VANILLA SPONGE  
CAKE MIX IS 100% SUITABLE FOR  
THE PRODUCTION OF **GLUTEN**  
FREE VANILLA LAYER CAKE AND  
VANILLA SWISS ROLL CAKE.

**INGREDIENTS:**

RICE FLOUR, CORN STARCH,  
SUGAR, POTATO STARCH, SODIUM  
BICARBONATE, SAPP, SALT,  
XANTHAN GUM, VANILLA  
THIS PRODUCT MAY CONTAIN  
TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS**  
AND **SEEDS**.

**Nutrition Facts** حقائق غذائية

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 10	سعرات حرارية ١٣٧، سعرات حرارية من الدهون ١	
%Daily Value*	%المقدار اليومي	
<b>Total Fat</b> 1g	2%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1g	4%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b> <2mg	0%	كوليسترول
<b>Sodium</b> 40mg	2%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b> 89g	30%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 1.5g	8%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.5g		الألياف الخام
Sugar 39g		سكر
<b>Protein</b> 1.5g		بروتين
Calcium 54mg	6%	كلسيوم
Iron 0.4mg	2%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories 2,000	2,500	سعرات حرارية
<b>Total Fat</b>	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
<b>Sat Fat</b>	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
<b>Cholesterol</b>	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
<b>Sodium</b>	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
<b>Total Carbohydrate</b>	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
<b>Dietary Fiber</b>	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



# MIXES 100

## VANILLA SPONGE CAKE



CROWN  
BAKE

كراون بايك

HEALTH MONITOR



### طريقة التحضير:

امزج ١٠٠% من المسحوق مع ١٠% خميرة و ٦٠% ماء لمدة ١٢ دقيقة على سرعة منخفضة. غطي العجين واتركه لمدة ٤٥ دقيقة قبل الإستخدام.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة "كراون بايك LOGI MIX" مناسبة ١٠٠% لإنتاج الخبز الخالي من السكر و الملائم لمرضى السكري. خلطة "كراون بايك LOGI MIX" خالية من السكر، و تحتوي على القليل من المواد المرة (الفينول). كما تحتوي على مكونات صحية وقيمة مثل الشوفان و بذرة القمح.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، دقيق الشوفان، ملح، كاربوكسي ميثيل سيللوز، صمغ الزانتان، أنزيمات (أميلاز فطري و هيميسيللوز).  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 100% OF THE POWDER WITH 1% YEAST AND 60 % WATER FOR 12 MINUTES AT LOW SPEED. COVER THE DOUGH AND LET IT REST FOR 45 MINUTES BEFORE USE.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE LOGI MIX" IS A 100% BAKERY MIX FOR THE PRODUCTION OF SUCROSE FREE BREAD THAT WOULD BE SUITABLE FOR DIABETIC PEOPLE. LOGI MIX IS SUCROSE FREE AND LOW IN BITTER SUBSTANCES (PHENOLS). IT CONTAINS HEALTHY AND VALUABLE INGREDIENTS SUCH AS OAT AND **WHEAT** GERM.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, OAT FLOUR, SALT, CARBOXYMETHYL CELLULOSE, XANTHAN GUM, AND ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, HEMICELLULOSE)  
IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

حقائق غذائية		Nutrition Facts	
الحصة في العبوة   وزن الحصة: ٣٠غ - Serving Size 30g   Serving Per Container			
النسبة لكل حصة		Amount Per Serving	
سعرات حرارية ١١٠   سعرات حرارية من الدهون ١٠	Calories 110   Calories from fat 10		
% المقادير اليومي	% Daily Value*		
إجمالي الدهون	Total Fat	1.0g	1%
الدهون المشبعة	Saturated Fat	<0.5g	9%
الدهون الأحادية غير المشبعة	Monounsaturated	<0.5g	
الدهون المتعددة غير المشبعة	Polyunsaturated	0.5g	
كوليسترول	Cholesterol	<2mg	0%
صوديوم	Sodium	<5mg	0%
إجمالي الكربوهيدرات	Total Carbohydrates	21g	7%
الألياف الغذائية	Dietary fibers	1.5g	6%
سكر	Sugar	<1g	
		No Added Sugar	
بروتين	Protein	4 g	
فيتامين د	Vitamin D		47%
كلسيوم	Calcium		2%
حديد	Iron		30%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.			
تستند النسبة المئوية المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدارك اليومي اعلى أو اقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.			
	سعرات حرارية	2,000	2,500
إجمالي الدهون	Total Fat	Less than 65g	80g
الدهون المشبعة	Sat Fat	Less than 20g	25g
كوليسترول	Cholesterol	Less than 300mg	300mg
صوديوم	Sodium	Less than 2400mg	2400mg
إجمالي الكربوهيدرات	Total Carbohydrate	300g	375g
الألياف الغذائية	Dietary Fiber	25g	30g
Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4			
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤			

MIXES 100

LOW GLYCEMIC INDEX





CROWN  
BAKE

كراون بايك

HEALTH MONITOR



### طريقة التحضير:

امزج ٥٠% من المسحوق مع ٥٠% من الدقيق الصالح لكافة الاستخدامات ثم أضيف ١٣% الماء ٦٥% من الماء البارد و ١,٠% الماء ٠,٣% من الخميرة. اعجن لمدة ٢٠ دقيقة على سرعة منخفضة (خلط شوكة) أو لمدة ١٢ دقيقة على سرعة منخفضة (خلط حلزوني).  
تترك للتخمير (٦٠ إلى ٨٠ دقيقة بحسب الظروف المحيطة).

### الوصف و وجهة الاستخدام:

خلطة خبز الشوفان للتتور من كراون بايك تشكل من ٣٠% إلى ٥٠% من الخلطة الإجمالية لتحضير خبز التتور الغني بالألياف القابلة وغير القابلة للذوبان، و أيضا البيتا غلوكان الذي قد يساهم في تخفيض نسبة الكوليسترول. خلطة خبز الشوفان للتتور غنية بالألياف و تحتوي على القليل من المواد المرة (الفينول).  
لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق الشوفان، نخالة الشوفان، غلوتين القمح الحيوي، أنزيمات (الأميلاز الفطري، كزبلاناز).  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 50% OF THE POWDER WITH 50% OF ALL-PURPOSE FLOUR, THEN ADD 63% TO 65% OF CHILLED WATER TO THE MIX AND 0.1 TO 0.3% OF YEAST. KNEAD THE MIX FOR 20 MIN AT SLOW SPEED (FORK MIXER) / OR 12 MIN SLOW SPEED SPIRAL MIXER. BULK FERMENTATION(60-80 MIN DEPENDING ON THE ENVIRONMENTAL CONDITIONS).

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE TANNOUR OAT MIX" IS A 30% TO 50% BAKERY MIX FOR THE PRODUCTION OF HIGH SOLUBLE AND INSOLUBLE FIBER TANNOUR BREAD, RICH IN BETA-GLUCAN THAT MAY HELP IN THE REDUCTION OF CHOLESTEROL. TANNOUR OAT MIX IS RICH IN FIBERS AND LOW IN BITTER SUBSTANCES (PHENOLS). NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

OAT FLOUR, OAT BRAN, VITAL **WHEAT GLUTEN**, ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, XYLANASE).  
IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



### Nutrition Facts

### حقائق غذائية

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠g | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 38	سعرات حرارية ٣٧٠   سعرات حرارية من الدهون ٣٨	
%Daily Value*	% المقدر اليومي	
Total Fat 4.2g	6%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 0.9g	5%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 1.5g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.8g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 8mg	0%	صوديوم
Total Carbohydrates 66g	22%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 10.5g	42%	الألياف الغذائية
Sugar 1.5g		سكر
Crude Fiber 2g		الألياف الخام
Protein 17g		بروتين
Calcium 40mg	4%	كلسيوم
Iron 0.9mg	5%	حديد

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومية أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

PREMIXES 50  
OAT TANNOUR MIX





HEALTH MONITOR

### طريقة التحضير:

يُمزج ١ كغ من المسحوق مع ٠.٣% - ٠.٥% من الخميرة و ٥٠% من الماء لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٤ دقائق على سرعة عالية. تترك لتتخمر لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل الاستخدام.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

"خلطة كراون بايك لمنقوشة الشوفان" هي خليط كامل لتحضير جميع أصناف المناقيش.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية **علمه الغلوتين** أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق الشوفان الكامل، دقيق القمح الكامل، سكر، زيت نباتي، ملح، مسحوق الحليب، دقيق الصويا، نكهات الزبدة والخبز (مصدر صناعي)، أنزيمات. مدعم بالفيتامين د. يمكن أن يحتوي علمه آثار بيض، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1kg OF THE POWDER WITH 0.3% - 0.5% YEAST AND 50% WATER FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 4 MINUTES AT HIGH SPEED. BULK FERMENTATION 30 MINUTES AT LEAST BEFORE STARTING PRODUCTION.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE OAT MANKOUSHE MIX" IS A FULL MIX, USED FOR THE PREPARATION OF ALL TYPES OF MANKOUSHE.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

WHOLE OAT FLOUR, WHOLE **WHEAT** FLOUR, SUGAR, VEGETABLE OIL, SALT, **MILK** POWDER, **SOY** FLOUR, BUTTER & BREAD FLAVORS (SYNTHETIC ORIGIN), ENZYMES FORTIFIED WITH VITAMIN D. IT MAY CONTAIN TRACES OF **EGGS, NUTS** AND **SEEDS**.

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

النسبة لكل حصة	Amount Per Serving	النسبة لكل حصة
سعرات حرارية: ٣٨٠   سعرات حرارية من الدهون: ٥٥	Calories 380   Calories from fat 55	سعرات حرارية: ٣٨٠   سعرات حرارية من الدهون: ٥٥
% المقارن اليومي	% Daily Value*	% المقارن اليومي
إجمالي الدهون	Total Fat 6g	٩%
الدهون المشبعة	Saturated Fat 2.5g	١٣%
الدهون الاحادية غير المشبعة	Monounsaturated 2.0g	
الدهون المتعددة غير المشبعة	Polyunsaturated 1.5g	
كوليسترول	Cholesterol <2mg	٠%
صوديوم	Sodium 270mg	١١%
إجمالي الكربوهيدرات	Total Carbohydrates 66g	٢٢%
الألياف الغذائية	Dietary fibers 11.5g	٤٦%
الألياف الخام	Crude Fiber 1g	
سكر	Sugar 7g	
بروتين	Protein 16g	
كلسيوم	Calcium <2%	
حديد	Iron 19%	

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500
إجمالي الدهون	Less than 65g	80g
الدهون المشبعة	Less than 20g	25g
كوليسترول	Less than 300mg	300mg
صوديوم	Less than 2400mg	2400mg
إجمالي الكربوهيدرات	300g	375g
الألياف الغذائية	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



MIXES 100

OAT MANKOUSHE MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك



HEALTH MONITOR



### طريقة التحضير:

امزج ٥٠% من المسحوق مع ٥٠% من الدقيق الصالح لكافة الاستخدامات، ١% من الخميرة و ٦٣% من الماء ثم اعجن لمدة ١٢ دقيقة على سرعة منخفضة. غطي العجينة واتركها لمدة ٤٥ دقيقة قبل الاستخدام.

