



CATALOG

Fresh yeast
Instant Dry Yeast
Bread improvers

خميرة طرية
خميرة جافة فورية
محسنات الخبز



صومادير
SOMADIR

at your service since 1938
في خدمتكم منذ سنة 1938



صومادير سياسة الجودة

لتعزيز ثقة زبائننا، من خلال تلبية متطلباتهم من حيث الجودة والسلامة الغذائية، ومن أجل تحسين تنظيمها الداخلي، اعتمدت صومادير نظام إدارة الجودة والسلامة الغذائية وحصلت من خلالها على شهادة إزو ISO 9001 و ISO 22000. و نالت شهادة HACCP كما أن جميع منتجاتها تحمل علامة حلال.



SOMADIR QUALITY POLICY

To strengthen customer trust by meeting their quality and food safety requirements, and to improve its internal organization, SOMADIR has adopted a quality and food safety management system in accordance with ISO 9001 and ISO 22000 standards. SOMADIR is also HACCP certified, and all of its products are Halal certified.





الخبرة والتكنولوجيا

يعزى أداء صومادير إلى حد كبير إلى جودة تكوين عناصر فريقها، المكون من مهنيين مدربين في أفضل المدارس المتخصصة. يعد التزام جميع موظفي الشركة وخبرتهم وتحفيزهم أمراً أساسياً لنجاح صومادير. جميع المتخصصين لديها على دراية كاملة بمبادئ إدارة الجودة ويهتمون بشدة بقضايا النظافة و السلامة الغذائية. منذ عدة سنوات، قامت صومادير بتنفيذ برنامج استثماري كبير أدى إلى مكننة جميع معداتها ومنشآتها الصناعية، مما جعل وحدات الإنتاج تتماشى مع المعايير التكنولوجية الأكثر تقدماً.



KNOW-HOW & TECHNOLOGY

SOMADIR's performance is largely attributed to the development of its team, made up of professionals trained in the best specialized schools. The commitment, expertise, and motivation of all company staff are key to SOMADIR's success. All of its specialists are fully versed in quality management principles and highly attentive to hygiene and food safety issues. For several years, SOMADIR has undertaken a significant investment program that has led to the automation of all its equipment and industrial installations, bringing its production units in line with the most advanced technological standards.

البحث والتطوير

لتلبية متطلبات العملاء و مسيرة التطور المستمر للسوق، تمتلك صومادير فريقاً من الخبراء المتخصصين في البحث و التطوير. و في هذا الصدد، تدير شركة سيكال، إحدى الشركات التابعة لشركة صومادير، مركزاً للخبازة حيث يتم إجراء الاختبارات من قبل فريق من الخبازين الفنيين الذين يراقبون بشكل صارم و مستمر جميع التركيبات المطورة، و يكيّفونها مع احترام مختلف طرق صناعة الخبز.

RESEARCH & DEVELOPMENT

To meet customer expectations and anticipate the constant evolution of the market, SOMADIR has a team of experts dedicated to research and development. In this regard, SICAL, a subsidiary of SOMADIR, operates a baking center where tests are conducted by a team of technical bakers who rigorously and continuously monitor all developed formulas, adapting them while respecting various bread-making methods.





خميرة جافة فورية
INSTANT DRY YEAST





الخميرة الجافة الفورية هي خميرة طبيعية مناسبة
لمختلف وصفات الخبز وأنواع العجين المختلفة.

*Instant dry yeast is a natural yeast suitable for various
bread recipes and different types of dough.*

Benefits

- Easy to use: it can be incorporated directly into ingredients and does not need to be activated.
- 2 Years of shelf life.
- Provides exceptional volume to products.
- Easy to store; does not require refrigeration.
- Adapts to all types of flour.

Directions for use

- Add warm water for more effective results.
- Avoid direct contact between the yeast and salt to maintain its activity.
- After opening, keep the yeast in a closed container.

Dosage

- From 500 g per 100 kg of flour (0.5%).

Packaging

- Available in 125 g, 450 g, 500 g, and bags of 10 kg and 25 kg.

المميزات

- سهولة الإستخدام، يمكن دمجها مباشرة مع المكونات.
- مدة الصلاحية سنتين.
- توفر حجمًا استثنائيًا للمنتجات.
- سهولة التخزين، لا تحتاج للتبريد.
- تتكيف مع جميع أنواع الدقيق.

