



## أخصائيو الجبن لأكثر من 130 عام

نحن رويال أي وير، شركة عائلية هولندية تقليدية لديها شغف بالطعام الجيد. أكثر من 2000 موظف يعملون بجدية كل يوم لإنتاج الجبن، ومنتجات الألبان والمقليات وغيرها من المنتجات الغذائية الطازجة لهولندا وبقية العالم.

ونحن، كشريك نشط في سلسلة توريد الأغذية الزراعية، فإننا نستمع بالعمل مع مزارعي الألبان، والعملاء والموردين في مجال الابتكارات المذهلة والمنتجات اللذيذة. بدءاً من المستهلك إلى البقرة، فإننا في أعمالنا نطبق جيداً كل ما تعلمناه على مدى 130 عاماً من العمل والخبرة.

المستهلكون

العملاء

التقطيع و التغليف

الإنتاج

الإنتاج

الزراعة



يستمتع المستهلكون في كل أنحاء العالم بمنتجات الألبان التي نقدمها.

يقوم المستوردون، وتجار الجملة والتجزئة، وعملاء الخدمات الغذائية بمساعدتنا على توصيل منتجاتنا في جميع أنحاء العالم.

إن مرافقنا لديها القدرة على تقطيع و تغليف الجبن في مجموعة كاملة من الأشكال.

إن إنتاج الجبن هو عمل يتطلب المهارة والخبرة. إن خبراء الجبن لدينا يولون اهتماماً بالغاً بهذه العملية.

نحن ننتج الجبن في هولندا وفي أجزاء أخرى من أوروبا.

إن مزارعنا المتفانون في العمل يوردون حليباً على أعلى معايير الجودة، مباشرة من المزارع المستدامة.

## مجموعة الجبن الخاصة بنا



**جبن منضج طبيعي**  
جبن شبه صلب، معبأ في قوالب من الألومنيوم لراحة العملاء. تتوفر مجموعة من أنواع الجبن.

**جبن منضج في رقائق الألومنيوم**  
جبن هولندي أصلي، مثل جودا، وإدام وماسدام منضج بطريقة تقليدية على الرفوف الخشبية.

**(جبن معالج) مدخن**  
يتكون الجبن المدخن والمعالج من جبن تمت إذابته، ويتم تدخين الجبن المدخن على خشب الزان الأصلي.

**مسحوق الجبن**  
يتم صنع مسحوق الجبن بواسطة عملية التجفيف. يمكن تطوير وصفات مختلفة استناداً إلى التطبيق.

**الجبن الإيطالي**  
جبن بارميجيانو ريجيانو أصلي منتج في إيطاليا DOP إن الحليب المستخدم في الجبن يأتي من بقرات تتغذى على العشب ولا يحتوي على أي إضافات.

هل ترغب في معرفة المزيد عن هذا؟  
يسعدنا أن نناقش معك الإمكانيات المتاحة.

Driven  
by taste