### الوصف و وجهة الاستخدام:

خلطة خبز الشوفان من كراون بايك تشكل ٣٠% او ٥٠% من الخلطة الإجمالية لتحضير الخبز الغني بالألياف القابلة وغير القابلة للذوبان، و ايضا البيتا جلوكان الذي قد يساهم في تخفيض نسبة الكوليسترول. خلطة الشوفان غنية بالألياف و تحتوي على القليل من المواد المرة (الفينول).

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق الشوفان، نخالة الشوفان، غلوتين القمح الحوي، سكر، أنزيمات (الأميلاز الفطري، كزيلاناز). يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 50% OF THE POWDER WITH 50% OF ALL PURPOSE FLOUR, 1% YEAST AND 63% WATER AND KNEAD THE WHOLE MIX FOR 12 MINUTES AT LOW SPEED. COVER THE DOUGH AND LET IT REST FOR 45 MINUTES BEFORE USE.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE OAT MIX" IS A 30% OR 50% BAKERY MIX FOR THE PRODUCTION OF HIGH SOLUBLE AND INSOLUBLE FIBER BREAD, RICH IN BETA-GLUCAN THAT MAY HELP IN THE REDUCTION OF CHOLESTEROL. OAT MIX IS RICH IN FIBERS AND LOW IN BITTER SUBSTANCES (PHENOLS).

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

OAT FLOUR, OAT BRAN, VITAL **WHEAT GLUTEN**, SUGAR, ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, XYLANASE). IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 380   Calories from fat 50	سعرات حرارية: ٣٨٠ سعرات حرارية من الدهون: ٥٠	
%Daily Value*	% المقطر اليومي	
Total Fat	5.5g	8%
Saturated Fat	1.0g	6%
Monounsaturated	2.0g	
Polyunsaturated	2.5g	
Cholesterol	<2mg	0%
Sodium	<5mg	0%
Total Carbohydrates	66g	22%
Dietary fibers	10.5g	42%
Sugar	0.5g	
Protein	16.5g	
Vitamin D	47%	
Calcium	<2%	
Iron	30%	

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدارات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	إجمالي الدهون	Less than 65g	80g
Sat Fat	الدهون المشبعة	Less than 20g	25g
Cholesterol	كوليسترول	Less than 300mg	300mg
Sodium	صوديوم	Less than 2400mg	2400mg
Total Carbohydrate	إجمالي الكربوهيدرات	300g	375g
Dietary Fiber	الألياف الغذائية	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

PREMIXES 50  
OAT MIX





HEALTH MONITOR



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 365   Calories from fat 16	سعرات حرارية ٣٦٥   سعرات حرارية من الدهون ١٦	
%Daily Value*	% المقارن اليومي	
Total Fat 2.0g	3%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1.0g	5%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0.5g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0.5g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 650mg	27%	صوديوم
Total Carbohydrates 70g	24%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 5.2g	21%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 1g		الألياف الخام
Sugar 1g		سكر
Protein 17g		بروتين
Calcium 11mg	1%	كلسيوم
Iron 2.4mg	13%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	إجمالي الدهون	Less than 65g	80g
Sat Fat	الدهون المشبعة	Less than 20g	25g
Cholesterol	كوليسترول	Less than 300mg	300mg
Sodium	صوديوم	Less than 2400mg	2400mg
Total Carbohydrate	إجمالي الكربوهيدرات	300g	375g
Dietary Fiber	الألياف الغذائية	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

### طريقة التحضير:

أضف إلى كمية خليط كرواسان الشوفان ٥٠% من الماء و ٢% من الخميرة.  
اعجن المزيج لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٤ دقائق على سرعة عالية.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة كرواسان الشوفان من كراون بايك هو منتج كامل معد لتحضير كرواسان الشوفان ومعجنات فطائر الشوفان. غني ببيتا جلوكان الذي قد يساعد على تخفيض نسبة الكوليسترول. مزيج كرواسان الشوفان غني بالألياف و يحتوي على القليل من المواد المرة (الفينولات).

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، دقيق الشوفان، سكر، زيت النخيل، مستحلبات (مصدر نباتي: E472e و E481)، ملح، نكهة الزبدة (مصدر صناعي)، إنزيمات (اميلاز و جلوكوز اوكسيداز).  
مدعم بفيتامين د.  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

ADD TO THE CROISSANT OAT MIX QUANTITY, 50% OF WATER AND 2% OF YEAST.  
KNEAD THE MIX FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 4 MINUTES AT HIGH SPEED.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE OAT CROISSANT MIX" IS A FULL BAKERY MIX USED FOR THE PRODUCTION OF OAT CROISSANT AND OAT PUFF PASTRY. RICH IN BETA-GLUCAN THAT MAY HELP IN THE REDUCTION OF CHOLESTEROL. CROISSANT OAT MIX IS RICH IN FIBERS AND LOW IN BITTER SUBSTANCES (PHENOLS).

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, OAT FLOUR, SUGAR, PALM OIL, EMULSIFIERS (VEGETABLE ORIGIN: E472e & E481), SALT, BUTTER FLAVOR (SYNTHETIC ORIGIN), ENZYMES (AMYLASE AND GLUCOSE OXIDASE).  
FORTIFIED WITH VITAMIN D.  
IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



MIXES 100  
OAT CROISSANT MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك



HEALTH MONITOR



### طريقة التحضير:

امزج ١٠٠% من خلطة خبز تورتيلا الشوفان مع ٥٠% من الماء دون إضافة الخميرة، ثم اعجن لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٦ دقائق على سرعة عالية (خلط حلزوني).

### الوصف و وجهة الاستخدام:

خلطة خبز تورتيلا الشوفان من كراون بايك مناسبة لإنتاج التورتيللا الطازجة والمجمدة. نشاطها المائي منخفض، درجة حموضتها منخفضة، طرية جدا، مدة صلاحيتها طويلة، ولها خصائص طيبة و شق ممتازة.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق الشوفان الكامل ، دقيق القمح ، غلوتين القمح الحيوي ، زيت النخيل، أحادي و ثنائي غليسيريد الأحماض الدهنية E٤٧١ (أصل نباتي) ، ملح ، سكر ، محمض E٢٦٢ ، مسحوق الخبز (بيروفوسفات حامض الصوديوم و بيكربونات الصوديوم) ، كاربوكسيميثيل السيلولوز ، صمغ الزانتان ، بروبيونات الكالسيوم (E٢٨٢) ، سوربات البوتاسيوم (E٢٠٢) ، و انزيمات (الأميلاز الفطري ، كزيلاناز).

يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠غ | Serving Size 100g | Amount Per Serving

النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة
سعرات حرارية 295   سعرات حرارية من الدهون ٥٥	Calories 295   Calories from fat 55	سعرات حرارية 295   سعرات حرارية من الدهون ٥٥
%المقار اليومي	%المقار اليومي	%المقار اليومي
Total Fat 6g 9%	Total Fat 6g 9%	إجمالي الدهون 6g 9%
Saturated Fat 3.0g 6%	Saturated Fat 3.0g 6%	الدهون المشبعة 3.0g 6%
Monounsaturated 2.0g	Monounsaturated 2.0g	الدهون الأحادية غير المشبعة 2.0g
Polyunsaturated 1.0g	Polyunsaturated 1.0g	الدهون المتعددة غير المشبعة 1.0g
Cholesterol <2mg 0%	Cholesterol <2mg 0%	كوليسترول <2mg 0%
Sodium 330mg 14%	Sodium 330mg 14%	صوديوم 330mg 14%
Total Carbohydrates 48g 16%	Total Carbohydrates 48g 16%	إجمالي الكربوهيدرات 48g 16%
Dietary fibers 6.5g 26%	Dietary fibers 6.5g 26%	الألياف الغذائية 6.5g 26%
Crude Fiber 0.5g	Crude Fiber 0.5g	الألياف الخام 0.5g
Sugar 6g	Sugar 6g	سكر 6g
Protein 12g	Protein 12g	بروتين 12g
Calcium 5%	Calcium 5%	كلسيوم 5%
Iron 8%	Iron 8%	حديد 8%

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على 2٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2400mg	2400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 100% OF THE CROWN BAKE OAT TORTILLA WITH 50% WATER, NO YEAST ADDITION IS NEEDED. KNEAD THE MIX FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 6 MINUTES AT HIGH SPEED (SPIRAL MIXER)

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE TORTILLA OAT MIX" IS SUITABLE FOR FRESH AND FROZEN TORTILLA. IT HAS LOW WATER ACTIVITY, LOW PH, HIGH SOFTNESS, AND EXTREMELY HIGH SHELF LIFE, EXCELLENT FOLDING AND TEARING PROPERTIES.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

WHOLE OAT FLOUR, **WHEAT** FLOUR, VITAL **WHEAT GLUTEN**, PALM OIL, MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS E471 (VEGETABLE ORIGIN), SALT, SUGAR, ACIDIFIER E262, BAKING POWDER (SODIUM ACID PYROPHOSPHATE AND SODIUM BICARBONATE), CARBOXYMETHYL CELLULOSE, XANTHAN GUM, CALCIUM PROPIONATE (E282), POTASSIUM SORBATE (E202), AND ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, XYLANASE).

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



MIXES 100

OAT TORTILLA MIX



SHAPE MANAGEMENT



### طريقة التحضير:

يمزج ٣٠% من المسحوق مع ٧٠% من الدقيق الغني بالبروتين  
يضاف كمية المياه اللازمة إلى الخليط تبعاً لنوع الدقيق المستخدم  
يضاف ١ إلى ١.٥% من الخميرة  
يعجن المزيج لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٤ دقائق على سرعة عالية.  
يترك ليخمر (رطوبة ٨٠% - ٣٠ درجة مئوية) لمدة ساعة و نصف إلى ساعتين.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

هذا المنتج يحتوي على حبوب متعددة، حبوب نقيّة (خالية من المواد الكيميائية). يستعمل لتحضير جميع أنواع المخبوزات.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

بذور دوار الشمس، بذور الجوار المحمصة، رقائق الشوفان، رقائق القمح الصلب، براعم حبوب القمح، طحين الجوار الكامل، جرش الصويا، الجوار، سكر أسمر غير مكرر وإنزيمات (الأميلاز الفطري والهيبيسيلولاز) يمكن أن يحتوي على آثار بيض، حليب و مكسرات.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 30% OF THE POWDER WITH 70% HIGH PROTEIN FLOUR, ADD TO THE MIX THE NEEDED QUANTITY OF WATER DEPENDING ON THE TYPE OF FLOUR USED, ADD 1 TO 1.5% YEAST KNEAD THE MIX FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 4 MINUTES AT HIGH SPEED. FERMENTATION (80% H/30 DEGREE CELSIUS) FOR 1:30H-2:00H

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

THIS IS A MULTI-CEREAL PRODUCT. CLEAN LABELED CEREAL (NO E NUMBER) FOR ALL BAKERY PRODUCTS.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

SUNFLOWER **SEEDS**, TOASTED RYE **SEEDS**, OAT FLAKES, DURUM **WHEAT FLAKES**, **WHEAT** GERM, WHOLE RYE FLOUR, **SOY** GRITS, DRIED ANSTELGUT RYE STARTER, NON REFINED BROWN SUGAR AND ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, HEMICELLULOSE). IT MAY CONTAIN TRACES OF **EGGS, MILK AND NUTS**.

