



# ÖZMERMER

FLOUR / FARINE / دقيق

[www.ozmermerun.com](http://www.ozmermerun.com)

# Our Story Notre Histoire قصتنا

We, the Ozmermer family, started our work life with a small pita bread oven established in 1952. After more than 40 years of experience in pita, bread and pastry production, we commenced flour production by Ozmermer Flour Factory in 1994 in order to obtain standard and high quality flour that will meet ours and our colleagues needs. We increased daily production capacity from 120 tons to 250 tons per day with investments we made in 1997. By 2013 with new investments made in order to keep up with the developments in sustainable quality understanding and technology the market, customer expectations throughout the world, we established our flour factory in Gaziantep 4th Organised Industrial Zone, with a fully automated new system on a plot of 50.000 square meters, with a wheat processing capacity of 650 tons per day. We offer the flour we produce to our valued consumers with over 27 years of experience in its natural state and standardised quality.

Nous, la famille Ozmermer, avons commencé notre vie professionnelle avec un petit four à pain pita créé en 1952. Après plus de 40 ans d'expérience dans la production de pita, de pain et de pâtisserie, nous avons commencé la production de farine par Ozmermer Flour Factory en 1994 afin d'obtenir la norme et une farine de haute qualité qui répondra à nos besoins et à ceux de nos collègues. Nous avons augmenté la capacité de production quotidienne de 120 tonnes à 250 tonnes par jour grâce aux investissements que nous avons réalisés en 1997. D'ici 2013, avec de nouveaux investissements réalisés afin de suivre l'évolution de la qualité durable, la compréhension et la technologie du marché, les attentes des clients à travers le monde, nous a établi notre usine de farine dans la 4e zone industrielle organisée de Gaziantep, avec un nouveau système entièrement automatisé sur un terrain de 50 000 mètres carrés, avec une capacité de traitement du blé de 650 tonnes par jour. Nous offrons la farine que nous produisons à nos précieux consommateurs avec plus de 27 ans d'expérience dans son état naturel et sa qualité standardisée.

نحن عائلة اوزمرمر، إذ بدأنا حياة العمل بفرن خبز صغير تأسس في عام 1952. وبعد أكثر من 40 عامًا من الخبرة في إنتاج الخبز والخبز والمعجنات، بدأنا بإنتاج الدقيق من قبل مصنع اوزمرمر للطحين في عام 1994 وذلك من أجل الحصول على معيار محدد و دقيق عالي الجودة يلي احتياجاتنا واحتياجات عملائنا. قمنا بزيادة الطاقة الإنتاجية اليومية من 120 طنًا إلى 250 طنًا يوميًا وذلك من خلال استثماراتنا عام 1997. وبحلول عام 2013 ومن خلال استثمارات جديدة من أجل مواكبة التطورات في فهم الجودة المستدامة والتكنولوجيا في السوق، ومن أجل تلبية توقعات العملاء في جميع أنحاء العالم، أنشأنا مصنع الدقيق لدينا في المنطقة الصناعية المنظمة الرابعة في غازي عنتاب، وذلك من خلال نظام جديد مؤتمت بالكامل على قطعة أرض تبلغ مساحتها 50.000 متر مربع، وبطاقة معالجة قمح تبلغ 650 طنًا في اليوم. وإننا نقدم الطحين الذي ننتجه لعملائنا الكرام الذين يتمتعون بها من خلال خبرة تزيد عن 27 عامًا مع المحافظة على الحالة الطبيعية والجودة القياسية منذ أول يوم

# Package Product Group

## Groupe De Produits De Paquet

### زمرة المنتجات المعبئة



*Cake-Pastry Flour*  
*Farine de pâtisserie*  
دقيق الفطائر والكيك (الكاتو)

**5 kg - 2 kg - 1 kg**

*Yellow Flour*  
*Farine Jaune*  
طحين أصفر

**2 kg**

*Tandoor Flour*  
*Farine Tandour*  
طحين خبز التندور

**2 kg**

*Whole Wheat Flour*  
*Farine de Blé Entier*  
دقيق القمح الكامل

**2 kg - 5 kg**

## FRENCH BREAD FLOUR

### FARINE FRANÇAISE

#### طحين الخبز المحمص الإنجليزي

- It is recommended to be used in all kinds of French baguette, bakery, loaf and stone oven bread.