إرشادات الإستعمال

- أضف الماء الدافئ للحصول على نتائج أكثر فعالية.
- تجنب الاتصال المباشر بين الخميرة والملح للحفاظ على نشاطها.
- بعد الفتح، احتفظ بالخميرة في وعاء مغلق.

نسبة الإستعمال

- ابتداء من 500 جرام لكل 100 كيلو جرام دقيق.

التعبئة والتغليف

- متوفرة في الأحجام التالية : 125 جرام، 450 جرام، 500 جرام، 10 كيلو جرام و25 كيلو جرام.





خميرة طرية
FRESH YEAST





خميرة جرما الطرية هي العلامة التجارية الشهيرة للخميرة في المغرب،
يستعملها المهنيون وربات البيوت لإنتاج أفضل وصفات الخبز.

*Germa fresh yeast is the iconic yeast brand in Morocco,
used by professionals and home bakers to create the best bread recipes.*

Benefits

- Easy to use.
- Provides exceptional volume to baked goods.
- Gives bread an authentic taste and flavor.
- Adapts to all types of flour.
- Crumbly, it integrates quickly into the dough.

Directions for use

- Add lukewarm water for more effective results.
- Avoid direct contact between the yeast and salt to maintain its activity.
- After opening, store the yeast in the refrigerator.

Dosage

- 20 to 30 g of yeast per 1 kg of flour.

Packaging

- Available in 40 g, 100 g, 225 g and 500 g.

المميزات

- سهولة الإستخدام.
- توفر حجما استثنائيا للمنتجات.
- تعطي للخبز طعما خاصا و نكهة أصلية.
- تتكيف مع جميع أنواع الدقيق.
- قابلة للتفتت وتندمج بسرعة في العجين.

إرشادات الإستعمال

- أضف الماء الدافئ للحصول على نتائج أكثر فعالية
- تجنب الاتصال المباشر بين الخميرة والملح للحفاظ على نشاطها.
- بعد الفتح، قم بتخزين الخميرة في الثلاجة.

نسبة الإستعمال

- 20 إلى 30 جرام خميرة لكل 1 كيلو جرام دقيق.

التعبئة والتغليف

- متوفر بأحجام 40 جرام و100 جرام و225 جرام و500 جرام.





محسنات الخبز

BREAD IMPROVERS





يعزز المحسن قدرة العجين على تحمل جميع الظروف
أثناء مراحل العجن، للحصول على منتج نهائي بجودة عالية و حجم مثالي.

*It provides good tolerance to the different conditions
of the dough-making process, ensuring excellent dough quality
and optimal volume of the finished product.*

Benefits

- Good tolerance of the dough under different conditions of the dough-making process.
- Stability and excellent dough rising.
- High-quality dough with optimal volume of the finished product.
- Light, airy crumb.
- Crispy and well-colored crust.

Directions for use

- Add to the flour during the first stage of mixing.

Dosage

- Between 0.2% and 0.5%
(200 g to 500 g per 100 kg of flour).
- Also available in concentrate formula
(50g for 50kg of flour).

Packaging

- Available in bags of 50 g, 500 g,
1 kg, and 10 kg.

المميزات

- تحمل جيد للظروف المختلفة أثناء عملية صنع العجين.
- ثبات العجين و ارتفاعه بشكل ممتاز.
- عجينة عالية الجودة مع حجم مثالي للمنتج النهائي.
- لب خفيف و بتهوية جيدة.
- قشرة مقرمشة و ذات لون جيد.

إرشادات الإستعمال

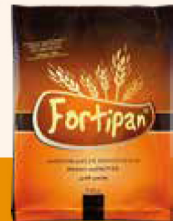
- يضاف المحسن مباشرة إلى الدقيق عند بداية العجن.

نسبة الإستعمال

- ما بين 0.2% و 0.5%
(200 جرام إلى 500 جرام لكل 100 كيلو جرام دقيق).
- متوفر أيضا في حجم مركز
(50 جرام لكل 50 كجم من الدقيق).

التعبئة والتغليف

- متوفر في أكياس 50 جرام، 500 جرام،
1 كيلو جرام، و 10 كيلو جرام.





محسن الكرواسون
CROISSANT IMPROVER





محسن لجميع أنواع الفينوآزري والعجائن اللتي تحتوي على السكر والدهنيات
(كرواسون، البريوش، خبز الحليب، إلخ).