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 385   Calories from fat 65	سعرات حرارية ٣٨٥   سعرات حرارية من الدهون ٦٥	
%Daily Value*	% المقتول اليومي	
<b>Total Fat</b> 7g	10%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 4.5g	24%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 1.5g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b> 11mg	4%	كوليسترول
<b>Sodium</b> 500mg	21%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b> 71g	24%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 4g	20%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.8g		الألياف الخام
Sugar 21g		سكر
<b>Protein</b> 9g		بروتين
Calcium 300mg	30%	كلسيوم
Iron 3.0mg	16%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories 2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



PREMIXES 30  
CEREAL MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك

SHAPE MANAGEMENT



### طريقة التحضير:

امزج ٣٠% من المسحوق مع ٧٠% من الدقيق الصالح لكافة الاستخدامات، ا% خميرة و ٦٠% ماء لمدة ١٢ دقيقة علمه سرعة منخفضة. غطيه العجينة واتركها لمدة ٤٥ دقيقة قبل الاستخدام.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

"خلطة كراون بايك بالألياف" تشكل ٣٠% الم من الخلطة الإجمالية المغدة لتحضير المخبوزات الغنية بالألياف.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علمه الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

نخالة القمح، دقيق القمح، عجينة إسفنجية مجففة، ملح، سكر، دقيق الصويا الكامل الدسم، مستحلبات (مصدر نباتي: أحماض E471، E472، حمض الاسكوربيك) (٣٠٠ E) وأنزيمات (أميلاز، غلوكوز أوكسيديز، ليباز). مدعم بالفيتامين د.

يمكن أن يحتوي علمه آثار بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 30% OF THE POWDER WITH 70% OF ALL PURPOSE FLOUR, 1% YEAST AND 60% WATER FOR 12 MINUTES AT LOW SPEED. COVER THE DOUGH AND LET IT REST FOR 45 MINUTES BEFORE USE.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE FIBER MIX" CONSTITUTES 30% TO 50% OF THE TOTAL BAKERY MIX PREPARED FOR THE PRODUCTION OF FIBER-RICH BAKED PRODUCTS.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT BRAN, WHEAT FLOUR, DRIED SPONGE DOUGH, SALT, SUGAR, FULL FAT SOY FLOUR, EMULSIFIERS (VEGETABLE ORIGIN): DATEM MONO AND DIACETYLTARTARIC ACID ESTERS OF MONO - AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS (E472E), DISTILLED MONO AND DIGLYCERIDES (E471), ASCORBIC ACID (E 300) AND ENZYMES (AMYLASE, GLUCOSE OXIDASE, LIPASE). FORTIFIED WITH VITAMIN D. IT MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ٣٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

النسبة لكل حصة	Amount Per Serving	
سعرات حرارية ٣٥٥   سعرات حرارية من الدهون ٣٠	Calories 355   Calories from fat 30	
% المقدر اليومي	% Daily Value*	
إجمالي الدهون	Total Fat 3.5g	5%
الدهون المشبعة	Saturated Fat 2.5g	6%
الدهون الاحادية غير المشبعة	Monounsaturated <0.5g	
الدهون المتعددة غير المشبعة	Polyunsaturated 1.0g	
كوليسترول	Cholesterol <2mg	0%
صوديوم	Sodium 950mg	40%
إجمالي الكربوهيدرات	Total Carbohydrates 68g	23%
الألياف الغذائية	Dietary fibers 30g	120%
سكر	Sugar 4g	
بروتين	Protein 13g	
كلسيوم	Calcium	1%
حديد	Iron	63%
فيتامين د	Vitamin D	47%

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500
إجمالي الدهون	Less than 65g	80g
الدهون المشبعة	Less than 20g	25g
كوليسترول	Less than 300mg	300mg
صوديوم	Less than 2400mg	2400mg
إجمالي الكربوهيدرات	300g	375g
الألياف الغذائية	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

PREMIXES 30  
FIBER MIX





CROWN  
BAKE

كراون بايك

ENERGY BOOSTER

MIXES 100

HIGH PROTEIN MANKOUSHE MIX

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: 100g | Serving Size 20

Amount Per Serving		النسبة لكل حصة
Calories 370   Calories from fat 20		سعرات حرارية ٣٧٠   سعرات حرارية من الدهون ٢٠
%Daily Value*		% المقطار اليومي
Total Fat	2.0g	3%
Saturated Fat	<0.5g	6%
Monounsaturated	0.5g	
Polyunsaturated	1.0g	
Cholesterol	<2mg	0%
Sodium	510mg	21%
Total Carbohydrates	63g	21%
Dietary fibers	3.0g	12%
Crude Fiber	0.5g	
Sugar	1g	
Protein	24g	
Calcium	14mg	2%
Iron	5.0mg	28%

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

### طريقة التحضير:

يمزج ١ كغ من المسحوق مع ٠.٥ - ١% من الخميرة و ٤٥-٤٧% من الماء لمدة كافية لتشكيل عجينة متجانسة.  
يغطى العجين بغطاء بلاستيكي و يترك للتخمير لوقت لا يقل عن ٣٠ دقيقة قبل الاستخدام.  
يمكن ان يحفظ فيه الثلجة لمدة ٤٨ ساعة للاستفادة منه في وقت لاحق.

### الوصف و وجهة الاستخدام:

خلطة المنقوشة الغنية بالبروتين من كراون بايك هي منتج معد لتصنيع المخبوزات الغنية بالبروتين. يستخدم لنظام غذائي متوازن.  
لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علم الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح ، دقيق الصويا، بروتين القمح (غلوتين)، سكر أسمر، بذور الكتان، بذور دوار الشمس، ملح، وأزيمات (أميلاز فطري، هيميسيللولايز).  
يمكن أن يحتوي علم آثار بيض، حليب و مكسرات.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF THE POWDER WITH 0.5 - 1% YEAST AND 45-47% WATER FOR THE TIME NEEDED TO FORM A WELL-STRUCTURED DOUGH. BULK FERMENTATION RESTING WITH PLASTIC COVER FOR AT LEAST 30 MIN IN ORDER TO START PRODUCTION. CAN BE STORED IN THE FRIDGE FOR 48 H FOR LATER PRODUCTION.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE HIGH PROTEIN MANKOUSHE MIX" IS A BAKERY MIX FOR THE PRODUCTION OF HIGH-PROTEIN BAKED PRODUCTS. IT IS USED FOR A BALANCED DIET.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT FLOUR, SOY FLOUR, WHEAT PROTEIN(GLUTEN), BROWN SUGAR, LINSEEDS, SUNFLOWER SEEDS, SALT AND ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, HEMICELLULOSE).**  
IT MAY CONTAIN TRACES OF **EGGS, MILK AND NUTS.**





CROWN  
BAKE

كراون بايك

ENERGY BOOSTER



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الخدمة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 405   Calories from fat 100	سعرات حرارية ٤٠٥   سعرات حرارية من الدهون ١٠٠	
%Daily Value*	% المقطر اليومي	
Total Fat	11g	17%
Saturated Fat	2.0g	9%
Monounsaturated	2.5g	
Polyunsaturated	6.5g	
Cholesterol	<2mg	0%
Sodium	<5mg	21%
Total Carbohydrates	37g	12%
Dietary fibers	15g	61%
Sugar	3g	
Protein	39g	
Vitamin D	7%	
Calcium	6%	
Iron	45%	

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

### طريقة التحضير:

امزج ٥٠% من المسحوق مع ٥٠% من الدقيق الصالح لكافة الاستخدامات و ١٠% من الخميرة و ٦٠% من الماء لمدة ١٠ دقائق على سرعة منخفضة و دقيقتين على سرعة عالية. غطيه العجينة واتركها لمدة ٤٥ دقيقة قبل الاستخدام.

### الوصف و وجهة الاستخدام:

الخلطة الغنية بالبروتين تشكل ٥٠% من الخلطة الإجمالية لتحضير المخبوزات الغنية بالبروتين و المنخفضة الكربوهيدرات. تستخدم هذه الخلطة في نظام غذائي متوازن.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

بروتين الصويا ، بروتين القمح ، دقيق القمح ، النزيومات (الأميلاز الفطري ، هيميسلولاز). يمكن أن يحتوي على آثار بيض، حليب، مكسرات و بذور

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 50% OF THE POWDER WITH 50% OF ALL PURPOSE FLOUR, 1% YEAST AND 60% WATER FOR 10 MINUTES AT LOW SPEED, AND 2 MINUTES AT HIGH SPEED. COVER THE DOUGH AND LET IT REST FOR 45 MINUTES BEFORE USE.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

HIGH-PROTEIN MIX MAKES UP 50% OF THE TOTAL MIX OF HIGH-PROTEIN AND LOW CARBOHYDRATE BAKED PRODUCTS. HIGH-PROTEIN MIX IS USED FOR A BALANCED DIET.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**SOY** PROTEIN, **WHEAT** PROTEIN, **WHEAT** FLOUR, ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, HEMICELLULOSE). IT MAY CONTAIN TRACES OF **EGGS**, **MILK**, **NUTS** AND **SEEDS**



PREMIXES 50  
HIGH PROTEIN MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك



ENERGY BOOSTER



### طريقة التحضير:

امزج ٥٠% من المسحوق مع ٤٠% من الدقيق الصالح لكافة الاستخدامات و ١٠% من النخالة الناعمة. اضع الماء البارد و ١٠% من الماء من الخميرة. اعجن الخليط على سرعة منخفضة لمدة ٣ دقائق (خلط شوكة) او ١٥ دقيقة (خلط حلزوني). تترك للتخمير (٦٠ الى ٨٠ دقيقة بحسب الظروف المحيطة).