- Il est recommandé de l'utiliser dans toutes sortes de baguettes françaises, de boulangerie, de pain et de pain au four à pierre.

- يوصى باستخدامه في صنع جميع أنواع الباغيت والخبز الفرنسي والسمون



Ash / Cendre / رماد	: % 0,65 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 12 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

#### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين



## BRITISH TOAST BREAD FLOUR

### FARINE À PAIN BRITISH TAST

#### طحين الخبز المحمص الإنجليزي

- It is recommended for use in making English toast bread.

- Il est recommandé de l'utiliser pour faire du pain grillé Anglais.

- يوصى باستخدامه في صنع الخبز المحمص الإنجليزي

#### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين

Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 12,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.



www.ozmermerun.com

# Bread Product Group

## Groupé De Produits Pain

مجموعة منتجات الخبز

### HAMBURGER-SANDWICH BREAD FLOUR

### FARINE DE PAIN HAMBURGER-SANDWICH

طحين خبز الهامبرغر- الساندويتش

- It is recommended to be used in making all kinds of hamburger and sandwich breads.

- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de toutes sortes de pains à hamburger et à sandwich.

- يوصى باستخدامه في صنع جميع أنواع خبز الهامبرغر



Ash / Cendre / رماد : % 0,55 Max.

Protein / Protéine / بروتين : % 11 Min.

Moisture / Humidité / رطوبة : % 14,5 Max.

خيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT /

- In 50 Kg polypropylene sacks.

- En sacs polypropylène de 50 Kg.

- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين



### WHOLE WHEAT FLOUR

### FARINE DE BLÉ ENTIER

طحين القمح الكامل

It is recommended to use unrefined whole wheat flour for making all kinds of breads, pastries, cakes and similar products.

Il est recommandé d'utiliser de la farine de blé entier non raffinée pour faire toutes sortes de pains, pâtisseries, gâteaux et produits similaires.

- يوصى باستخدام طحين القمح الكامل غير المكرر في إنتاج جميع أنواع الخبز والمعجنات والكيك والمنتجات المماثلة.

خيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT /

- With 5 Kg and 2 Kg kraft packages

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks

- Avec emballages kraft de 5 Kg et 2 Kg

- En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg

- في عبوات كرافت 5 كغ و 2 كغ - في أكياس البولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ

Ash / Cendre / رماد : % 1,2 Max.

Protein / Protéine / بروتين : % 11 Min.

Moisture / Humidité / رطوبة : % 14,5 Max.

### YELLOW FLOUR

### FARINE JAUNE

طحين أصفر

- It is recommended to use yellow flour produced from durum wheat for making flatbread, bread and all kinds of boutique pastry products.

- Il est recommandé d'utiliser de la farine jaune produite à partir de blé dur pour faire du pain plat, du pain et toutes sortes de produits de pâtisserie de boutique.

- يوصى باستخدام الطحين الأصفر المنتج من القمح القوي لصنع الفطائر والخبز وجميع أنواع معجنات مخبز البوتيك.



Ash / Cendre / رماد : % 1,0 Max.

Protein / Protéine / بروتين : % 12 Min.

Moisture / Humidité / رطوبة : % 14,5 Max.

خيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT /

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.

- En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.

- في أكياس البولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ.

Allergen Warning: Contains Gluten. / Avertissement Allergène: Contient Du Gluten.

تحذير من مسببات الحساسية: يحتوي على الغلوتين

## MULTI-PURPOSE FLOUR FARINE MULTI-USAGES

طحين متعدد الأغراض

- It is recommended to be used in all kinds of pita, chapati, lavash, flat bread, homemade cakes and phyllo dough.

- Il est recommandé de l'utiliser dans toutes sortes de pita, chapati, lavash, gâteaux faits maison, gâteaux et pâte phyllo.