*Improver for pastries and all fine bakery products, including sugar and fat
(croissant, brioche, milk bread, etc.).*

Benefits

- In leavened puff pastry (croissant, etc.):
makes folding easier and guarantees good
holding during fermentation.
- In kneaded leavened dough (brioche, milk bread, etc.):
facilitates the incorporation of fat and guarantees
good development of the finished product.
- Provides tolerance and machinability to the dough.
- Offers a soft crumb.
- Gives good coloration to the finished product.
- Provides special volume to the finished product.

Directions for use

- Add to the flour during the first stage of mixing.

Dosage

- Between 0.3% and 0.5%
(300 g to 500 g per 100 kg of flour).

Packaging

- Bag of 500 g.

المميزات

- في العجين المورق المختمر (الكرواسون، ...) :
يضمن تماسكًا جيدًا أثناء التخمير و يجعل عملية
الطي أسهل
- في العجين المختمر (البريوش، خبز الحليب، إلخ) :
يسهل مزج الدهنيات ويضمن انتفاخًا جيدًا للمنتج
النهائي.
- يجعل العجين أكثر تحملًا وسهل التشكيل.
- يعطي لباب رطب.
- يعطي لون ذهبي للمنتج النهائي.
- يعطي حجم مميز للمنتج النهائي.

إرشادات الإستعمال

- يضاف المحسن مباشرة إلى الدقيق عند بداية العجن.

نسبة الإستعمال

- بين 0.3% و 0.5% (300 جرام إلى 500 جرام
لكل 100 كيلو جرام من الدقيق).

التعبئة والتغليف

- علبة 500 جرام.





بديل السكر لتحسين الخبز

**SUGAR SUBSTITUTE
BREAD IMPROVER**





يعوض هذا المحسن جزئيا أو كليا السكر المضاف لمختلف وصفات الخبز للحصول على منتج مثالي بجودة عالية وبتكلفة أقل.

It partially or totally replaces the added sugar in different bread recipes, offering an optimized product (quality/price).

Benefits

- Reduces the use of sugar.
- Quick start of fermentation.
- More attractive crust color.
- Shorter baking time.
- Soft bread.
- Good preservation of the finished product.

Directions for use

- Add to the flour during the first stage of mixing.

Dosage

- 0.1% to 0.2% of the weight of the flour
(100 g to 200 g per 100 kg of flour).

Packaging

- Bag of 1 kg.

المميزات

- يقلل من استخدام السكر.
- بداية سريعة للتخمير.
- لون القشرة أكثر جاذبية.
- وقت طهي أقل.
- خبز رطب.
- الحفاظ الجيد على المنتج النهائي.

إرشادات الإستعمال

- يضاف المحسن مباشرة إلى الدقيق عند بداية العجن.

نسبة الإستعمال

- من 0,1% إلى 0,2% من وزن الدقيق
(100 جرام إلى 200 جرام لكل 100 كيلو جرام دقيق).

التعبئة والتغليف

- كيس 1 كيلو جرام.





الدعم التقني

TECHNICAL SUPPORT





مركز خبرة في خدمة الخبازين

توفر صومادير للمهنيين تقنيين يتنقلون إلى جهات مختلفة حول العالم لتقديم الدعم التقني للمتخصصين.

AN EXPERTISE HUB AT THE SERVICE OF BAKERS

SOMADIR provides bakeries with technicians who move to different regions around the world to offer technical advice to professionals.



الدعم المستمر للخبازين

مركز الخبرة في صومادير مخصص لخدمة عملائه، بهدف مساعدة الخبازين في منع وحل المشكلات الفنية. تتوفر صومادير على فريق من المستشارين سريع الإستجابة و فعال لمشاركة تجاربهم وخبراتهم.

ONGOING SUPPORT FOR BAKERS

SOMADIR's expertise hub is dedicated to serving its clients, with the goal of assisting bakers in preventing and resolving technical issues. A responsive and efficient team of advisors is available to share their experience and expertise.