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة خبز التنور الغني بالبروتين تشكل ٥٠% من الخلطة الإجمالية لتحضير مخبوزات التنور الغنية بالبروتين و المنخفضة الكربوهيدرات. تستخدم هذه الخلطة في نظام غذائي متوازن.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

بروتين الصويا ، بروتين القمح ، دقيق القمح ، ملح ، انزيمات (الأميلاز الفطري ، هيميسيلولاز). يمكن أن يحتوي على آثار بيض ، حليب ، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 50% OF THE POWDER WITH 40% OF ALL-PURPOSE FLOUR AND 10% EXTRA FINE BRAN. ADD TO THE MIX 63% TO 65% OF CHILLED WATER AND 0.1 TO 0.3% YEAST. KNEAD THE MIX FOR 23 MIN AT SLOW SPEED (FORK MIXER) OR 15 MIN. AT SLOW SPEED SPIRAL MIXER. BULK FERMENTATION (60-80 MIN DEPENDING ON THE ENVIRONMENTAL CONDITIONS).

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"HIGH PROTEIN TANNOUR MIX" IS A 50% BAKERY MIX FOR THE PRODUCTION OF HI-PROTEIN AND LOW CARBOHYDRATE TANNOUR BAKED PRODUCTS. HIGH-PROTEIN MIX IS USED FOR A BALANCED DIET.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**SOY** PROTEIN, **WHEAT** PROTEIN, **WHEAT** FLOUR, SALT, ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, HEMICELLULASE). IT MAY CONTAIN TRACES OF **EGGS**, **MILK**, **NUTS** AND **SEEDS**.



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 405   Calories from fat 100	سعرات حرارية ٤٠٥   سعرات حرارية من الدهون ١٠٠	
%Daily Value*	% المقطار اليومي	
Total Fat	11g	17%
Saturated Fat	2.0g	9%
Monounsaturated	2.5g	
Polyunsaturated	6.5g	
Cholesterol	<2mg	0%
Sodium	<5mg	0%
Total Carbohydrates	37g	12%
Dietary fibers	15g	6%
Sugar	3g	
Protein	39g	
Vitamin D	47%	فيتامين د
Calcium	6%	كلسيوم
Iron	45%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber	25g	30g	الالياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

PREMIXES 50

HIGH PROTEIN TANNOUR MIX





EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

امزج ١ كغ من الخليط مع ٧٥٠ غ من البيض و ١٠٠ غ من الماء لمدة دقيقة واحدة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٥ دقائق على سرعة عالية. اسكب المزيج في القوالب و اخبز لمدة ٤٠ دقيقة على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة الكعكة الإسفنجية بالشوكولاتة هي خلطة مناسبة ١٠٠% لإنتاج كعكة طبقات الشوكولاتة و كعكة الشوكولاتة السويسرية الملفوفة.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، مسحوق الكاكاو، نشا القمح، مستحلب مصدر نباتي (E471، E475)، مسحوق الخبز (E401)، بيكربونات الصوديوم، ملح، صمغ الزانتان، ونكهة الفانيليا. يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1 Kg OF THE MIX WITH 750g EGGS AND 100g WATER FOR 1 MINUTE AT LOW SPEED AND 5 MINUTES AT HIGH SPEED. POUR THE BATTER IN THE MOLDS AND BAKE FOR 40 MINUTES AT 180 DEGREE CELSIUS.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX" IS A 100% MIX SUITABLE FOR THE PRODUCTION OF CHOCOLATE LAYER CAKE AND CHOCOLATE SWISS ROLL CAKE.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

WHEAT FLOUR, SUGAR, COCOA POWDER, WHEAT STARCH, EMULSIFIER VEGETABLE ORIGIN (E475, E471), BAKING POWDER (E450 i), SODIUM BICARBONATE, SALT, XANTHAN GUM AND VANILLA FLAVOR. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Amount Per Serving

النسبة لكل حصة	القيمة لكل حصة	النسبة لكل حصة	القيمة لكل حصة
سعرات حرارية 380   Calories from fat 25	سعرات حرارية ١٣٨	سعرات حرارية من الدهون ٢٥	سعرات حرارية ٣٨٠   Calories from fat 25
%Daily Value*	% المقطر اليومي	% المقطر اليومي	% المقطر اليومي
Total Fat 2.5g	٤%	إجمالي الدهون	٢.٥ غ
Saturated Fat 2.0g	١٠%	الدهون المشبعة	٢.٠ غ
Monounsaturated 0g		الدهون الاحادية غير المشبعة	٠ غ
Polyunsaturated <0.5g		الدهون المتعددة غير المشبعة	<٠.٥ غ
Cholesterol <2mg	٠%	كوليسترول	<٢ ملغ
Sodium 390mg	١٦%	صوديوم	٣٩٠ ملغ
Total Carbohydrates 83g	٢٨%	إجمالي الكربوهيدرات	٨٣ غ
Dietary fibers 7.5g	٣٠%	الألياف الغذائية	٧.٥ غ
Sugar 16g		سكر	١٦ غ
Protein 5g		بروتين	٥ غ
Calcium 2%		كلسيوم	٢%
Iron 22%		حديد	٢٢%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2400mg	2400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

MIXES 100

CHOCOLATE SPONGE CAKE





EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

أضف إله كمية المزيج ٥٠% من الدقيق الغني بالبروتين، ٥٠% من الماء و ١,٥% من الخميرة. إعدن المزيج لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٤ دقائق على سرعة عالية. الإنتاج يعتمد على عملية الخبز.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة الكرواسان الأبيض من كراون بايك معدة لتحضير الكرواسان وجينة الفطائر.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، زيت النخيل، مستحلبات (مصدر نباتي: E471 و E481)، ملح، نكهة الزبدة (مصدر صناعي)، إنزيمات (اميلاز و غلوكوز اوكسيداز). مدعم بفيتامين د. يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

ADD TO THE MIX 50% OF HIGH PROTEIN FLOUR 50% OF WATER AND 1.5% OF YEAST. KNEAD THE MIX FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 4 MINUTES AT HIGH SPEED. PRODUCTION DEPENDS ON BAKERY PROCESS.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE WHITE CROISSANT PREMIX IS PREPARED FOR THE PRODUCTION OF CROISSANT AND PUFF PASTRY.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, SUGAR, PALM OIL, EMULSIFIERS (VEGETABLE ORIGIN: E471 & E481), SALT, BUTTER FLAVOR (SYNTHETIC ORIGIN), ENZYMES (AMYLASE AND GLUCOSE OXIDASE). FORTIFIED WITH VITAMIN D. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 370   Calories from fat 45	سعرات حرارية ٣٧٠   سعرات حرارية من الدهون ٤٥	
%Daily Value*	% المقدار اليومي	
Total Fat 5.0g	7%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 2.5g	12%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 1.5g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 170mg	7%	صوديوم
Total Carbohydrates 72g	24%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 3.0g	12%	الألياف الغذائية
Sugar 19g		سكر
Protein 9g		بروتين
Calcium	1%	كلسيوم
Iron	5%	حديد

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\*تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories	2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than	65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than	20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than	300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than	2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate		300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber		25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

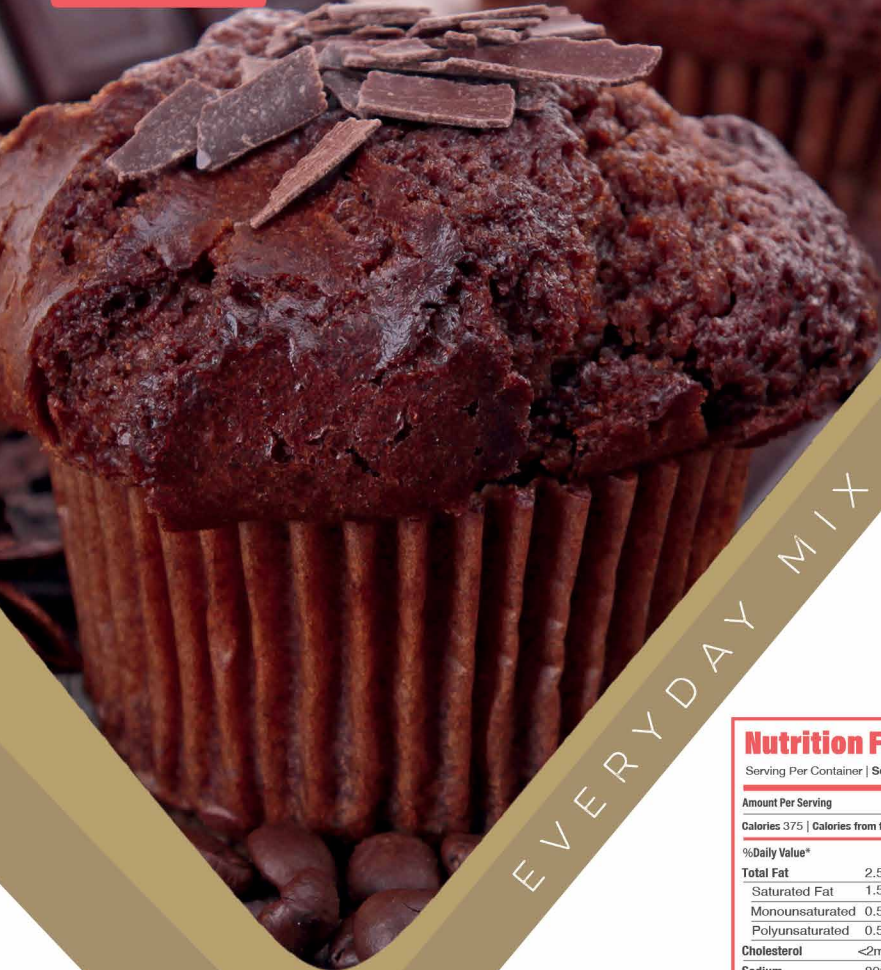


PREMIXES 50  
WHITE CROISSANT MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك



EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

امزج ١ كغ من خليط كعكة الشوكولاته مع ٣٥٠ غ من البيض، ٣٠٠ غ من الزيت النباتي و ١٠٠ غ من الماء.  
اخفق المزيج لمدة دقيقة واحدة على سرعة منخفضة ثم ٣ دقائق على سرعة متوسطة. أخبز على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة كعكة الشوكولاته مناسبة لتصنيع المافين الأمريكي على شكل فطير.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، بودرة الكاكاو، نشا الذرة المعدل، زيت النخيل، مستحلب نباتي (E475)، (E471)، ملح، مسحوق الخبز (E501)، بيكرونات الصوديوم، نكهة الفانيليا.  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF CHOCOLATE MUFFINS MIX WITH 350g EGGS, 300g VEGETABLE OIL, 100g WATER.  
BEAT THE MIXTURE FOR 1 MINUTE AT LOW SPEED AND 3 MINUTES AT MEDIUM SPEED. BAKE ON 180 DEGREES CELSIUS.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"MUFFIN CHOCOLATE MIX" IS SUITABLE FOR THE PRODUCTION OF AMERICAN MUSHROOM SHAPE MUFFIN.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE ALLERGIC TO **GLUTEN** AND THE INGREDIENTS MENTIONED BELOW.