يوصى باستخدامه في جميع أنواع خبز البيدا، الشباتي، الخبز الرقيق، والكعك المنزلي، والكيك والرقائق



Ash / Cendre / رماد	: % 0,67 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 10,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.
  - En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.
- في أكياس بولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ



## PITA FLOUR FARINE DE PITA

طحين البيدا

- It is recommended to be used in the production of all kinds of luxury pita, lahmacun, meat pita and similar products.

- Il est recommandé de l'utiliser dans la production de toutes sortes de pita de luxe, de lahmacun, de pita à la viande et de produits similaires.

- يوصى باستخدامه في إنتاج جميع أنواع البيدا الفاخر واللحم بعجين وبيدا اللحم والمنتجات المماثلة.

### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.
  - En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.
- في أكياس بولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ

Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 10,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

## LAVASH AND TORTILLA FLOUR FARINE DE LAVASH ET TORTILLA

طحين الخبز الرقيق & التورتيللا

- It is recommended to be used in the production of all kinds of luxury lavash bread, flat bread, chapati, tortilla and similar products.

- Ce produit est recommandé pour une utilisation dans la production de toutes sortes de pains lavash de luxe, chapati, tortilla et produits similaires.

- يوصى باستخدامه في إنتاج جميع أنواع الخبز الرقيق الفاخر ورقائق الخبز والشباتي والتورتيللا والمنتجات المماثلة.



Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 10,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين



## PIZZA FLOUR FARINE DE PIZZA

طحين البيتزا

- It is recommended for use in making all kinds of pizza dough.

- Il est recommandé pour une utilisation dans la fabrication de toutes sortes de pâte à pizza.

- ينصح باستخدامها في صنع جميع أنواع عجينة البيتزا

### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين

Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

Special Purpose Product Group  
Groupe De Produits À Usage Spécial  
مجموعة المنتجات ذات الأغراض الخاصة



## BAKLAVA FLOUR FARINE DE BAKLAVA

طحين البقلاوة

- It is recommended to be used in making machine and hand-rolled baklava.
- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de baklava à la machine et à la main.

يوصى باستخدامها في صنع البقلاوة الآلية و الملقوفة يدوياً.

Ash / Cendre / رماد	: % 0,60 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

### حيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT / PACKAGE OPTIONS

- In 50 Kg, 25 Kg, 10 Kg and 5 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg, 25 Kg, 10 Kg et 5 Kg.
- في أكياس البولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ و 10 كغ و 5 كغ.



## 27 BAKLAVA FLOUR FARINE DE 27 BAKLAVA

طحين الحلويات 27

- It is recommend to be used in hand rolled baklava making.
- Il est recommande de l'utiliser dans la fabrication de baklava.

- يوصى باستخدامها في صناعة البقلاوة الملقوفة يدوياً

### حيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT / PACKAGE OPTIONS

- In 50 kk polypropylene sack and 25 kg craft paper.
- En sacs polypropylène de 50 kg et papier kraft de 25kg.
- في كيس 50 كجم من البولي بروبيلين أو 25 كجم من ورق الكرافت

Ash / Cendre / رماد	: % 0,65 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 12 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

## DESSERT FLOUR FARINE À DESSERT

طحين الحلويات

- It is recommended to be used in making all kinds of syrup desserts.
- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de toutes sortes de desserts au sirop.

- ينصح باستخدامه في إنتاج جميع أنواع حلويات القطر.

Ash / Cendre / رماد	: % 0,65 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

### حيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT / PACKAGE OPTIONS

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين



## KADAYIF FLOUR FARINE KADAYIF

طحين القطانف

- It is recommended to be used in making all kinds of kadayif.
- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de toutes sortes de kadayif.

يوصى باستعمالها في صنع جميع أنواع القطانف.

### حيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT / PACKAGE OPTIONS

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين

Ash / Cendre / رماد	: % 1,0 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 7 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.



## CAKE AND PASTRY FLOUR

### FARINE À GÂTEAU ET PÂTISSERIE

#### طحين المعجنات - البوريك

- It is recommended for making all kinds of cakes, pies, homemade baklava, desserts and other luxurious pastries.

- Il est recommandé pour faire toutes sortes de tartes, gâteaux, baklava maison, desserts et autres pâtisseries luxueuses.

