

FOODSERVICE  
Catalogue professionnel

خدمات الطعام

الكتالوج المهني



CEYLAN  
Foodservice



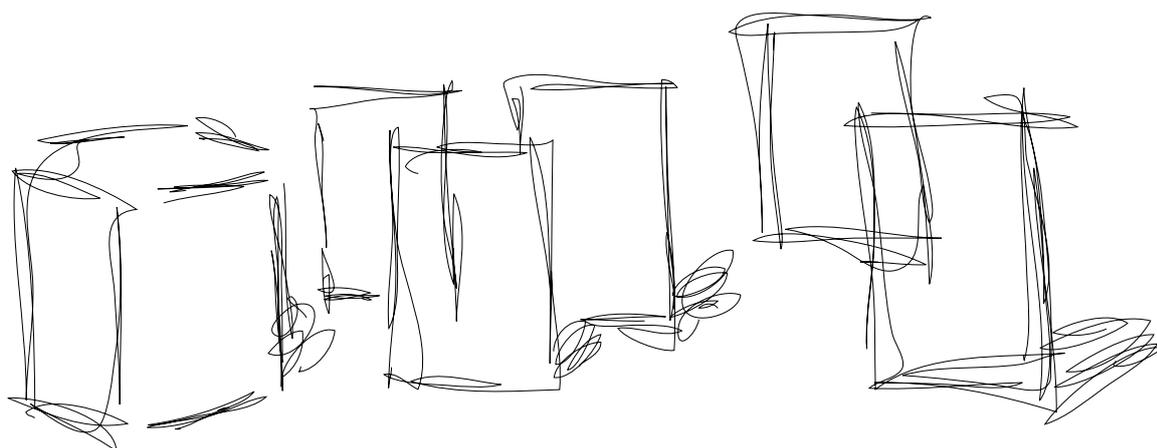
# Table des matières.

	PAGE
<b>1. BASES CULINAIRES</b>	04
1.1 Bases pour sauces	04
1.2 Bases pour bouillons	07
1.3 Bases pour plats de riz	09
1.4 Bases pour veloutés	11
1.5 Dressings & Dips	13
1.6 Autres produits	15
<b>2. ARÔMES EN PÂTE</b>	17
<b>3. MIX-A-GRILL : dry marinades</b>	21

Ceylan est une entreprise internationale spécialisée dans la fabrication d'un large choix de produits et de solutions pour l'industrie alimentaire.

Ceylan s'engage à offrir un service d'excellente qualité: Aussi, l'un des piliers de notre philosophie est la quête de la qualité dans tous les processus de production, pour satisfaire les clients et couvrir leurs besoins.

Tous nos produits sont conformes aux dispositions des lois nationales et internationales. La sécurité alimentaire de nos produits est soumise aux normes internationales très strictes telles que l'IFS (International Food Safety) et le BRC (British Retail Consortium). En outre, tous nos produits possèdent la certification Halal.



# المحتوى

صفحة

٠٤

٠٤

٠٧

٠٩

١١

١٣

١٥

١٧

٢١

١. أسس (قواعد) مطبخية

١,١ أساسيات للصلصة

١,٢ أساسيات المرق

١,٣ أساسيات للأرز

١,٤ أساسيات للكرمية

١,٥ صلصات وشيبي

١,٦ منتجات أخرى

٢. النكهات المعلبة

٣. ميكس جريل : التوابل الجافة

(سيلان) هي شركة عالمية متخصصة في تصنيع المنتجات المتنوعة والمختلفة، تقدم بدورها حلولاً جديدة في مجال تصنيع الأغذية. تلتزم (سيلان) بتقديم خدمة ذات جودة عالية، ولذلك فإن أهم محاور سياستها هو البحث عن الجودة في كل مرحلة من مراحل تصنيع المنتج لتحوذ على ثقة عملائها وتلبية احتياجاتهم.

تخضع كل منتجاتنا لمعايير الجودة المحلية والدولية. تلتزم سياسة الأمن الغذائي لمنتجاتنا بالمعايير الدولية مثل (المنظمة العالمية للأمن الغذائي) و (اتحاد التجزئة البريطاني)، بالإضافة إلى حصولنا على شهادة "حلال" لمنتجاتنا.



# SAUCES

صلصات



Préparations déshydratées, faciles à élaborer et à conserver, qui permettent d'élaborer une sauce au moment de son utilisation, sans préparation préalable. Produits élaborés avec des ingrédients sélectionnés, pour assaisonner des plats de viandes, poissons, fruits de mer et pâtes. Les caractéristiques de couleur, arôme, goût et texture dépendent des différents types de sauce et varient selon les demandes de consommation nationale et internationale.