### INGREDIENTS:

WHEAT FLOUR, SUGAR, COCOA POWDER, MODIFIED CORN STARCH, PALM OIL, EMULSIFIER VEGETABLE ORIGIN (E475, E471), SALT, BAKING POWDER E501, SODIUM BICARBONATE, VANILLA FLAVOR. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

النسبة لكل حصة	Amount Per Serving		
سعرات حرارية ٣٧٥   سعرات حرارية من الدهون ٢٥	Calories 375   Calories from fat 25		
% المقدار اليومي	% Daily Value*		
إجمالي الدهون	Total Fat	2.5g	4%
الدهون المشبعة	Saturated Fat	1.5g	8%
الدهون الأحادية غير المشبعة	Monounsaturated	0.5g	
الدهون المتعددة غير المشبعة	Polyunsaturated	0.5g	
كوليسترول	Cholesterol	<2mg	0%
صوديوم	Sodium	800mg	33%
إجمالي الكربوهيدرات	Total Carbohydrates	82g	27%
الألياف الغذائية	Dietary fibers	7.5g	30%
سكر	Sugar	20g	
بروتين	Protein	6g	

Calcium 10% كلسيوم  
Iron 18% حديد

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500		
إجمالي الدهون	Total Fat	Less than 65g	80g	أقل من
الدهون المشبعة	Sat Fat	Less than 20g	25g	أقل من
كوليسترول	Cholesterol	Less than 300mg	300mg	أقل من
صوديوم	Sodium	Less than 2400mg	2400mg	أقل من
إجمالي الكربوهيدرات	Total Carbohydrate	300g	375g	
الألياف الغذائية	Dietary Fiber	25g	30g	

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

MIXES 100

CHOCOLATE MUFFINS





CROWN  
BAKE

كراون بايك

EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

لكل ١ كغ من الحلو بالقرفة، أضف ٤٥% من الماء البارد و ١% من الخميرة. أمزج المكونات في خلاط لولبي لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة ثم ٤ دقائق على سرعة عالية. دع المزيج يتخمر في البراد لمدة ١٢ ساعة على الأقل.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة "الكعكة الملعوفة بالقرفة" هو خليط جاهز معدّ كمزيج كامل لصنع عجين الحلويات المتعدد الإستخدام.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر اسمر، دكستروز، دهون نباتية مهدرجة جزئياً، مسحوق مصّل اللبن، زيت النخيل المكرر، مستحلبات (مصدر نباتي: EEV1-EEV2 و EEV1-EEV2)، ملح، مسحوق الخبيز، نكهات الزبدة و الفانيليا، وانزيمات (الأميلاز والغلوكوز أو أكسيدان). مدعم بفيتامين د. يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غرام | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving		النسبة لكل حصة
Calories 375   Calories from fat 55		سعرات حرارية ٣٧٥   سعرات حرارية من الدهون ٥٥
%Daily Value*		% المقطار اليومي
Total Fat	6g	٩%
Saturated Fat	2.5g	١٣%
Monounsaturated	2.5g	
Polyunsaturated	1.0g	
Cholesterol	<2mg	٠%
Sodium	550mg	٢٣%
Total Carbohydrates	72g	٢٤%
Dietary fibers	5.0g	٢٠%
Sugar	5.5g	
Protein	8g	
Vitamin D	47%	فيتامين د
Calcium	4%	كلسيوم
Iron	4%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

### INSTRUCTION OF USE:

FOR 1 Kg CINNAMON SWEET ADD 45% COLD WATER AND 1% YEAST. MIX IN A SPIRAL MIXER FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED THEN 4 MINUTES AT HIGH SPEED. BULK FERMENTATION IN THE FRIDGE FOR AT LEAST 12 HOURS.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE CINNAMON ROLL MIX" IS A PREMIX USED AS A WHOLE MIXTURE TO MAKE MULTI-PURPOSE DESSERT DOUGH.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

WHEAT FLOUR, BROWN SUGAR, DEXTROSE, PARTIALLY HYDROGENATED VEGETABLE FAT, **WHEY POWDER**, REFINED PALM OIL, EMULSIFIERS (VEGETABLE ORIGIN: E471- E472e&E481), SALT, BAKING POWDER, BUTTER & VANILLA FLAVORS AND ENZYMES (AMYLASE & GLUCOSE OXIDASE). FORTIFIED WITH VITAMIN D. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



MIXES 100

CINNAMON SWEET





EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

امزج ١ كغ من الخليط مع ١٥٠ غ من البيض الكامل، ١٠٠ غ زيت و الماء. أخفق لمدة دقيقتين حتى الحصول على مزيج متجانس.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة الكريب من كراون بيك معدة لتحضير كريب ذهبي رقيق، وهو مشابه تماما للكريب التقليدي في المذاق والتركيبة والشكل.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، نشا الذرة، مسحوق الخبز، بيكربونات الصوديوم، ملح، حليب و نكهة الفانيليا. يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF THE MIX WITH 150G WHOLE EGGS, OIL 100g, WATER. BEAT FOR 2 MINUTES UNTIL YOU GET A HOMOGENEOUS BATTER.

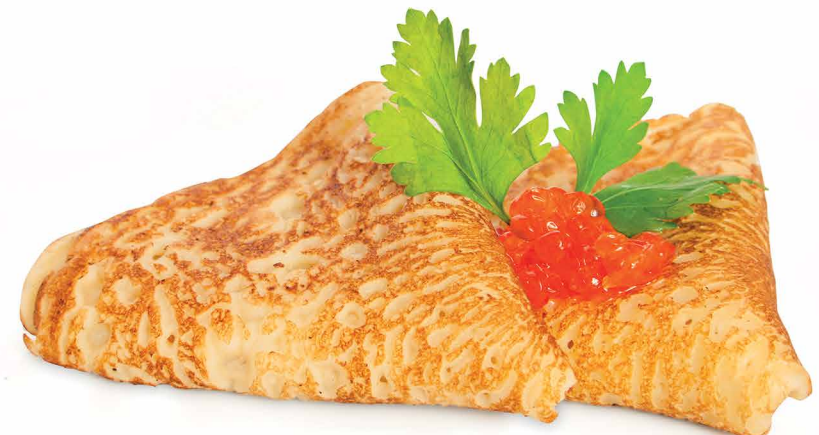
### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

“CROWN BAKE CREPE MIX” IS DESIGNED TO PRODUCE FLUFFY GOLDEN CREPE, IT IS COMPLETELY SIMILAR TO TRADITIONAL CREPE IN TASTE, TEXTURE AND APPEARANCE.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, SUGAR, WHEAT STARCH, BAKING POWDER E450 (I), SODIUM BICARBONATE, SALT, MILK AND VANILLA FLAVOR. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 385   Calories from fat 65	سعرات حرارية ٣٨٥   سعرات حرارية من الدهون ٦٥	
%Daily Value*	% المقطار اليومي	
<b>Total Fat</b> 7g	10%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 4.5g	24%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 1.5g		الدهون الاحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
<b>Cholesterol</b> 11mg	4%	كوليسترول
<b>Sodium</b> 500mg	21%	صوديوم
<b>Total Carbohydrates</b> 71g	24%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 4g	20%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.8g		الألياف الخام
Sugar 21g		سكر
<b>Protein</b> 9g		بروتين
Calcium 300mg	30%	كلسيوم
Iron 3.0mg	16%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
<b>Total Fat</b>	Less than 65g	80g	80g
<b>Sat Fat</b>	Less than 20g	25g	25g
<b>Cholesterol</b>	Less than 300mg	300mg	300mg
<b>Sodium</b>	Less than 2400mg	2400mg	2400mg
<b>Total Carbohydrate</b>	300g	375g	375g
<b>Dietary Fiber</b>	25g	30g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

MIXES 100  
CREPE MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك

EVERYDAY MIX

MIXES 100  
DOUGHNUT MIX

### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في البيرة | وزن الحصة: 100g | Serving Size 100g | Serving Per Container

النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة
سعرات حرارية 385   سعرات حرارية من الدهون 160	سعرات حرارية 385   سعرات حرارية من الدهون 160	سعرات حرارية 385   سعرات حرارية من الدهون 160
%Daily Value*	% المقطر اليومي	% المقطر اليومي
Total Fat 7g	11%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 3.5g	6%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 2.0g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.5g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 290mg	12%	صوديوم
Total Carbohydrates 70g	23%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 5.5g	22%	الألياف الغذائية
Sugar 12g		سكر
Protein 11g		بروتين
Vitamin 47%		فيتامين د
Calcium 2%		كلسيوم
Iron 10%		حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على 2,000 سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2400mg	2400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون 9، كربوهيدرات 4، بروتين 4

### طريقة التحضير:

لكل 1 كغ من المسحوق أضف 370 غ من الماء البارد، 50 غ من البيض، و 15 غ من الخميرة. امزج المكونات لمدة 4 دقائق على سرعة منخفضة ثم 17-20 دقيقة على سرعة عالية. غطي العجين جيداً ودهه يرتاح لمدة 30 دقيقة ثم شكله وأدخله إلى حجرة التخمر (رطوبة 90% / حرارة 30 درجة مئوية) لمدة 45-60 دقيقة.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة الدونات من كراون بايك هي منتج كامل معدّ لتحضير الدونات.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، محلي دكستروز، زيت النخيل، مسحوق الحليب، دقيق الصويا، ملح، مستحلبات (مصدر نباتي: E471-E472E-E473E)، مسحوق الخبز، نكهات الزبدة والفانيليا، حمض الأسكوربيك E300، مدعم بفيتامين د. يمكن أن يحتوي على آثار بيض، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

FOR 1Kg OF THE POWDER ADD 370g OF CHILLED WATER, 50g OF EGGS, AND 15g OF YEAST. MIX THE INGREDIENTS FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 17-20 MINUTES AT HIGH SPEED. COVER THE DOUGH WELL AND LET IT REST FOR 30 MINUTES IN BULK THEN SHAPE IT AND MOVE IT TO THE FERMENTATION CABINET (90% H/30 DEGREE CELSIUS) FOR 45-60 MINUTES.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE DOUGHNUT MIX" IS A FULL MIX, USED FOR THE PREPARATION OF DOUGHNUTS.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