مركز الخبازة

BAKING CENTER







حضورنا دوليا

**OUR INTERNATIONAL
PRESENCE**





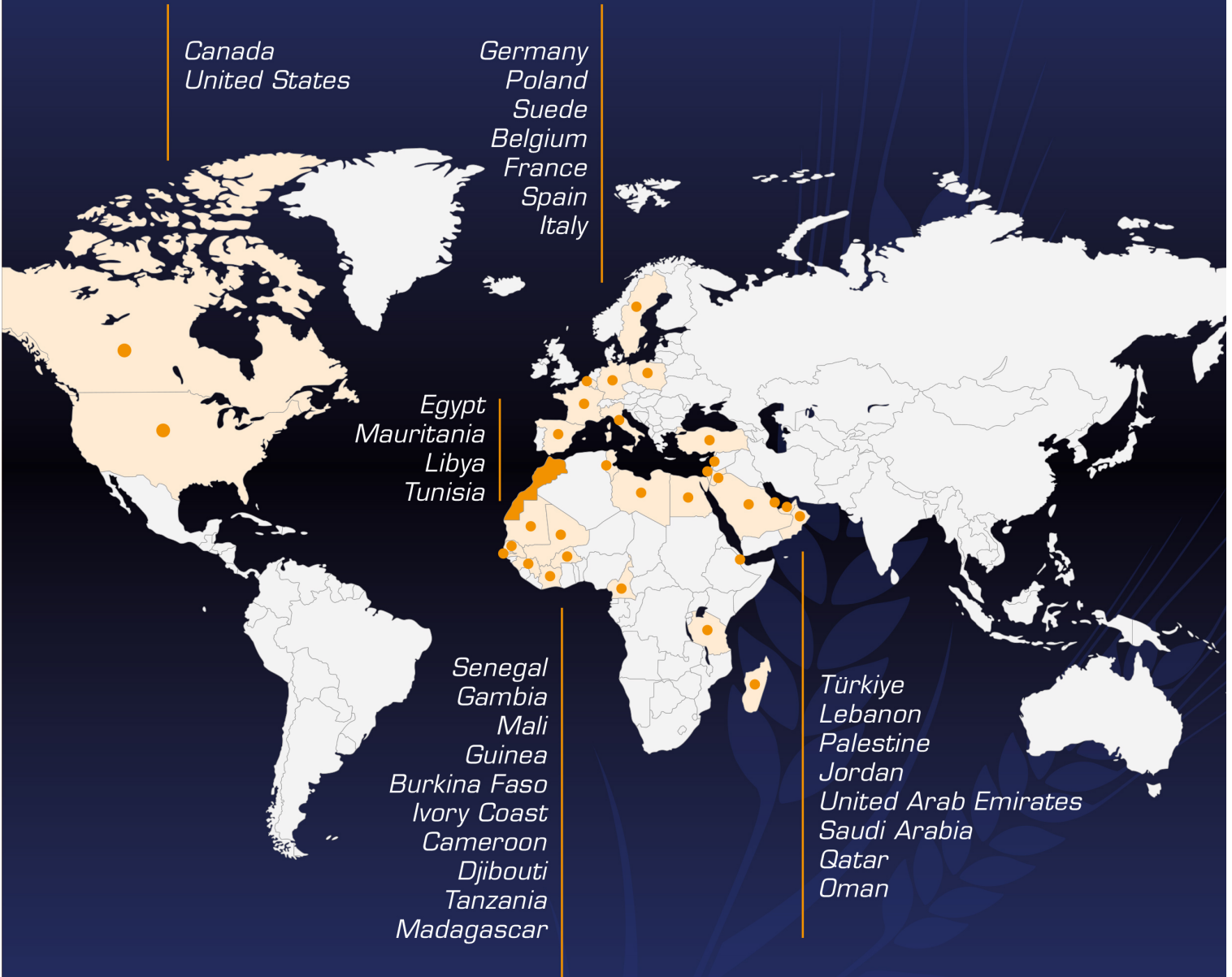
Canada
United States

Germany
Poland
Suede
Belgium
France
Spain
Italy

Egypt
Mauritania
Libya
Tunisia

Senegal
Gambia
Mali
Guinea
Burkina Faso
Ivory Coast
Cameroon
Djibouti
Tanzania
Madagascar

Türkiye
Lebanon
Palestine
Jordan
United Arab Emirates
Saudi Arabia
Qatar
Oman





صومادير
SOMADIR
at your service since 1938

Bd. Oukat Badi - Casablanca 20290 - Morocco
Phone : +212 522 40 13 57/58/59
Fax : +212 522 24 20 38
germa@somadir.com - www.somadir.com