للإعدادات الجافة، سهلة الإعداد والتخزين، حيث يسمح بإعداد الصلصة واستخدامها في نفس الوقت دون الحاجة لإعدادات مسبقة.

منتجات تم إعدادها بواسطة مكونات مخصصة لإعداد وصفات اللحوم والأسماك والمحار والمعكرونات. تعتمد الرائحة والطعم والنكهة والقوام على الأنواع المختلفة للصلصات وهي معدة للاستهلاك المحلي والدولي.



SAUCE AUX CHAMPIGNONS

صلصة الفطر



SAUCES AUX CÈPES

صلصة فطر البوليط



SAUCE AU POIVRE VERT

صلصة الفلفل الأخضر



SAUCE AU JUS  
DE VIANDE ÉPICÉ

صلصة سائلة حارة



SAUCE AU CURRY

صلصة الكاري



SAUCE CHASSEUR

صلصة الصيادية



SAUCE TARRAGÓN

صلصة تاراجون



SAUCE GRAVY

صلصة اللحم



SAUCE AUX FROMAGES

صلصة الجبن



SAUCE VERTE

صلصة خضراء



SAUCE MARINIÈRE

صلصة بحرية



SAUCE BEURRE-CITRON

صلصة الليمون والزبدة



## BOUILLONS

المرق

Bases déshydratées élaborées avec les meilleures matières premières sélectionnées, pour préparer différents types de bouillons et de fonds dont la conception répond aux caractéristiques organoleptiques et d'exhausteur de goût d'intérêt culinaire.

Un grand soin a été porté à la couleur, l'arôme et la consistance de chaque type de bouillon et de fond pour satisfaire les goûts particuliers et traditionnels des différents consommateurs. Le résultat : des processus rapides et faciles, l'élimination de longues heures de cuisson, l'utilisation d'une multitude d'ingrédients et l'élaboration du produit le jour même de son utilisation, ce qui permet d'éviter les processus de refroidissement et de conservation.

مكونات مجففة مصنعة من أجود الخامات لإعداد أنواع عديدة من المرق، والتي يتضح من إعدادها الصفات الحسية وتعزز طعم المطبخ التقليدي.

وقد أعرنا اهتماماً بالغاً للون ونكهة المرق وقوامه، بشكل يرضي جميع الأذواق المنزلية والتقليدية لمختلف عملائنا. وهو بدوره يعد ابتكاراً سريعاً وخفيفاً، موفراً بذلك ساعات طويلة في الطبخ، مستخدمين مواد خام أساسية لإعداده في يوم الاستخدام متفادياً عملية التبريد والتخزين.



BOUILLON DE VOLAILLE

مرقة طيور



BOUILLON DE VIANDE

مرقة لحوم



BOUILLON DE POISSON

مرقة أسماك



BOUILLON DE LÉGUMES

مرقة خضار



# PLATS DE RIZ

## الأرز



Un large éventail de bases déshydratées est disponible pour élaborer des plats de riz de manière facile et rapide, selon les meilleures pratiques culinaires de la cuisine traditionnelle et actuelle et en respectant les préférences d'aspect, de présentation et de goût.

Ces produits apportent le mélange de base et l'aromatisation pour ainsi réussir la recette à tous les coups, de manière simple, rapide et homogène.

هناك مجموعة كبيرة من المواد المجففة للأرز، سهلة وسريعة الإعداد. تم تصنيعها طبقاً للتجارب المطبخية، التقليدية منها والعصرية، محترمين الأذواق فيما يختص بالهيئة والتقديم والطعم.

يوجد بهذه الأساسيات نوع من الصلصة والتوابل للحصول على المعيار الأصلي للوصفة بشكل بسيط وسريع وموحد في كل واحدة من هذه الخدمات.



RIZ AUX FRUITS DE MER

أرز المحار



PAELLA VALENCIENNE

بقية فالنسيا



RIZ AU HOMARD

أرز الإستاكوزا



RIZ NOIR

أرز أسود



FIDEUÁ

شعرية بحرية



# VELOUTÉS

الكريمات



Nos bases pour l'élaboration de veloutés ont été développées en respectant les caractéristiques organoleptiques ainsi que les goûts et les saveurs internationaux.

L'homogénéité et la douceur de leur texture, ainsi que les caractéristiques de couleur, arôme, goût et consistance se conjuguent parfaitement pour répondre aux exigences des différents marchés.

Ces bases à usage quasi instantané ne nécessitent aucune préparation préalable ni processus de mixage et passage au chinois de matières cuites.