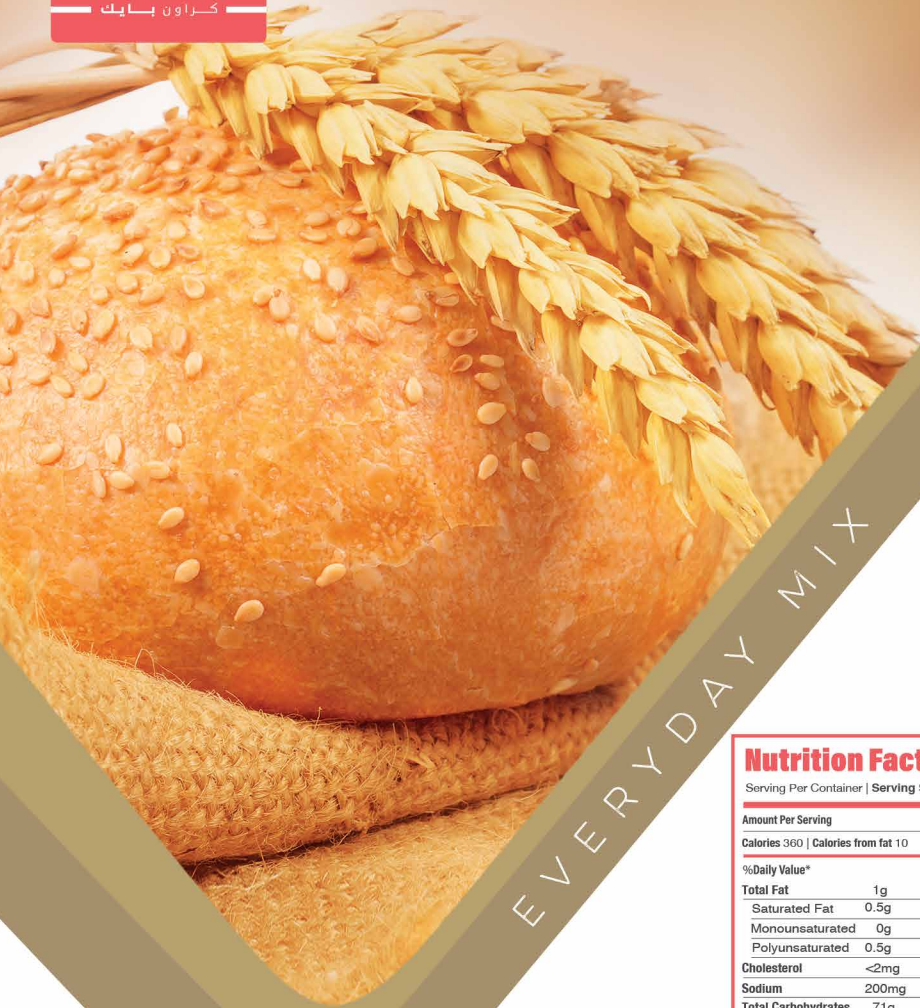
**WHEAT** FLOUR, SUGAR, DEXTROSE, PALM OIL, **MILK** POWDER, **SOY** FLOUR, SALT, EMULSIFIERS (VEGETABLE ORIGIN: E471-E472E & E473E), BAKING POWDER, BUTTER & VANILLA FLAVORS, ASCORBIC ACID E300. FORTIFIED WITH VITAMIN D. IT MAY CONTAIN TRACES OF **EGGS, NUTS** AND **SEEDS**.





CROWN  
BAKE

كراون بايك



EVERYDAY MIX

MIXES 100  
POTATO BUN MIX

### Nutrition Facts غذائيات

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غم | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 360   Calories from fat 10	سعرات حرارية ٣٦٠   سعرات حرارية من الدهون ١٠	
%Daily Value*	% المقطار اليومي	
Total Fat 1g	2%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 0.5g	2%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0.5g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 200mg	8%	صوديوم
Total Carbohydrates 71g	24%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 1.5g	6%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.5g		الألياف الخام
Sugar 13g		سكر
Protein 16g		بروتين
Calcium 76mg	8%	كلسيوم
Iron 1.3mg	7%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories	2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than	65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than	20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than	300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than	2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate		300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber		25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

### طريقة التحضير:

اخلط ١ كغ من المسحوق مع ٢% من الخميرة و ٥% من الزيت و ٥٣% من الماء لمدة ٤ دقائق علمه سرعة منخفضة و ٤ دقائق علمه سرعة عالية.  
دع المزيج يتخمر لمدة ١,٥ ساعة (درجة الحرارة ٣٠ درجة مئوية / نسبة الرطوبة ٩٠%)

### الوصف و وجهة الإستخدام:

تستخدم "خلطة خبز البطاطا من كراون بايك" كخليط كامل لتحضير السندويشات الطرية وشرائح الخبز.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علمه الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح ، دقيق البطاطا ، سكر ، مستحلبات (مصدر نباتي: 8 E472E و PTE و E41، ملح ، مسحوق الكركم ، نكهة الزبدة (مصدر صناعي) ، إنزيمات (أميلاز، غلوكونز، أو كسيدياز)، E300 مدعم بفيتامين د.  
يمكن أن يحتوي علمه آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF THE POWDER WITH 2% YEAST, 5% OIL AND 53% WATER FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 4 MINUTES AT HIGH SPEED.  
FERMENTATION FOR 1.5 HOURS (TEMPERATURE 30°C / RELATIVE HUMIDITY 90%)

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE POTATO BREAD MIX" IS A FULL BAKERY MIX FOR THE PRODUCTION OF SOFT BUN AND SLICED BREAD SANDWICHES.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, POTATO FLOUR, SUGAR, EMULSIFIERS (VEGETABLE ORIGIN: E472E & E481), SALT, TURMERIC POWDER, BUTTER FLAVOR (SYNTHETIC ORIGIN), ENZYMES (AMYLASE AND GLUCOSE OXIDASE), E300 FORTIFIED WITH VITAMIN D.  
IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**





CROWN  
BAKE  
كراون بايك



EVERYDAY MIX



#### طريقة التحضير:

امزج ٥٠% من المسحوق مع ٥٠% من الدقيق الغني بالبروتين. اضع الماء المزيج ٥٠% من الماء. لا لزوم لإضافة الخميرة، ثم اعجن لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٦ دقائق على سرعة عالية (خلط حلزوني).

#### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة خبز التورتilla من كراون بايك مناسبة لتحضير التورتilla الطازجة والمجمدة. نشاطها المائي منخفض، درجة حموضتها منخفضة، طرية جداً، مدة صلاحيتها طويلة جداً، و لها خصائص طرية و شق ممتازة.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

#### المكونات:

دقيق القمح ، غلوتين القمح الحيوي ، زيت النخيل، أحادي و ثنائي غليسريد الأحماض الدهنية E٤٧١ (أصل نباتي)، ملح ، سكر ، محمض E٢٦٢ ، مسحوق الخبز (بيروفوسفات حامض الصوديوم وبيكربونات الصوديوم) ، كاربوكسيميثيل السيلولوز ، صمغ الزانتان ، بروبيونات الكالسيوم (E٢٨٢) ، سوربات البوتاسيوم (E٢٠٢) ، و انزيمات (الأميلاز الفطري ، كزيلاناز). يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

#### INSTRUCTION OF USE:

MIX 50% OF THE POWDER WITH 50% OF HIGH PROTEIN FLOUR, ADD TO THE MIX 50% OF WATER, YEAST ADDITION IS NOT NEEDED. KNEAD FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 6 MINUTES AT HIGH SPEED (SPIRAL MIXER)

#### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

“CROWN BAKE TORTILLA MIX” IS SUITABLE FOR FRESH AND FROZEN TORTILLA. IT HAS LOW WATER ACTIVITY, LOW PH, HIGH SOFTNESS, AND EXTREMELY HIGH SHELF LIFE, EXCELLENT FOLDING AND TEARING PROPERTIES.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

#### INGREDIENTS:

**WHEAT FLOUR, VITAL WHEAT GLUTEN, PALM OIL, MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS E471 (VEGETABLE ORIGIN), SALT, SUGAR, ACIDIFIER E262, BAKING POWDER (SODIUM ACID PYROPHOSPHATE AND SODIUM BICARBONATE), CARBOXYMETHYL CELLULOSE, XANTHAN GUM, CALCIUM PROPIONATE (E282), POTASSIUM SORBATE (E202), AND ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, XYLANASE). IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.****

#### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة
سعرات حرارية ٣٣٠   سعرات حرارية من الدهون ٦٠	Calories 330   Calories from fat 60	سعرات حرارية ٣٣٠   سعرات حرارية من الدهون ٦٠
% Daily Value*	% المقارن اليومي	% المقارن اليومي
Total Fat 7g	١٠%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1.5g	٧%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 1.5g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 4.0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 380mg	١٦%	صوديوم
Total Carbohydrates 58g	١٩%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 3.0g	١٢%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0g		الياف خام
Sugar 3g		سكر
Protein 9g		بروتين
Calcium 3%		كلسيوم
Iron 8%		حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

تستند النسبة المئوية للمقادير اليومية على نظام غذائي يحتوي على ٢,٠٠٠ سعرة حرارية، قد يكون مقدارك اليومي أعلى أو أقل بناءً على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



PREMIXES 50  
TORTILLA MIX





EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

امزج ١ كغ من المسحوق مع ٣٥٠ غ من البيض و ٣٠٠ غ من الزيت و ١٥٠ غ من الماء.  
اخفق المزيج لمدة دقيقة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٣ دقائق على سرعة متوسطة.  
اسكب المزيج في قوالب و اخبز لمدة ١٥ دقيقة على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة كعكة الفانيليا من كراون بيك مناسبة لتصنيع فطيرة المافين الأمريكية على شكل فطير. لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، نشأ الذرة المعدل، زيت النخيل، مستحلب نباتي (E475، E471)، ملح، مسحوق الخبز (E541)، بيكربونات الصوديوم، نكهة الفانيليا. يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1 Kg OF THE POWDER WITH 350g EGGS, 300g OIL AND 150g WATER. WHIP FOR 1 MINUTE AT LOW SPEED AND 3 MINUTES AT MEDIUM SPEED. POUR THE BATTER IN THE MOLDS AND BAKE FOR 15 MINUTES AT 180 DEGREE CELSIUS.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE VANILLA MUFFIN MIX" IS SUITABLE FOR THE PRODUCTION OF AMERICAN MUSHROOM SHAPE MUFFIN.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW

### INGREDIENTS:

WHEAT FLOUR, SUGAR, MODIFIED CORN STARCH, PALM OIL, EMULSIFIER VEGETABLE ORIGIN (E475, E471), SALT, BAKING POWDER E541, SODIUM BICARBONATE, VANILLA FLAVOR. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**



### حقائق غذائية Nutrition Facts

الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 295   Calories from fat 100	سعرات حرارية ٢٩٥   سعرات حرارية من الدهون ١٠٠	
%Daily Value*	%المقدار اليومي	
Total Fat 6g	9%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 3.0g	14%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 2.0g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 330mg	14%	صوديوم
Total Carbohydrates 48g	16%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 6.5g	26%	الألياف الغذائية
Crude Fiber 0.5g		الألياف الخام
Sugar 6g		سكر
Protein 12g		بروتين
Calcium	5%	كلسيوم
Iron	8%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

MIXES 100

VANILLA MUFFINS MIX





### طريقة التحضير:

امزج ١ كغ من الخليط مع ٧٥٠ غ من البيض و ١٠٠ غ من الماء لمدة دقيقة واحدة على سرعة منخفضة ثم لمدة ٤ دقائق على سرعة عالية. اسكب المزيج في القوالب و اخبز لمدة ١٥ دقيقة على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة الكعكة الإسفنجية بالفانيليا هي خلطة مناسبة ١٠٠% لإنتاج كعكة طبقات الفانيليا و كعكة الفانيليا السويسرية المملوطة.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، نشأ القمح، مستحلب مصدر نباتي (E471، E475)، مسحوق الخبز (E50٠، E5٥٠)، بيكربونات الصوديوم، ملح، صمغ الزانتان، ونكهة الفانيليا. يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1 Kg OF THE MIX WITH 750g EGGS AND 100g WATER FOR 1 MINUTE AT LOW SPEED AND 4 MINUTES AT HIGH SPEED. POUR THE BATTER IN THE MOLDS AND BAKE FOR 15 MINUTES AT 180 DEGREE CELSIUS.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"VANILLA SPONGE CAKE MIX" IS A 100% MIX SUITABLE FOR THE PRODUCTION OF VANILLA LAYER CAKE AND VANILLA SWISS ROLL CAKE.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, SUGAR, WHEAT STARCH, EMULSIFIER VEGETABLE ORIGIN (E475, E471), BAKING POWDER E450 (I), SODIUM BICARBONATE, SALT, XANTHAN GUM AND VANILLA FLAVOR.