- موصى به لعمل جميع أنواع الكيك والفطائر والكعك والبقلاوة محلية الصنع والحلويات وغيرها من المعجنات الفاخرة



Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

#### خيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT / PACKAGE OPTIONS

- In 25 Kg, 5 kg, 2 Kg and 1 Kg kraft packages
- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En emballages kraft de 25 kg, 5 Kg, 2 Kg et 1 Kg
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- عبوات كرافت 25 كغ و 5 كغ و 2 كغ و 1 كغ
- أكياس بولي بروبيلين 50 كغ

## PHYLLO FLOUR

### FARINE PHYLLO

#### طحين الخبز الرقيق

- It is recommended to be used in the production of machine and hand rolled phyllo dough.

- Il est recommandé de l'utiliser dans la production de pâte filo roulée à la machine et à la main.

- يوصى باستخدامه في صنع الخبز الرقيق ألياً و باليد



#### خيارات التغليف / OPTIONS DE FORFAIT / PACKAGE OPTIONS

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.
- في أكياس بولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ

Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.



## IRAQ BREAD FLOUR

### FARINE À PAIN IRAKIEN

#### طحين الخبز العراقي

- It is recommended to be used in making all kinds of luxury bread and haceri bread produced in Iraq.
- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de toutes sortes de pain de luxe et de pain haceri produits en Irak.
- يوصى باستخدامه في صنع جميع أنواع الخبز الفاخر والخبز العراقي.



Ash / Cendre / رماد	: % 0,55 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

#### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORAÏT / خيارات التغليف

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.
- في أكياس بولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ



## TANDOORI FLOUR

### FARINE TANDOURI

#### طحين خبز التنور

- It is recommended to be used in making all kinds of tandoori bread.
- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de toutes sortes de pain tandoori.

- ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع خبز التنور

#### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORAÏT / خيارات التغليف

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.
- في أكياس بولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ

Ash / Cendre / رماد	: % 0,65 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 11 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

## SYRIAN BREAD FLOUR

### FARINE A PAIN SYRIENNE

#### طحين الخبز السوري

- It is recommended for use in making all kinds of Syrian and Lebanese bread.
- Il est recommandé pour une utilisation dans la fabrication de toutes sortes de pains Syriens et Libanais.
- ينصح باستخدامها في صنع جميع أنواع الخبز السوري واللبناني.



Ash / Cendre / رماد	: % 0,65 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 10,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

#### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORAÏT / خيارات التغليف

- In 50 Kg and 25 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène 50 Kg et 25 Kg.
- في أكياس بولي بروبيلين 50 كغ و 25 كغ



## NOODLE FLOUR FARINE DE NOUILLES طحين النودل

- It is recommended to be used in machine and hand-made noodle making.

- Il est recommandé de l'utiliser dans la fabrication de nouilles à la machine et à la main.

- وصى باستخدامه في صناعة المعكرونة المصنوعة يدويًا وآليًا.



Ash / Cendre / رماد	: % 0,60 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 12,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.

### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين

## FISH FEED FLOUR FARINE D'ALIMENTATION POUR POISSON طحين علف الأسماك

- It is recommended for use in making fish feed.

- Il est recommandé pour une utilisation dans la fabrication d'aliments pour poissons.

- يوصى باستخدامه في إنتاج أعلاف الأسماك.



### PACKAGE OPTIONS / OPTIONS DE FORFAIT / خيارات التغليف

- In 50 Kg polypropylene sacks.
- En sacs polypropylène de 50 Kg.
- في أكياس 50 كغ من البولي بروبيلين

Ash / Cendre / رماد	: % 1 Max.
Protein / Protéine / بروتين	: % 12,5 Min.
Moisture / Humidité / رطوبة	: % 14,5 Max.





G - F  
TSE-ISO-EN  
22000

K - Q  
TSE-ISO-EN  
9000



Always the Best...

**ÖZMERMER**  
FLOUR / FARINE / دقيق

## ÖZMERMER UN SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

4. Organize San. Bölgesi 83426 No'lu Cad.  
No. 10/1A Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE  
Tel.: +90 342 241 50 50 (Pbx) • Fax: +90 342 241 50 54  
info@ozmermerun.com • www.ozmermerun.com

f i t / ozmermerun