تطورت منتجاتنا الأساسية في إعداد الكريمات، آخذين في الاعتبار الخصائص الحسية إلى جانب الأذواق والطعم العالمي. امتزاج ونعومة نسيجها وخصائص اللون والنكهة والطعم والقوام المصمم خصيصاً لتلبية احتياجات السوق المتعددة للمستهلكين.

هذه المنتجات ذات الاستخدام السريع لا تتطلب الإعداد المسبق ولا عمليات طحن وتصفية المواد المطبوخة.



VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

كريمة الفطر



VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER

كريمة المحار



VELOUTÉ DE VOLAILLE

كريمة الطيور



VELOUTÉ DE COURGETTES

كريمة الكوسة



VELOUTÉ DE CAROTTES

كريمة الذرة



VELOUTÉ D'ASPERGES

كريمة الهليون



VELOUTÉ DE BETTERAVES

كريمة البنجر



## DRESSINGS & DIPS

### صلصات وشيبي

Bases culinaires déshydratées pour l'élaboration simple à froid de Dressing & Dips.  
Leur utilisation permet de raccourcir le processus de fabrication et d'éviter la perte de texture pendant la conservation.

أساسيات مطبخية مجففة للإعداد السهل البسيط للصلصة الباردة والشيبي.  
يسمح استخدامها بتقليل عملية التصنيع وتفادي خسارة قوامها أثناء تخزينها.



SAUCE CAESAR

صلصة سيزار



SAUCE AU FROMAGE BLEU

صلصة الجبنة الزرقاء



SAUCE AU YAOURT

صلصة الزبادي



SAUCE VINAIGRETTE  
CHIMICHURRI DE LA PAMPA

صلصة خل البامبرو الحمضية



SAUCE BARBECUE

صلصة الشواء



SAUCE TOMATE FAÇON KETCHUP

صلصة الطماطم الكاتشب



SAUCE MIEL-MOUTARDE

صلصة الخردل والعسل



SAUCE SPICY CANARY

صلصة الكناري الحارة

# AUTRES PRODUITS

منتجات أخرى



Des produits spécialement conçus pour élaborer des sauces, des épaississants et des panures à usage général pour de nombreuses recettes de cuisine.

Préparation facile à haut rendement avec de nombreuses possibilités d'applications, aussi bien dans les plats froids que chauds, auxquels elle apporte une grande stabilité, notamment à ceux destinés à être congelés, avec une excellente tenue et sans perte de liquides lors des processus de décongélation.

هي منتجات تم تصنيعها لإعداد أنواع الصلصات والمكثفات والخلطات المستخدمة بشكل عام في الوصفات المطبخية. سهولة الإعداد والمرونة العالية في التطبيق في كلاً من الأصناف الساخنة والباردة، والتي تتميز بقوام ثابت بالنسبة للمنتجات المعدة للتجميد دون أن يخرج منها سوائل أثناء عملية فك تجميدها مرة أخرى.



TEMPURLAN.  
(MÉLANGE POUR TEMPURA)

Tempurlan. ((مزيج للأكلة اليابانية تيمبورا))



ROUX BRUN

خليط الدقيق والسمن الغامق

ROUX CLAIR

خليط الدقيق والسمن الفاتح



BÉCHAMEL

البشاميل



SAUCE TOMATE

صلصة الطماطم

# ARÔMES EN PÂTE

النكهات المعلبة



Ligne de produits à la texture onctueuse, facile à appliquer et à doser. Les arômes en pâte apportent à la fois parfum, goût et couleur aux préparations. Excellente tenue. Ils sont spécialement conçus pour être utilisés en :

- Pâtisserie.
- Produits laitiers : yaourts, milk-shakes, etc.
- Glaces, sorbets, etc.
- HORECA : préparation de tout type de sauces, boissons, desserts, etc.

مجموعة من المنتجات ذات القوام الكريمي، سهلة الإعداد ومحددة المقدار. تمتاز بأنها تعطي بشكل فوري رائحة وطعم ولون للأطعمة التي تضاف إليها. ثابتة في الاستخدام. تم إعدادها بشكل خاص لتستخدم في:

- صناعة الحلويات
- منتجات الألبان : الزبادي والعصائر، إلخ.
- المثلجات والآيس كريم ، إلخ.
- هوريكا: لإعداد أنواع الصلصات المختلفة، والمشروبات، والحلوى، إلخ.