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

### Nutrition Facts غذائى

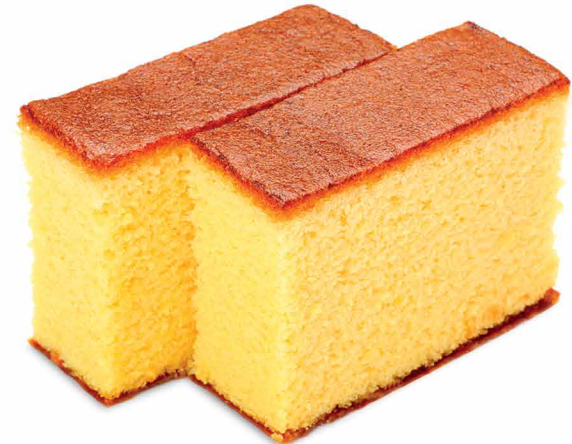
الحصة في العبوة | وزن الحصة: ١٠٠ غ | Serving Size 100g | Serving Per Container

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 380   Calories from fat 20	سعرات حرارية: ١٣٨   سعرات حرارية من الدهون ٢٠	
%Daily Value*	%المقدار اليومي	
Total Fat 2.0g	3%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 1.5g	8%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 0g		الدهون الاحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 0.5g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 310mg	13%	صوديوم
Total Carbohydrates 86g	29%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 2.5g	9%	الالياف الغذائية
Sugar 21g		سكر
Protein 4.5g		بروتين
Calcium	2%	كلسيوم
Iron	6%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



MIXES 100

VANILLA SPONGE CAKE



CROWN  
BAKE

كراون بايك



EVERYDAY MIX



### طريقة التحضير:

اخلط ١ كغ من المسحوق مع ٢٤٠ غ من الزيت النباتي و ٢٠٠ غ من البيض الكامل و ٧٣٠ غ من الماء. اخفق المكونات حتى تحصل على مزيج متجانس.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

خلطة الوافل مناسبة ١٠٠% لتحضير الوافل التقليدية، الخفيفة و الرقيقة من الداخل و المقرمشة من الخارج.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات:

دقيق القمح، سكر، نشا الذرة، مسحوق الخبز، بيكربونات الصوديوم، ملح، حليب ونكهة الفانيليا.  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1 Kg OF POWDER WITH 240g VEGETABLE OIL AND 200g WHOLE EGGS AND 730g WATER, BEAT INGREDIENTS UNTIL YOU GET A HOMOGENEOUS MIX.

### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE WAFFLES MIX" IS A 100% MIX AND IT IS PERFECT FOR MAKING CLASSIC WAFFLES, THIS MIX PRODUCES WAFFLES WITH A LIGHT, FLUFFY INSIDE AND A CRISPY CRUST.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE ALLERGIC TO **GLUTEN** AND THE INGREDIENTS MENTIONED BELOW.

### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, SUGAR, CORN STARCH, BAKING POWDER E450 (I), SODIUM BICARBONATE, SALT, MILK AND VANILLA FLAVOR.  
IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS.**

### حقائق غذائية Nutrition Facts

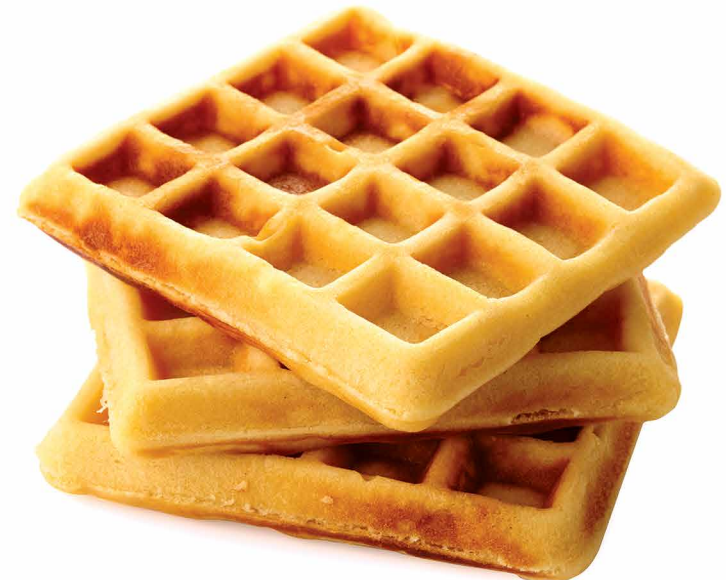
الحصة في العبوة | وزن الحصة: ٥٥ غ | Serving Size 55g | Serving Per Container

النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة	النسبة لكل حصة
سعرات حرارية ٣٨٥   سعرات حرارية من الدهون ٦٥	Calories 385   Calories from fat 65	سعرات حرارية ٣٨٥   سعرات حرارية من الدهون ٦٥
%Daily Value*	%Daily Value*	%Daily Value*
Total Fat	7g 10%	إجمالي الدهون
Saturated Fat	4.5g 24%	الدهون المشبعة
Monounsaturated	1.5g	الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated	1.0g	الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol	11mg 4%	كوليسترول
Sodium	500mg 21%	صوديوم
Total Carbohydrates	71g 24%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers	4g 15%	الألياف الغذائية
Crude Fiber	0.8g	الألياف الخام
Sugar	21g	سكر
Protein	9g	بروتين
Calcium	300mg 30%	كلسيوم
Iron	3.0mg 16%	حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.  
\* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي أعلى أو أقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

سعرات حرارية	2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2400mg	2400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤



MIXES 100  
WAFFLES MIX



CROWN  
BAKE

كراون بايك

EVERYDAY MIX



#### طريقة التحضير:

يُمزج ١ كغ من المسحوق مع ٠,٥ - ١% من الخميرة و ٥٠% من الماء لمدة ٤ دقائق على سرعة منخفضة و ٤ دقائق على سرعة عالية. تغطى العجينة بغطاء بلاستيكي و تترك للتخمير لوقت لا يقل عن ٣٠ دقيقة قبل الإستخدام. يمكن ان تحفظ في الثلاجة لمدة ٤٨ ساعة للإستفادة منها في وقت لاحق.

#### الوصف و وجهة الإستخدام:

تستخدم "خلطة كراون بايك للمنقوشة البيضاء" كخليط كامل لتحضير جميع أصناف المانكوشة.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علم الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه.

#### المكونات:

دقيق القمح، سكر، زيت نباتي، ملح، مسحوق الحليب، أنزيمات خالية من المواد الكيميائية / خالية من المواد المضافة. يمكن أن يحتوي علم آثار صويا، بيض، مكسرات و بذور.

#### INSTRUCTION OF USE:

MIX 1KG OF THE POWDER WITH 0.5 - 1% YEAST AND 50% WATER FOR 4 MINUTES AT LOW SPEED AND 4 MINUTES HIGH SPEED. BULK FERMENTATION RESTING WITH PLASTIC COVER IS AT LEAST 30 MINUTES IN ORDER TO START PRODUCTION. AND CAN BE KEPT IN THE FRIDGE FOR 48 H FOR LATER PRODUCTION.

#### DESCRIPTION AND INTENDED USE:

"CROWN BAKE MANKOUSHE WHITE MIX" IS A FULL MIX, USED FOR THE PREPARATION OF ALL TYPES OF MANKOUSHE.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

#### INGREDIENTS:

**WHEAT** FLOUR, SUGAR, VEGETABLE OIL, SALT, **MILK** POWDER, ENZYMES. NO E NUMBERS/CLEAN LABEL. IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, NUTS AND SEEDS.**



#### Nutrition Facts حقائق غذائية

Serving Per Container | Serving Size 55g الحصة في العبوة | وزن الحصة: ٥٥ غ

Amount Per Serving	النسبة لكل حصة	
Calories 375   Calories from fat 55	سعرات حرارية ٣٧٥   سعرات حرارية من الدهون ٥٥	
% Daily Value*	% المقدار اليومي	
Total Fat 6g	9%	إجمالي الدهون
Saturated Fat 3.0g	15%	الدهون المشبعة
Monounsaturated 2.0g		الدهون الأحادية غير المشبعة
Polyunsaturated 1.0g		الدهون المتعددة غير المشبعة
Cholesterol <2mg	0%	كوليسترول
Sodium 360mg	15%	صوديوم
Total Carbohydrates 70g	23%	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary fibers 7.0g	28%	الألياف الغذائية
Sugar 10g		سكر
Protein 10g		بروتين
Calcium <2%		كلسيوم
Iron 11%		حديد

\* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs. \* تستند النسبة المئوية للمقدار اليومي على نظام غذائي يحتوي على ٢٠٠٠ سعرة حرارية. قد يكون مقدرات اليومي اعلى أو اقل بناء على احتياجاتك من السعرات الحرارية.

	Calories 2,000	2,500	سعرات حرارية
Total Fat	Less than 65g	80g	إجمالي الدهون أقل من
Sat Fat	Less than 20g	25g	الدهون المشبعة أقل من
Cholesterol	Less than 300mg	300mg	كوليسترول أقل من
Sodium	Less than 2400mg	2400mg	صوديوم أقل من
Total Carbohydrate	300g	375g	إجمالي الكربوهيدرات
Dietary Fiber	25g	30g	الألياف الغذائية

Calories per gram: Fat 9, Carbohydrate 4, Protein 4  
سعرات حرارية لكل غرام: دهون ٩، كربوهيدرات ٤، بروتين ٤

MIXES 100

WHITE MANKOUSHE MIX





# IMPROVERS & CORRECTORS







## SOFTER PLUS

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

"CROWN BAKE SOFTER PLUS" IS INTENDED FOR THE MANUFACTURE OF BAKED GOODS. IT REDUCES THE OBSERVED CHANGE IN FLOUR AND LIMITS / ELIMINATES THE ADDITION OF GLUTEN. IT HAS A HIGHER ABSORPTION CAPACITY FOR WATER, A HOMOGENEOUS INTERIOR STRUCTURE, A GOLDEN BROWN COLOR AND A LONGER SHELF LIFE (SOFTER, MORE MOISTURE AND FRESHNESS) AND IT ALSO RESISTS THE MECHANICAL STRESS OF THE DOUGH.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS

**WHEAT** FLOUR, EMULSIFIERS OF VEGETABLE ORIGIN (E472E), ENZYMES, ASCORBIC ACID (E300).

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS**.

### DOSAGE

1% OF FLOUR WEIGHT.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

"كراون بايك سوفتير بلاس" مصمم خصيصاً لتصنيع المخبوزات الطرية. انه يقلل من التغير الملحوظ في الدقيق ويحد / يزيل إضافة الغلوتين. يتحلل بقدرة إمتصاص أعلى للماء، بنية داخلية متجانسة، لون بني مائل الى الذهبي ومدة صلاحية أطول (لبونة، رطوبة ونضارة أكثر) كما أنه يقاوم الإجهاد الميكانيكي للعجين.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات

دقيق القمح، مستحلبات من مصدر نباتي (E472E)، إنزيمات، حمض الأسكوربيك (E300).

يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### الجرعة

1% من وزن الدقيق.

## FRESHNER PLUS

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

"CROWN BAKE FRESHNER PLUS" IS USED TO PREPARE BAKED GOODS AND IMPROVE THE PRESERVATION OF THE PRODUCT AGAINST FUNGI.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS

**WHEAT** FLOUR, CARBOXYMETHYLCELLULOSE, SODIUM DIACETATE, XANTHUM GUM AND ENZYME (GLUCOSE OXIDASE).

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS**.

### DOSAGE

1000-3000g / 100 Kg OF FLOUR

### الوصف و وجهة الإستخدام:

يستخدم "كراون بايك فرشر بلاس" لإعداد المخبوزات ويحسن مقاومة المنتج للفطريات.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات

دقيق القمح، كاربوكسيميثيل سلولوز، ثنائي أسيتات الصوديوم، صمغ الزاناثن، إنزيمات (غلوكوز أوكسيداز).

يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### الجرعة

1000 - 3000 غ لكل 100 كغ من الدقيق.

## ARABIC BREAD FRESHNER

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

"CROWN BAKE ARABIC BREAD FRESHNER" IS INTENDED TO PROLONG THE SHELF LIFE OF ARABIC BREAD. IT ALSO IMPROVES TEARING AND FOLDING PROPERTIES.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS

**WHEAT** FLOUR, **WHEAT** FIBER, ENZYMES: (FUNGAL AMYLASE).

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS AND SEEDS**.

### DOSAGE

1% OF FLOUR WEIGHT.

### الوصف و وجهة الإستخدام:

"كراون بايك للخبز العربي النضر" مصمم لإطالة مدة صلاحية الخبز العربي. كما أنه يحسن خصائص الشق والطية.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.





## الوصف و وجهة الإستخدام:

”كراون بايك دو كندشتر“ يستعمل كمساعد فيه تصنيع العجين.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علمه الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

## المكونات

دقيق القمح، ل-سيسيتين.

يمكن أن يحتوي علمه آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

## الجرعة

1 - 0,5 ٪ من وزن الدقيق.

## المكونات

دقيق القمح، ألياف القمح، أنزيمات (أميلاز فطرية).

يمكن أن يحتوي علمه آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

## الجرعة

1 ٪ من وزن الدقيق.

## GOLD CRUST

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

CROWN BAKE GOLD CRUST IS AN IMPROVER THAT GIVES AN APPEALING GOLDEN BROWN COLOR TO BAKED CRUST.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS

**WHEAT** FLOUR, ENZYMES.

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.

## الوصف و وجهة الإستخدام:

”كراون بايك غولد كرسست“ هو عبارة عن محسن يعطيه اللون البنّي الذهبيّ الجذاب إلى قشرة المخبوزات. لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علمه الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه

## المكونات

دقيق القمح، أنزيمات

يمكن أن يحتوي علمه آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

## CROWN BAKE DOUGH CONDITIONNER

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

CROWN BAKE DOUGH CONDITIONNER” IS USED AS A PROCESSING AID FOR BAKERY DOUGH.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS

**WHEAT** FLOUR, L-CYSTEIN.

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.

### DOSAGE

0.5 - 1% OF FLOUR WEIGHT.

## CAKE IMPROVER

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

CAKE IMPROVER IS SUITABLE FOR MAKING MULTI-LAYER CAKE AND SWISS ROLL CAKE.

NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.

### INGREDIENTS

**WHEAT** STARCH, EMULSIFIER VEGETABLE ORIGIN (E475, E471), BAKING POWDER E450 (I), SODIUM BICARBONATE, SALT, XANTHAN GUM AND VANILLA FLAVOR.

IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.

## الوصف و وجهة الإستخدام:

محسن الكعكة مناسب لتصنيع الكيك المتعددة الطبقات و الكعكة السويسرية الملفوفة.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية علمه الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

## المكونات

نشاء القمح، مستحلب مصدر نباتي (E471 E475)، مسحوق الخبز E401، بيكربونات الصوديوم، ملح صمغ الزانتان ونكهة الفانيليا.

يمكن أن يحتوي علمه آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.





## CROWN BAKE PROTECH

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

CROWN BAKE PROTECH IS A COMPLEX ENZYME SYSTEM THAT WORKS TO PREVENT THE VARIATION IN WHEAT MIXTURES AND PROMOTES FERMENTATION STABILITY, SOFTNESS AND BREAD VOLUME.  
*NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.*

### INGREDIENTS

**WHEAT** FLOUR, ENZYMES (FUNGAL AMYLASE, HEMICELLULASE), VITAMIN C.  
*IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.*

### DOSAGE

GMP\*

### الوصف و وجهة الإستخدام

”كراون بايك بروتيك“ هو نظام إنزيمات معقد يعمل على منع التغيرات في خلطات القمح ويعزز استقرار التخمر ونعومة وحجم الخبز. لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه

### المكونات

دقيق القمح، أنزيمات: (أميلاز فطري، هيميسيلولاز) فيتامين C  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### الجرعة

\*GMP

## CROWN BAKE ASE MIX

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

“CROWN BAKE ASE MIX” IS PRODUCED TO IMPROVE CRUMB SOFTNESS AND UNIFORM STRUCTURE. IT ALSO PROVIDES A DARKER CRUST AND A BETTER LOAF VOLUME.  
*NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS LISTED BELOW.*

### INGREDIENTS

FUNGAL  $\alpha$ -AMYLASE WITH LOW PROTEASE ACTIVITY.  
*IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.*

### DOSAGE

GMP\*

## CROWN BAKE GXZ MIX

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

“CROWN BAKE GXZ MIX” IS PRODUCED TO HELP MAKE THE DOUGH MORE STABLE BY CREATING A LARGER GLUTEN NETWORK, MORE EXPANDABLE AND ELASTIC. AND TO MAINTAIN ITS ABILITY TO EXPAND WITHOUT LOSING ANY FLAVOR.  
*NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS.*

### INGREDIENTS

COMBINATION OF GLUCOSE OXIDASE AND LIPASE.  
*IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.*

### DOSAGE

GMP\*

### الوصف و وجهة الإستخدام

يتم إنتاج خلطة GXZ من كراون بايك للمساعدة في جعل العجين أكثر استقراراً، من خلال إنشاء شبكة أكبر من الغلوتين، قابل للتوسع ومرن وللمحافظة على قدرته التمدد بدون فقدان أي نكهة. لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين أو احد المكونات المذكورة أدناه

### المكونات

مزيج من أوكسيداز الغلوكوز والليباز.  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### الجرعة

\*GMP





## CROWN BAKE HCX MIX

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

"CROWN BAKE HCX MIX" IS PRODUCED TO IMPROVE GLUTEN EXTENSIBILITY, GAS RETENTION, DOUGH TOLERANCE, PROOFING STABILITY AND OVEN SPRING WHICH LEADS TO AN INCREASE IN LOAF VOLUME.  
*NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS.*

### INGREDIENTS

COMBINATION OF BACTERIAL AMYLASE AND FUNGAL XYLANASE.  
*IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.*

### DOSAGE

GMP\*

### الوصف و وجهة الإستخدام

تستخدم خلطة HCX من كراون بيك لتحسين تمدد الغلوتين، واحتباس الغاز، وزيادة تحمل العجين، وثبات انتفاخه، و قوة نضوجه في الفرن . ما يؤدي الى زيادة حجم رغيف الخبز.

لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات

خليط من الأميلاز البكتيري والكزيلاناز الفطري  
يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### الجرعة

\*GMP

## CROWN BAKE PGS MIX

### DESCRIPTION AND INTENDED USE

"CROWN BAKE PGS MIX" IS PRODUCED TO IMPROVE DOUGH TOLERANCE, BAKING PERFORMANCE AND BREAD VOLUME. IT OFFERS CONSISTENT PERFORMANCE IN VARIOUS TYPES OF FLOUR AND ALL YEAR ROUND AND CAN BE USED AS AN ALTERNATIVE TO EMULSIFIERS.  
*NOT SUITABLE FOR PEOPLE WHO ARE ALLERGIC TO **GLUTEN** OR ONE OF THE INGREDIENTS.*

### INGREDIENTS

ESTERASE ENZYME  
*IT MAY CONTAIN TRACES OF **SOY, EGGS, MILK, NUTS** AND **SEEDS**.*

### DOSAGE

GMP\*

### الوصف و وجهة الإستخدام

يتم إنتاج خلطة PGS من كراون بيك لتحسين تحمل العجين، الأداء عند الخبز، وحجم الخبز، فعاليتها ثابتة في مختلف انواع الدقيق و على مدار السنة كما يمكن استخدامه كبديل للمستحلبات.  
لا يناسب الأشخاص الذين يعانون من حساسية على الغلوتين او احد المكونات المذكورة أدناه.

### المكونات

أنزيم استيراز

يمكن أن يحتوي على آثار صويا، بيض، حليب، مكسرات و بذور.

### الجرعة

\*GMP

**GMP\*** GOOD MANUFACTURING PRACTICE IS A SYSTEM FOR ENSURING THAT PRODUCTS ARE CONSISTENTLY PRODUCED AND CONTROLLED ACCORDING TO QUALITY STANDARDS.

\*ممارسات التصنيع الجيد  
نظام يضمن أن المنتجات يتم دائماً إنتاجها والتحكم بها وفق معايير الجودة.





مطاحن التاج  
CROWN FLOUR MILLS



446 Corniche du Fleuve. Beirut 2069-6814 Lebanon  
T: +961 1 443440 F: +961 1 562 173  
E: info@crownBAKE.co crownBAKE.co