ABRICOT

المشمش



ANIS

اليانسون



NOISETTE

البندق



CAFÉ

قهوة



CARAMEL

كراميل



CERISE

الكرز



NOIX DE COCO

الكاكو



CRÈME PÂTISSIÈRE

كاسترد



CHOCOLAT

الشوكولاته



CHOCOLAT AU LAIT

شوكولاته بالحليب



FRAMBOISE

التوت



FRAISE

الفراولة



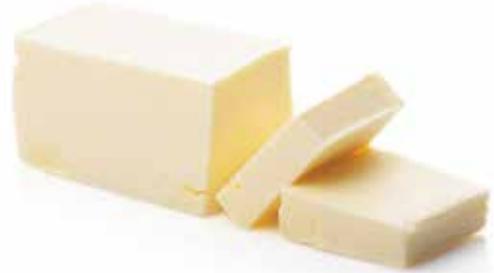
CITRON

الليمون



MANDARINE

يوسفي



BEURRE

الزبد



POMME VERTE

التفاح الأخضر



PÊCHE

الخوخ



MENTHE

النعناع



ORANGE

البرتقال



ORANGE AMÈRE

البرتقال المر



CRÈME

القشدة



BANANE

الموز



NOUGAT (AMANDE)

نوجة (اللوز)



YAOURT

الزبادي

# MIX-A-GRILLS : Dry Marinades

ميكس جريل : التوابل الجافة



Des préparations en poudre ou déshydratées, faciles à utiliser et à conserver, qui permettent d'élaborer une sauce au moment de son utilisation, sans préparation préalable.

Produits élaborés avec des ingrédients sélectionnés, pour assaisonner des plats de viandes, poissons, fruits de mer et pâtes. Les caractéristiques de couleur, arôme, goût et texture dépendent des différents types de sauce et varient selon les demandes de consommation nationale et internationale.

للإعدادات الجافة، سهلة الإعداد والتخزين، حيث يسمح بإعداد الصلصة واستخدامها في نفس الوقت دون الحاجة لإعدادات مسبقة.

منتجات تم إعدادها بواسطة مكونات مخصصة لإعداد وصفات اللحوم والأسماك والمحار والمعكرونات. تعتمد الرائحة والطعم والنكهة والقوام على الأنواع المختلفة للصلصات وهي معدة للاستهلاك المحلي والدولي.



Les Mix-a-Grills offrent une meilleure rentabilité sur le marché des produits de boucherie, car ils se basent sur une technique culinaire traditionnelle, utilisée pour obtenir des viandes plus juteuses et savoureuses.

Actuellement, ils occupent une place privilégiée au sein du marché des plats recherchés et exotiques de la cuisine de luxe, en raison de leurs saveurs variées et méconnues du grand public.

لقد حصدت نكهات الميكس جريل نجاحاً كبيراً في سوق منتجات اللحوم المصنعة والتي تشكل تقنية مطبخية تقليدية مستخدمة لتحسين جودة وطعم اللحوم.

في الوقت الحالي، تحتل التوابل مكانة وأهمية كبيرة في سوق الأطباق اللذيذة والمبتكرة في المطبخ الفاخر، نظراً لإدخالها أنواع جديدة ومتعددة من الأطعمة الغير معروفة لشريحة كبيرة من الجمهور.



MARINADE POUR POISSON

طاجن السمك



AMÉRICAINNE

الأمريكية.



ASIATIQUE

الآسيوية



BARBECUE

الشواء



CURRY

الكارى



ITALIENNE

الإيطالية



POULET

الدجاج



POULET À L'AIL

الدجاج مع الثوم



PROVENÇALE

بروفنسال



TERIYAKI

تريايكي



PERSILADE

البقدونس



ARIZONA

أريزونا



DÓNER KEBAB

شطائر الكباب



RUBIERA

رويبيرا



3 POIVRES

3 فلفل







Solutions pour l'industrie alimentaire  
حلول للصناعة الغذائية

Ce catalogue réunit seulement qu'une sélection de notre large gamme de produits, qui est en perpétuelle évolution pour suivre les tendances du marché. Pour toute demande d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

يحتوي هذا الكتالوج فقط على مجموعة صغيرة من منتجاتنا المتنوعة، التي يتم تحديثها بصفة دائمة طبقاً لمتطلبات السوق. للمزيد من المعلومات، لا تردد في الاتصال بنا فوراً.

[www.ceylan.es](http://www.ceylan.es)

Ceylan dispose des certifications suivantes:





**CEYLAN**

MANUFACTURAS CEYLAN. S.L.

Traginers 6,  
46014 - Valencia - España  
Tel: (+34) 96 379 88 00  
info@ceylan.es  
[www.ceylan.es](http://www.ceylan.es)

LACASEM, S.A.R.L.  
Lot N°18. Parc Industriel  
C.F.C.I.M OULED SALAH BOUS-  
KOURA  
CP: 20180 Marruecos.  
Tél. 05 22 59 25 83 / 05 22 59  
25 86  
Fax. 05 22 59 21 48  
[lacasemsarl@menara.ma](mailto:lacasemsarl@menara.ma)

